

livington

SLICE & DICE®

Carnet de recette
Livington Slice & Dice avec la
participation de Pepi Rössler



Dispositifs de coupe à utiliser :

- Embout tranchant jaune – pour couper des dés
- Embout tranchant vert – pour couper des tranches ou de larges spirales
- Embout tranchant orange – pour râper ou réaliser des spaghettis de légumes



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz



Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar en

<https://www.mediashop.tv/DE/livington-slice-dice/>

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemisac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul |

info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | ROW: +423 388 18 00



Embouts tranchants : ● ●

Ingrédients : Pour 4 portions

- Céleri, 1/2 U
- Carottes, 5 U
- Concombre, 1 U
- Poivrons, 5 U
- Grosses tomates, 5 U
- 1 paq. Fromage au lait de brebis
- 300 g de jambon entier



Salade estivale et légère en couches

Laver les légumes et le céleri puis peler les carottes. Vider les poivrons. Ensuite, couper le céleri, le concombre et les tomates en tranches avec le Livington Slice & Dice et mettre de côté dans une assiette. Couper les poivrons en petites lamelles et mettre également de côté.

Puis, couper les carottes, le fromage et le jambon en dés.

Empiler chaque type d'ingrédient en couches les unes au dessus des autres dans un saladier. Enfin, recouvrir d'une vinaigrette selon les goûts.

Embouts tranchants : ●

Ingrédients : Pour 4 portions

- Courgettes 6 U
- 600 g de filet de saumon (sans peau)
- 2 cs d'huile
- 2 cs de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Saumon braisé aux spaghettis de courgettes

Pour le filet de saumon braisé aux spaghettis de courgettes, couper dans un premier temps les courgettes en spaghettis à l'aide du Livington Slice & Dice.

Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen, puis faire dorer de chaque côté le saumon préalablement nettoyé. La durée indicative est d'environ 4 min. par côté. En cas de doute, vérifiez la cuisson grâce à une fourchette. Avec le dos de la fourchette, appuyez sur le poisson pour laisser un peu de jus s'échapper.

Le poisson devrait être encore un peu cru à l'intérieur et pas trop sec. Retirer le saumon de la poêle, l'envelopper dans du papier aluminium et le laisser reposer jusqu'à ce que les spaghettis de courgettes soient prêts.

Faire fondre le beurre pour les spaghettis de courgettes dans une autre poêle, ajouter les lamelles de courgettes et laisser cuire pendant environ 4 minutes. Déposer une généreuse portion de spaghettis de courgettes sur une assiette et disposer le saumon sur le dessus.

Conseil !

Le filet de saumon braisé sur son lit de spaghettis de courgettes se mariera à merveille avec une délicieuse salade. Dans l'huile de cuisson, vous pouvez également ajouter une branche de romarin afin de donner une petite touche de goût supplémentaire au poisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter du basilic frais dans les lamelles de courgettes. Laissez libre cours à votre imagination !

Embouts tranchants : ●

Ingrédients : Pour 4 portions

- Paires 2 U
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1 pointe (1 g) de cannelle
- 1 cs (15 ml) de jus de citron fraîchement pressé
- 50 ml d'eau



Poires caramélisées à la cannelle

Peler et couper les poires en quatre, enlever le trognon et les couper en spaghetti avec le Livington Slice & Dice.

Chauffer le beurre et le sucre dans une casserole jusqu'à ce que le sucre commence à fondre en remuant constamment. Lorsque la préparation commence à colorer, réduire la température et y déposer les quartiers de poires. Trempez-les et tournez-les brièvement dans la casserole. Ajouter la cannelle, le jus de citron et l'eau. Laisser cuire à couvert à température moyenne pendant env. 3 min. Lorsque les poires sont tendres mais encore fermes, les retirer de la casserole et les disposer chaudes sur des assiettes.

Conseil ! Vous pouvez également caraméliser d'autres fruits de cette manière comme les pommes ou les pêches.

Embouts tranchants : ●●

Ingrédients : Pour 4 portions

- Courgettes jaunes, 5 U
- 500 g de viande hachée
- Oignon rouge, 1 U
- 1 boîte de tomates en morceaux
- Carotte, 1 U
- 2 cc de purée de tomates
- Sel et poivre
- Paprika
- Bouillon de légumes

Spaghettis bolognaise de courgettes jaunes

Peler l'oignon et les carottes et les couper en dés avec le Livington Slice & Dice. Faire revenir le tout avec de l'huile d'olive dans une poêle.

Ajouter la purée de tomates dans la poêle et laisser mijoter brièvement. Puis déglacer avec un peu de bouillon de légumes.

Pour finir, ajouter la viande hachée et bien faire revenir. Ajouter les tomates en boîte et laisser mijoter à feu doux. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Pour les spaghettis, laver les courgettes et les couper en spaghettis à l'aide du Livington Slice & Dice. Lorsque la sauce est prête, plonger brièvement les pâtes dans de l'eau bouillante.

Pour servir, verser les pâtes dans une assiette et recouvrir de sauce.



Embouts tranchants : ●●●

Ingrédients : Pour 4 portions

- Grosses courgettes, 2 U
- Poivrons rouges et jaunes, 4 U
- Oignon, 1 U
- Gousses d'ail fraîches, 2 U
- Tomates, 6 U
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de purée de tomates
- 2 cs de basilic fraîchement coupé
- Sel et poivre moulus
- 12 feuilles de lasagnes
- 350 g de mozzarella râpée



Lasagnes de légumes

Laver les courgettes et les couper en fines tranches à l'aide du Livingston Slice & Dice. Nettoyer, couper en deux et vider les poivrons, puis couper en fines lamelles à l'aide du Livingston Slice & Dice. Peler les oignons, couper en deux et également découper en fines lamelles. Ensuite, peler l'ail et hacher finement. Laver les tomates, retirer les tiges puis couper en dés à l'aide du Livingston Slice & Dice.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle puis faire suer les oignons avec l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Faire revenir brièvement les tranches de courgettes et les lamelles de poivrons. Ajouter la purée de tomates, ajouter les tomates et laisser mijoter pendant environ 10 minutes jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Retirer du feu et assaisonner avec du basilic, du sel et du poivre.

Préchauffer le four à 180°C en convection naturelle. Badigeonner un plat à lasagne avec de l'huile. Tapisser le fond du moule d'une couche de feuilles de lasagne, étaler un peu de sauce aux légumes et saupoudrer de fromage. Recouvrir à nouveau de feuilles de lasagne, de sauce aux légumes et de fromage et continuer jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'ingrédients. Recouvrir la dernière couche de feuilles de lasagne avec le reste du fromage et cuire les lasagnes au four pendant environ 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Embouts tranchants : ●

Ingrédients : Pour 4 portions

- 2 bouquets de basilic
- 2 cs de pignons de pin
- 70 g de parmesan ou pecorino (fromage à pâte dure au lait de brebis)
- Gousses d'ail, 2 U
- 150 ml d'huile d'olive supérieure
- 500 g de patates douces

Spaghettis de patates douces au pesto et parmesan

Faire dorer les pignons de pin dans une poêle sans ajouter de matière grasse. Arracher délicatement les feuilles de basilic, les laver, secouer et sécher, puis hacher. Éplucher et hacher la gousse d'ail. Râper le parmesan.

Piler les pignons de pin, le basilic, l'ail et le parmesan avec un pilon dans un mortier ou réduire en purée avec un mixeur plongeant. Ajouter graduellement l'huile jusqu'à ce que le pesto ait atteint la consistance désirée.

Peler les patates douces et les couper en spaghettis avec le Livingston Slice & Dice. Faire frire les spaghettis de patates douces dans une poêle avec de l'huile pendant environ 5 minutes puis assaisonner avec du sel et du poivre.

Pour servir, déposer le pesto sur les spaghettis encore chauds.

Conseil ! Le pesto fait maison se conserve au réfrigérateur pendant deux à trois semaines.



Embouts tranchants : ●

Ingrédients : Pour 4 portions

- 250 g de riz
- Courgettes, 5 U
- Poivrons, 3 U
- Poireau, 1 U

Sauce teriyaki :

- 6 cs de sauce soja
- 6 cs de mirin
- 2 cs de saké
- 2 gousses d'ail finement coupées
- 1 cc de gingembre finement haché
- 2 cc d'huile de sésame
- 3 cs de sucre



Délicieux wok de légumes avec sauce teriyaki et riz

Faire cuire le riz selon les instructions indiquées sur l'emballage.

Laver les légumes et vider les poivrons. Couper les légumes en spaghetti avec le Livingston Slice & Dice.

Pour la sauce, mettre le sucre dans une casserole, ajouter la sauce soja, le mirin et le saké et porter à ébullition en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre fonde. Dès que la sauce commence à devenir un peu visqueuse, ajouter l'ail, le gingembre et l'huile de sésame. Faites revenir les spaghetti aux légumes pendant environ 5 minutes et ajoutez la sauce teriyaki. Servir le riz dans une assiette et verser les légumes par-dessus.

Conseil ! La sauce teriyaki peut également se trouver dans les supermarchés bien approvisionnés ou dans les magasins chinois spécialisés.

Embouts tranchants : ●●

Ingrédients : Pour 4 portions

- 60 ml d'huile ou env. 70 g de saindoux
- Un trait de vinaigre
- 1 l de bouillon de bœuf clair
- Gousses d'ail, 4 U
- 1 cs de purée de tomates

- 750 g d'oignons
- 60 g de paprika doux en poudre
- 1 kg de viande de bœuf
- Sel
- Poivre
- Carvi
- Marjolaine
- 500 g de pommes de terre

Savoureux goulasch aux cubes de pommes de terre

Nettoyer la viande et la couper en morceaux de 50 g. Éplucher les oignons et les couper en tranches avec le Livingston Slice & Dice. Faire revenir l'oignon haché dans l'huile ou le saindoux jusqu'à ce qu'il soit jaune doré en remuant en permanence.

Ajouter la viande et faire revenir brièvement. Baisser le feu, ajouter le paprika et la purée de tomates et déglacer immédiatement avec un trait de vinaigre. Ajouter la soupe préparée et porter à ébullition. Assaisonner avec du sel, du poivre, des graines de carvi, de la marjolaine et de l'ail finement haché. Couvrir la poêle en laissant un petit espace et faire mijoter la viande à feu doux (pendant environ 1 heure 1/2). Assaisonner au goût. Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés avec le Livingston Slice & Dice. Cuire les cubes dans de l'eau salée pendant environ 5 minutes.

Conseil ! Pour obtenir des cubes croquants, les faire frire brièvement dans une poêle avec de l'huile.



Embouts tranchants : ●

Ingrédients : Pour 4 portions

- 1 paq. de pâte feuilletée (270 g)
- 450 g de pommes
- 1/2 citron
- 100 g de chapelure
- 50 g de beurre
- 1 cc de cannelle
- 100 g de sucre
- 50 g de raisins, selon les goûts
- 1 œuf battu pour badigeonner
- Du sucre glace pour saupoudrer



Succulent Apfelstrudel fait maison

Préchauffer le four à 200° C.

Râper les pommes avec le Livingston Slice & Dice et arroser avec le jus d'un demi-citron.

Faire légèrement dorer la chapelure avec le beurre dans une poêle. Mélanger ensuite avec les pommes râpées, la cannelle et le sucre. Selon les goûts, incorporer également les raisins.

Préparer la pâte feuilletée comme décrit sur l'emballage, l'étaler et étaler uniformément le mélange de chapelure et de pommes au centre de la pâte.

Badigeonner les extrémités de la pâte avec l'œuf battu puis les amener vers le haut pour former un strudel. Puis appuyez un peu et piquer le strudel avec une fourchette.

Badigeonner à nouveau le strudel entier avec l'œuf battu.

Cuire au four environ 30 minutes sur la grille inférieure jusqu'à ce que la pâte soit jaune doré.

Saupoudrer de sucre glace après la cuisson.

Conseil ! Servir avec une boule de glace à la vanille ou de la crème fouettée.

Embouts tranchants : ●●

Ingrédients : Pour 4 portions

- 150 g de haricots Borlottis séchés (ou fèves)
- 250 g de pommes de terre
- 150 g de carottes
- 150 g de poireau
- 150 g de céleri-branche
- 250 g de tomates
- 150 g de cheveux d'anges
- 1 pincée de parmesan râpé
- 1 pincée de sel et poivre
- 1 l de bouillon de légumes
- Oignons rouges, 2 U
- 2 l d'eau

Minestrone à l'italienne

Faire tremper les haricots dans de l'eau froide toute la nuit (12 heures). Puis laisser égoutter dans une passoire. Faire bouillir 2 litres d'eau dans une grande casserole. Pendant ce temps, éplucher et hacher l'oignon. Plonger les haricots et les oignons dans l'eau bouillante. (Ne pas utiliser d'eau salée, sinon les haricots ne ramolliront pas.) Laisser mijoter à feu doux pendant environ 40 minutes. Pendant ce temps, nettoyez les carottes et coupez-les en tranches avec le Livingston Slice & Dice. Laver et couper le céleri-branche en deux ou en quatre et le couper en morceaux avec le Livingston Slice & Dice. Laver et couper le poireau en petits morceaux. Après 40 minutes, mettre également ces légumes dans la casserole. Laisser mijoter pendant environ 10 minutes. Ensuite, épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés avec le Livingston Slice & Dice.

Éplucher et couper les tomates en quatre, enlever la tige et les graines et couper la chair en petits cubes. Après 10 minutes, ajouter les pommes de terre, les tomates et les cheveux d'ange.

Saler, poivrer et ajouter le bouillon de légumes. Laisser mijoter à nouveau pendant 12 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Servir la soupe dans des assiettes.

Conseil ! Avant de servir, saupoudrez un peu de parmesan sur la soupe.



Embouts tranchants : ●

Ingrédients : Pour 4 portions

- Pommes de terre à chair ferme, 4 U
- Oignon, 1 U
- Gousse d'ail, 1 U
- Légumes à soupe, 1 U
- 2 cs d'huile de colza
- 1 cc de marjolaine séchée
- 1 pincée de carvi moulu
- 2 cs de farine
- 1 l de bouillon de légumes
- 150 ml de crème
- Sel et poivre noir
- Lardons, selon les goûts



Soupe de pommes de terre avec des croûtons aux lardons

Épluchez les pommes de terre, les oignons, la gousse d'ail et les légumes à soupe et coupez-les en petits dés avec le Livingston Slice & Dice. Chauffer l'huile de colza dans une grande poêle et faire suer tous les ingrédients. Assaisonner de marjolaine, de graines de carvi, de sel et de poivre, saupoudrer de farine et faire revenir le tout brièvement. Ajouter le bouillon de légumes et la crème et laisser mijoter pendant 20 minutes. Avant de mélanger, retirer quelques légumes pour la décoration. Mouliner la soupe à l'aide d'un mixeur plongeur afin que les légumes soient réduits en fine bouillie. Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Verser la soupe dans une assiette et décorer avec les cubes de légumes et les lardons.

Embouts tranchants : ● ● ●

Ingrédients : Pour 4 portions

- 1 kg de pommes de terre
- Graisse à frire ou huile
- Sel

Pommes de terre sautées revisitées

Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les selon la forme souhaitée avec le Livingston Slice & Dice. Séchez avec du papier absorbant. Faire chauffer la graisse ou l'huile dans une poêle ou une friteuse et faire revenir les pommes de terre pendant env. 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées à point. Égoutter les pommes de terre sur du papier absorbant et saler. Servir avec votre sauce préférée.

Conseil : Salsa de tomates mexicaine

Lavez et séchez les tomates cocktail, épluchez l'oignon et coupez-les en dés avec le Livingston Slice & Dice. Éplucher l'ail, vider les piments, hacher très finement et mélanger avec les tomates. Mélanger avec du sel, du poivre et de l'huile. Mettre au frais la salsa pendant au moins 2 heures.



Embouts tranchants : ●

Ingrédients : Pour 4 portions

- ½ kg de tomates cocktail
- Oignons rouges, 2 U
- Gousses d'ail, 2 U
- Piments, 2 U
- Sel, Poivre, d'huile