



MARQUE: MAGIMIX

REFERENCE: 18230F BLANC MINI+

CODIC: 3148092



<u>Descriptif - Précautions d'emploi</u>	2
<u>Accessoires standards</u>	3
<u>Montage de la cuve</u>	4
<u>Montage des accessoires</u>	5
<u>Démontage des accessoires et des cuves</u>	7
<u>Utilisation du presse-agrumes</u>	8
<u>Nettoyage</u>	9
<u>Mise en Marche</u>	10
<u>Recommandations</u>	11
<u>Le Mini Plus</u>	14
<u>Utilisation des Cuves : exemples</u>	15
<u>Utilisation des disques : exemples</u>	16
<u>Sommaire des menus et des recettes</u>	17
<u>Comment lire les recettes, lexique et définitions</u>	20
<u><b>Consignes de sécurité</b></u>	80

## DESCRIPTIF



### ATTENTION

#### AVANT TOUTE MISE EN MARCHÉ

- S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre. (pour les versions chromées)
- Utiliser le cordon d'origine.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



## ACCESSOIRES STANDARDS



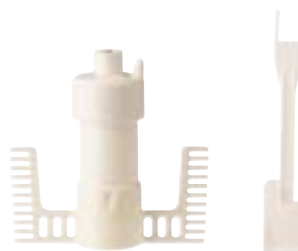
Couteau en métal



Disque éminceur-râpeur 2 mm.  
et prolongateur



Disque râpeur 4 mm.  
et prolongateur



Batteur à blancs / Spatule



Mini-Cuve et son couteau



Presse-agrumes avec bras

## MONTAGE DE LA CUVE



1. Placer la cuve sur le bloc moteur, la poignée à votre gauche.



2. Faire pivoter la cuve vers la droite (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'au blocage complet. La poignée est alors au centre du bloc moteur.



3. Placer l'accessoire choisi dans la cuve (voir détail page suivante).



4. Poser le couvercle bien à plat, en plaçant la goulotte à gauche de la poignée.



5. Faire pivoter le couvercle vers la droite (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'au blocage de l'ergot de verrouillage en haut de la poignée. La tige de sécurité est alors en contact avec le support moteur.

**Le Mini est prêt à fonctionner.**

### ATTENTION

Si le couvercle est mal enclenché ou ouvert pendant la préparation, l'appareil s'arrête de fonctionner, même si le bouton MARCHE est enclenché. Il faut verrouiller à nouveau le couvercle pour remettre en marche.

## MONTAGE DES ACCESSOIRES



**Couteau en métal** : placer directement le couteau dans la cuve sur l'axe du moteur. Poser et enclencher le couvercle.



**Disques** : placer le disque choisi sur le prolongateur et le fixer avec une légère rotation vers la gauche sans forcer.



**Eminçages** : placer la lame sur le dessus.



**Râpages** : placer les picots de râpe sur le dessus.



Enfiler le prolongateur muni du disque, au centre de la cuve sur l'axe moteur. Poser et enclencher le couvercle.

### ATTENTION

Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.

Pour séparer le disque du prolongateur, tenir le disque au niveau du trou prévu à cet effet.

## MONTAGE DES ACCESSOIRES



**Batteur à blancs :** Placer le batteur directement dans la cuve, sur l'axe moteur. Poser et enclencher le couvercle.



1. **Mini-Cuve :** elle se pose à l'intérieur de la grande cuve sur la remontée centrale.



2. Son couteau en métal se pose sur le prolongateur et se fixe avec une légère rotation vers la gauche.



3. Placer l'ensemble sur l'axe moteur, dans la Mini-Cuve.



4. Poser le couvercle bien à plat et enclencher l'ergot de verrouillage en haut de la poignée.



**Boîte d'accessoires :** compacte, elle permet de ranger un maximum d'accessoires dans un minimum de place et se glisse dans un tiroir.

## DEMONTAGE DES ACCESSOIRES ET DES CUVES



1. Retirer obligatoirement le couvercle en le faisant pivoter vers la gauche (dans le sens des aiguilles d'une montre).



2. Retirer la Mini-Cuve en la soulevant et en maintenant le Mini-Couteau à l'intérieur.



3. Ôter le Mini-Couteau avec précaution avant de poser la Mini-Cuve.



Retirer le disque avec précaution en le prenant par les bords au niveau du trou.



Ôter ensuite le prolongateur en le faisant pivoter et en maintenant toujours le disque fermement. On peut aussi laisser le disque fixé sur le prolongateur pour le nettoyage.



**Boîte d'accessoires :** les accessoires sont rangés horizontalement et fixés selon les emplacements prévus à cet effet.

**Nota :** avant d'ôter le couteau ou le batteur à blancs, désenclencher la cuve, la soulever en maintenant l'accessoire au centre, puis retirer l'accessoire.



## UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

### Presse-agrumes :



1. Installer le bras en positionnant la partie articulée à cheval sur le panier (à droite de la fermeture), puis en appuyant fermement sur la base de la languette, au fond du panier pour la fixer.



2. Il se place au dessus de la cuve et s'enclenche, comme le couvercle, grâce à son ergot de verrouillage. Faire pivoter le panier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage complet.



3. Glisser le cône sur l'axe moteur. Pour les citrons utiliser le petit cône. Pour les plus gros agrumes utiliser le grand cône en l'emboîtant sur le petit.



4. Poser le fruit sur le cône en appuyant légèrement de manière à le positionner, puis rabattre le bras.



5. Mettre en marche et appuyer la main sur le bras pour le maintenir jusqu'à extraction complète du jus.



6. Retirer le presse-agrumes en le faisant pivoter vers la gauche dans le sens des aiguilles d'une montre, pour le désenclencher.

**DÉMONTAGE DU BRAS :** ouvrir le bras, tenir la partie supérieure d'une main et avec l'autre main, tirer sur la base de la languette pour la déclipser de l'intérieur puis soulever le tout.

## NETTOYAGE



Pour nettoyer les accessoires utiliser une éponge non abrasive avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. (au lave-vaisselle, utiliser un programme court à basse température).



Pour nettoyer la base du couteau en métal et du batteur à blancs utiliser le petit côté de la spatule ou un goupillon.



Le batteur à blancs est entièrement démontable. Après nettoyage, bien remettre le prolongateur dans le fourreau et encliqueter à fond le capuchon de dessus.



Le peigne est amovible. nous vous recommandons de toujours réassembler votre batteur avant de le ranger dans la boîte.



Pour nettoyer le disque, ôter le prolongateur avec précaution, en le faisant pivoter et en maintenant toujours le disque fermement.



Nettoyer le presse-agrumes avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle immédiatement après utilisation pour éviter que la pulpe adhère en séchant.

**ATTENTION manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.**

## MISE EN MARCHÉ

### ATTENTION

- L'appareil est équipé d'une double sécurité. Si la cuve et le couvercle ne sont pas correctement bloqués et fermés, l'appareil ne pourra pas fonctionner.
- S'il n'est pas possible de fermer complètement le couvercle, c'est que la cuve n'est pas correctement bloquée. Dans ce cas, ôter le couvercle et faire pivoter la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.
- Ne jamais déverrouiller le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche "Arrêt".
- L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.
- Dans ce cas, appuyer sur la touche "Arrêt" et attendre le refroidissement complet de l'appareil pour le remettre en marche.

**PENDANT LES PÉRIODES DE NON-UTILISATION, NE PAS FAIRE PIVOTER LE COUVERCLE JUSQU'AU BLOCAGE. LE LAISSER EN POSITION NON VERROUILLEE.**

#### ARRÊT :

Touche d'arrêt de l'appareil quand il est utilisé en fonction "marche".

#### MARCHE :

Touche de fonctionnement en continu pour hacher, couper, mélanger finement. Emulsionner. Pétrir. Battre les blancs en neige. Emincer, râper, couper les frites.

#### PULSE :

Touche de fonctionnement intermittent.

L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche. S'utilise pour hacher, couper, mélanger grossièrement ou pour contrôler parfaitement les débuts ou fins de préparations.



## RECOMMANDATIONS



Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.



Ne jamais introduire par la goulotte un objet dans la cuve.



Ne jamais essayer de broyer des os (même des petits), l'appareil n'est pas conçu pour cela. Vous endommageriez irrémédiablement votre couteau métal.



**Liquides** : ne pas remplir la cuve au-delà du tiers. Nous vous recommandons de rester en dessous du niveau de la remontée centrale.



**Solides** : ne pas remplir au-delà des deux tiers de la cuve.



Ne jamais laisser le poussoir dans la goulotte pour monter les blancs en neige car ils ne seraient pas aérés.

## RECOMMANDATIONS



Les cuves sont conçues pour recevoir des liquides bouillants.



En utilisation Mini-Cuve, comme en utilisation grande cuve, il est possible d'ajouter des ingrédients ou des liquides directement par la goulotte.



Il faut que le couvercle soit déverrouillé avant d'enlever la cuve. Si la cuve ne se déverrouille pas, c'est que vous n'avez pas déverrouillé le couvercle.



Sous la pression d'un aliment mou, le disque peu ralentir. Dans ce cas, ne pas forcer sur le poussoir. Appuyer sur la touche arrêt, puis remettre en marche normalement.



Vous pouvez faire des éminçages et des râpages en une seule opération dans la cuve sans la vider. Il suffit de retourner le disque réversible.



Pour de petites quantités, vous pouvez en une seule opération faire vos éminçages/râpages et votre mayonnaise sans vider la cuve. Il suffit de placer la Mini-Cuve dans la cuve au-dessus des légumes.

## RECOMMANDATIONS



Tenir le couteau en versant le contenu de la cuve.



Raclar le fond et les parois de la cuve à l'aide de la spatule.

### ATTENTION

- La lame " lisse " du couteau de la Mini-Cuve peut s'émousser au contact fréquent de certaines herbes et aliments durs (noisettes,...etc).
- Dans ce cas, il suffit d'aiguiser cette lame avec un fusil pour lui rendre son coupant.
- **Ne jamais aiguiser la lame crantée du grand couteau.**

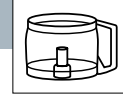
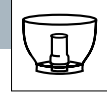
### IMPORTANT

Pour nettoyer la cuve, le couvercle et la Mini-Cuve, il est recommandé d'utiliser une éponge non abrasive avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, les détergents pour lave-vaisselle étant très corrosifs. Il est normal que les cuves et le couvercle s'opacifient à l'usage.

Les cuves, le couvercle et les couteaux sont des pièces d'usure. Tous les accessoires sont disponibles à la vente et peuvent être remplacés.

**Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Le nettoyer avec une éponge humide ou avec un nettoyant à vitres, pour la version chromée.**

UTILISATION DES CUVES : EXEMPLES



Pâte Brisée



Fines herbes



Fruits en compote



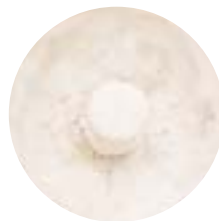
Viande hachée



Mayonnaise



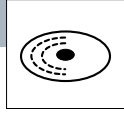
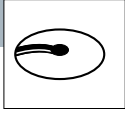
Poisson haché  
en rillettes



Glace pilée



Oignons, ail,  
échalotes



## UTILISATION DES DISQUES : EXEMPLES



Poireaux



Chou rouge



Pommes de terre



Gruyère



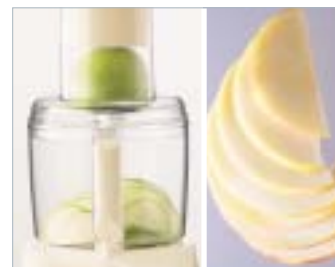
Concombres



Tomates



Carottes râpées



Pommes



	Pages
Dauphinois :	23
<ul style="list-style-type: none"> <li>Soufflé au parmesan</li> <li>Jambonnettes de volaille</li> <li>Gratin de pommes de terre et navets</li> <li>Tarte au chocolat et noix de pécan</li> </ul>	
Provençal :	26
<ul style="list-style-type: none"> <li>Flan de tomates</li> <li>Courgettes farcies</li> <li>Figues confites au coulis d'agrumes</li> </ul>	
Italien :	28
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carpaccio d'artichauts et parmesan</li> <li>Pizza aux fruits de mer</li> <li>Tiramisu</li> </ul>	
Mexicain :	32
<ul style="list-style-type: none"> <li>Guacamole</li> <li>Chili con carne</li> <li>Mousse de mangues</li> </ul>	
Anglais :	34
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème de petits pois à la menthe</li> <li>Poulet farci aux épinards</li> <li>Crumble aux pommes</li> </ul>	
Parisien :	36
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartare de saumon</li> <li>Méli-mélo de carottes et courgettes</li> <li>Mousse glacée aux framboises</li> </ul>	
Américain :	38
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade waldorf</li> <li>Croquettes de crabe Maryland</li> <li>Gâteau aux carottes</li> </ul>	
Normand :	40
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté aux champignons</li> <li>Filets de truite à l'oseille et au cidre</li> <li>Tarte aux pommes</li> </ul>	
Végétarien :	42
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crème de lentilles</li> <li>Tourte aux pommes de terre</li> <li>Clafoutis aux prunes</li> </ul>	
Sud-Ouest :	44
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crique aux pommes de terre</li> <li>Lotte au vin de Médoc</li> <li>Poires aux épices</li> </ul>	

## Préparations de base

	Temps préparation	Temps cuisson	Pages
Mayonnaise	3 min	-	46
Ailloli	5 min	-	46
Rouille	5 min	-	47
Tapenade	10 min	-	47
Beurre d'escargots	5 min	-	48
Sauce béarnaise	5 min	5 min	48
Crème fouettée	5 min	-	49
Crème pâtissière	10 min	5 min	49
Blancs en neige	5 min	-	50
Pâte à crêpes	3 min	-	50
Coulis de framboises	5 min	-	51
Pâte brisée	5 min	-	51
Pâte sablée	5 min	-	52
Pâte à pain	5 min	45 min	52
Pâte à pizza	5 min	-	53
Brioche	20 min	20 min	53

## Entrées

● Soufflé au parmesan	20 min	15 min	23
● Sauce chaude à la tomate	15 min	15 min	23
● Flan de tomates	30 min	30 min	26
● Carpaccio d'artichauts et parmesan	20 min	15 min	28
● Guacamole	15 min	-	32
● Crème de petits pois à la menthe	10 min	10 min	34
● Tartare de saumon	15 min	-	36
● Salade waldorf	15 min	-	38
● Velouté aux champignons	10 min	20 min	40
● Crème de lentilles	15 min	35 min	42
● Crique aux pommes de terre	20 min	30 min	44
● Barquettes de fenouil au chèvre frais	10 min	-	54
● Crème de courgettes au curry	10 min	20 min	54
● Caviar d'aubergines	20 min	45 min	56
● Cake aux olives et jambon	10 min	40 min	56
● Gougères - Pâte à Choux	15 min	25 min	57
● Mousseline de Saint-Jacques	10 min	15 min	58
● Rillettes aux deux saumons	15 min	-	58
● Terrine de foies de volaille	20 min	30 min	60
● Quiche au thon	10 min	30 min	61

## Plats

● Jambonnettes de volaille	50 min	30 min	24
● Gratin de pommes de terre et navets	20 min	40 min	24

● Courgettes farcies	15 min	30 min	26
● Pizza aux fruits de mer	15 min	20 min	28
● Chili con carne	20 min	55 min	32
● Poulet farci aux épinards	25 min	1 h 00	34
● Méli-mélo de carottes et courgettes	10 min	5 min	36
● Croquettes de crabe Maryland	15 min	8 min	38
● Filets de truite à l'oseille et au cidre	10 min	30 min	40
● Tourte aux pommes de terre	20 min	1 h 00	42
● Lotte au vin de Médoc	20 min	55 min	44
● Croquettes de cabillaud Provençale	20 min	20 min	62
● Gâteau aux poireaux	15 min	15 min	63
● Hachis Parmentier	40 min	50 min	64
● Steak tartare au beurre d'anchois	20 min	-	65
● Tomates farcies	25 min	40 min	66
● Aubergines farcies	20 min	50 min	68
● Flamiche Picarde	20 min	45 min	69

## Desserts

● Tarte au chocolat et noix de pécan	30 min	30 min	25
● Figues confites au coulis d'agrumes	10 min	25 min	27
● Tiramisu	15 min	-	29
● Mousse de mangues	30 min	2 min	33
● Crumble aux pommes	15 min	30 min	35
● Mousse glacée aux framboises	10 min	-	37
● Gâteau aux carottes	10 min	45 min	39
● Tarte aux pommes	25 min	40 min	41
● Clafoutis aux prunes	15 min	40 min	43
● Poires aux épices	30 min	15 min	45
● Gâteau au yaourt	5 min	20 min	70
● Fondant au chocolat	15 min	30 min	70
● Cake aux noix	15 min	40 min	71
● Tarte aux figues fraîches	10 min	20 min	71
● Gâteau aux épices	15 min	55 min	72
● Gâteau au fromage blanc	10 min	1 h 00	74

## Menus bébés

● Purée de courgette au cerfeuil	5 min	30 min	75
● Canard à la pêche	10 min	10 min	75
● Poulet à la banane	5 min	7 min	76
● Sole à la carotte	5 min	15 min	76
● Compote pomme-kiwi	5 min	20 min	78
● Crème de fruits	10 min	15 min	78
● Mousse de dattes	5 min	-	79
● Bouillie de céréales aux fruits	10 min	-	79

## COMMENT LIRE LES RECETTES

Afin d'être accessibles à tous, toutes les recettes sélectionnées sont faciles à réaliser et peu onéreuses. Elles ne nécessitent aucun savoir-faire particulier. Pour vous aider à utiliser votre Mini, vous trouverez, à côté de chaque recette, les indications suivantes :



• Utilisation du couteau en métal



• Utilisation du disque râpeur 4 mm.



• Utilisation du disque éminceur / râpeur 2 mm.



• Utilisation du batteur à blancs



• Utilisation du presse-agrumes

## POIDS ET MESURES

Les correspondances			
	Cuillères		Liquides
	à café	à soupe	
eau	5 g	18 g	1 verre = 12 cl
sirop	6 g	20 g	1 verre à liqueur = 2 cl
sucré en poudre	4 g	15 g	1 l = 1 litre = 100 cl = 1000 ml
farine	3 g	10 g	1 g = 1 gramme
riz	.....	20 g	1 kg = 1 kilogramme = 1000 g
semoule	4 g	12 g	
tapioca	.....	16 g	
gruyère râpé	.....	10 g	
café moulu	2,5 g	16 g	

Les abréviations	
c.c. = cuillère à café	g = gramme
c. à soupe = cuillère à soupe	kg = kilogramme
l = litre	

## Délice au chocolat



Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

250 g de chocolat noir – 250 ml de crème liquide entière (à fouetter) – 20 g de sucre glace - 150 ml de crème liquide entière (à faire chauffer)

Placez la cuve et les ingrédients 1 h au réfrigérateur.

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat en petits morceaux et la crème liquide. Pendant ce temps, dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide à fouetter. Mettez en marche. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre glace. Laissez tourner pendant 5 à 7 min en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

Retirez le batteur à blancs, placez le couteau métal et le BlenderMix.

Ajoutez le chocolat fondu, mixez la préparation pendant 30 sec.

Cette soupe est à servir tiède avec des fruits frais.

Vous pouvez augmenter les quantités si vous possédez un CS 4200 et CS 5200.



## UTILISATION DU BLENDERMIX

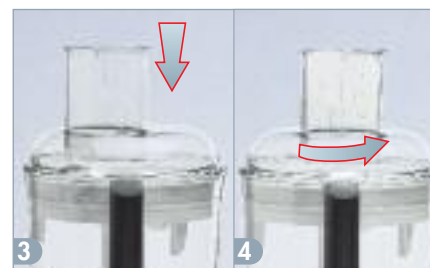
Le BlenderMix vous permet de réaliser des soupes, veloutés, cocktails, milkshakes et smoothies avec encore plus d'onctuosité.



1 Placez le couteau métal sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve.



2 Emboîtez l'accessoire à l'intérieur du couvercle.



3 Placez les ingrédients dans la cuve. Posez le couvercle et verrouillez jusqu'au blocage.



Mixez : les soupes, les veloutés, les purées, les milkshakes et les smoothies... Laissez tourner en continu de 1 à 4 min.



Mélangez : les préparations pour gâteaux, les cocktails, la pâte à crêpes... Laissez tourner en continu de 1 à 4 min.

### ATTENTION

- L'accessoire Blendermix s'utilise uniquement avec le couteau métal dans la cuve principale.
- Le couteau métal est très tranchant. Saisissez-le toujours par sa partie centrale.
- Selon les ingrédients et l'onctuosité de votre préparation, le BlenderMix n'aura pas le même effet.

Le BlenderMix se trouve dans votre emballage sous la boîte d'accessoires (sous le presse-agrumes pour les produits équipés de ce dernier).

Pour le Mini Plus, l'accessoire est situé dans le polystyrène à côté du couteau métal.

## Smoothie Concombre



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

1 concombre froid - 1/4 bouquet de basilic - 1/4 bouquet de menthe - 1/2 citron - 3 cs de fromage blanc  
1/2 Saint-Môret - 4 glaçons - sel et poivre

**Epluchez** le concombre puis égrainez-le et coupez-le en morceaux.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, placez tous les ingrédients.

**Pressez** le citron par la goulotte. Mixez en continu pendant 1 min.

**Finissez** en salant et en poivrant à votre convenance. Donnez 2/3 pulsions.

**Servez** très frais.

## Cappuccino de moutarde à l'ancienne



Pour 4 verres

Préparation : 15 min

650 ml d'eau - 1 bouillon cube de volaille - 3 cs de Mascarpone - 3 cs de moutarde à l'ancienne  
2 cs de Maïzena - 300 ml de crème liquide entière

**Placez** la cuve et la crème 1 h au réfrigérateur.

**Commencez** par faire bouillir l'eau. Ajoutez le bouillon de volaille.

**Pendant** ce temps, dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide. Mettez en marche. Laissez tourner pendant 5 à 7 min en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

**Réservez** la crème.

**Après** la dissolution du cube, ajoutez le Mascarpone et la moutarde. Veillez à obtenir un bouillon homogène. Ajoutez la Maïzena en remuant jusqu'à ce que cela épaississe.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez la préparation.

**Mixez** en continu pendant 1 min.

**Répartissez** la soupe dans 4 verres puis versez délicatement par-dessus une couche de crème fouettée légèrement poivrée.

## Smoothie Vitamines



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

125 g de yaourt nature - 1 banane - 15 fraises - 160 ml de jus de pomme - 10 glaçons

**Coupez** la banane en morceaux. Lavez les fraises. Egouttez-les puis équeutez-les.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez tous les ingrédients.

**Mettez** en marche 2 min afin d'obtenir une préparation onctueuse.

**Dégustez** aussitôt.

## Jus de Pastèque avec sa pointe de miel



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

350 g de pastèque - 2 bananes - 250 ml de jus de pomme - 2 cc de miel

**Découpez** la pastèque en morceaux. Coupez les bananes.

**Dans** la cuve munie du couteau et du BlenderMix, mettez tous les ingrédients.

**Mixez** en continu pendant 1 min.

**A déguster** frais.

## Milkshake Banane au lait de soja



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

2 bananes - 400 ml de lait de soja - 3 cs d'amande en poudre - 3 cs de sirop d'érable - 2 cc de cannelle en poudre - 5 glaçons

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez les bananes préalablement coupées. Ajoutez le lait de soja, la poudre d'amande, le sirop d'érable, la cannelle et les glaçons.

**Mixez** en continu pendant 2 min.

**Servez** aussitôt bien frais.

## Milkshake café



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

300 ml de lait - 3 cc de café soluble - 3 cc de sucre en poudre - 2 cc de cacao en poudre - 5 glaçons

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez le lait, le café, le sucre, le cacao et les glaçons. Mettez en marche et laissez tourner pendant 2 min.

**Servez** dans des verres et saupoudrez de cacao en poudre.

## Granité à la violette



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

400 g de glaçons - 50 ml de sirop de violette - 200 ml de lait (optionnel)

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, placez les glaçons et le sirop de violette. Mettez en marche et laissez tourner pendant 2 minutes.

*Vous pouvez varier cette recette à l'infini en utilisant des sirops aux parfums différents.*

*Vous pouvez également ajouter du lait à cette recette, vous obtiendrez une mousse très rafraîchissante à la violette. Dans ce cas, ajoutez 50 ml de sirop.*