

Exemple d'une recette :

Velouté de petits pois - lardons

Recette de base :

Etape 1

Faire bouillir 1 L d'eau dans une casserole et y faire cuire les petits pois 6 min.

Etape 2

Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans une petite poêle sans ajouter de matière grasse.

Etape 3

Une fois le tout cuit, mixer les petits pois, la moitié des lardons, la crème fraîche et 3 louches d'eau de cuisson.

Etape 4

Passer la préparation au chinois.

Etape 5

Porter le velouté à ébullition et ajouter le tapioca. Réduire le feu au minimum et laisser mijoter 7 min en remuant régulièrement.

Etape 6

Verser le contenu de la casserole dans 6 [verrines](#) et répartir le reste des lardons.

Pour 4 personnes :

- 400 g de petit pois surgelés
- 1 barquette de lardons fumés
- 2 cuillères à café de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de tapioca

Avec la balance :

Etape 1. Sortez :

- Les petits pois
 - La barquette de lardons fumés
 - La crème fraîche
 - Le tapioca
-
- Une casserole
 - Une poêle
 - Une passoire
 - 6 verines



Etape 2.

Peser **400 grammes** de **petits pois**.



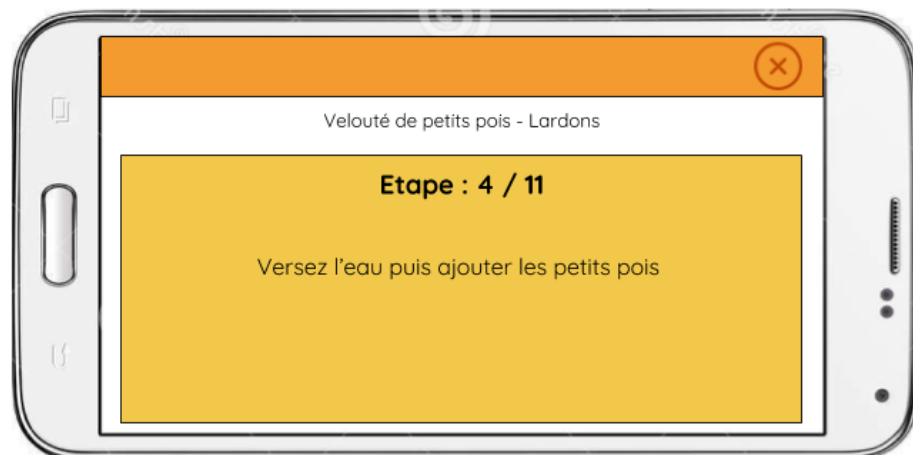
Etape 3.

Peser **1 Litre d'eau**.

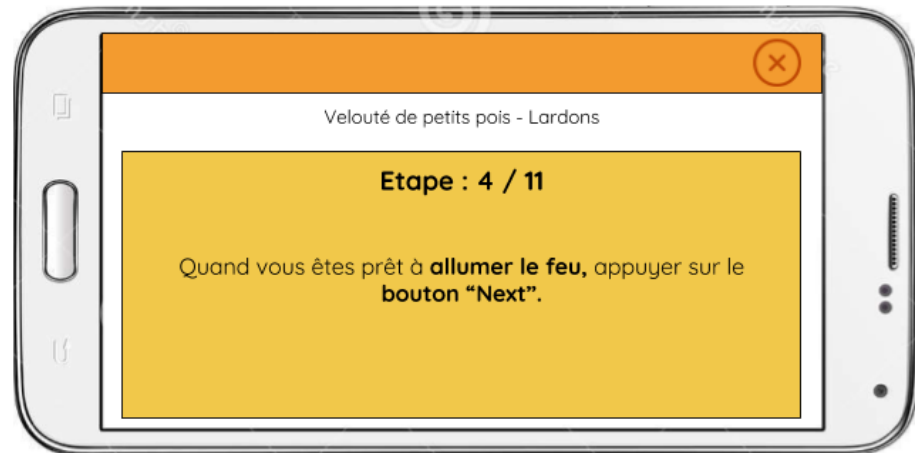
(comme l'image d'avant sauf que c'est de l'eau et des litres à la place des grammes)

Etape 4.

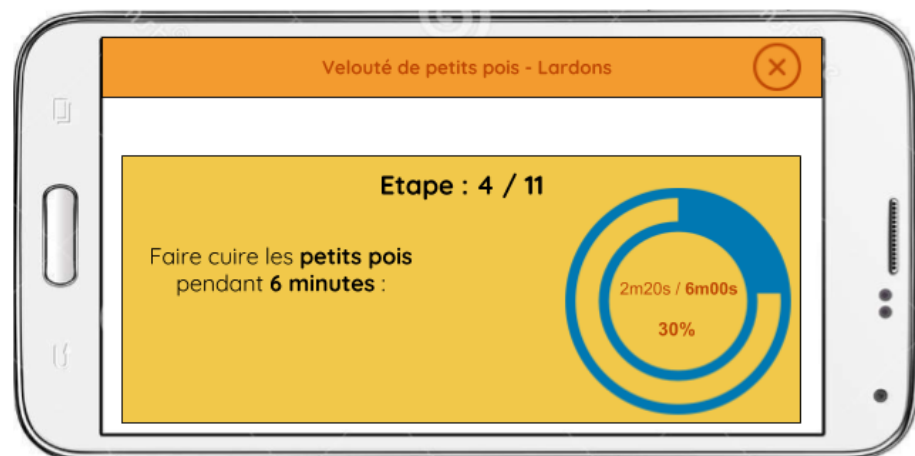
Bis 1. Mettez les **1L d'eau** dans une **casserole** puis ajouter y les **petits pois**.



Bis 2. Quand vous êtes prêts à **activer le feu**, appuyer sur le bouton **“Next”**



Bis 3. Allumer le feu et faire cuire les petits pois



Chrono 1 activé pendant 6 minutes automatiquement

Etape 5.

Mettez les lardons dans une poêle et les faire revenir

Etape 6. (Une fois le chrono terminé)

Mixer le tout et ajoutez y **3 louches d'eau**.

Etape 7.

Passer le tout dans une passoire.

Etape 8.

Portez le velouté sur le feu à ébullition

Etape 9.

Ajouter 2 C.a.s de tapioca.

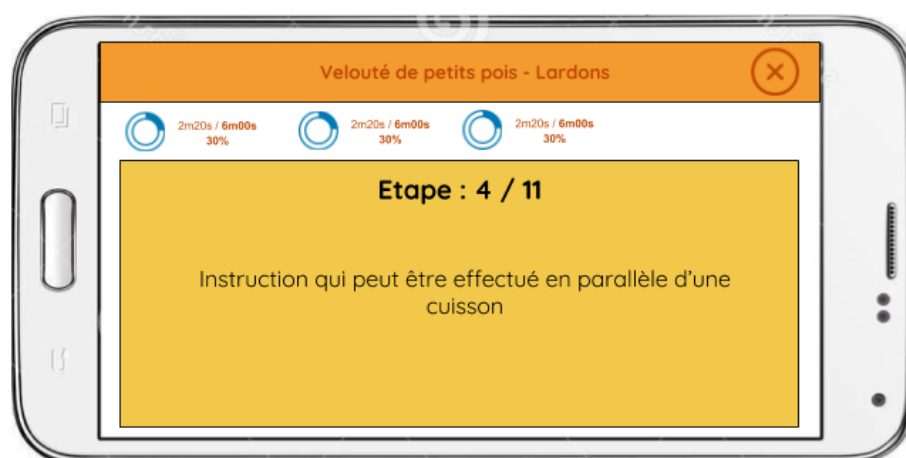
Etape 10.

Portez le velouté sur le feu au minimum et appuyer sur le **bouton “Next”** pour lancer le chrono de 7 minutes.

Chrono 1 activé pendant 7 minutes**Etape 11.**

Versez le contenu de la casserole dans 6 verrines.

Dans certaine recette on peut continuer de cuisiner pendant que certains aliments cuisent, dans ce cas on crée des chronos en parallèle et on peut continuer les instructions :



Lorsque le chrono en parallèle sera terminé, le téléphone sonnera et l'étape de fin de cuisson apparaîtra par dessus celle en cours.