



LG NeoChef
— Livre de recettes —

Une *Saveur*
différente



Savoureux poisson suya grillé

Prep: **20mins** Cook: **7mins** Mode: **Grill**

Ingrédients: 1 c. à soupe de poudre d'assaisonnement • ½ c. à soupe de poudre de paprika
1 c. à soupe de poudre de suya • ½ c. à soupe de sel de table
½ c. à soupe de poivre noir • 20 ml d'huile végétale • 1 morceau de lime

Faits sur NeoChef.....

Smart Inverter: la technologie Smart Inverter de LG garantit une puissance de cuisson précise pour réchauffer et décongeler une large variété d'aliments, plus rapidement qu'auparavant. Grâce à son contrôle précis de la température, vous pouvez préparer de nombreux types de plats.

Procédure

- Coupez le poisson, lavez et nettoyez-le à la lime. Ensuite, épongez-le avec un essuie-tout.
- Mélangez tous les ingrédients dans un bol.
- Trempez le poisson dans le mélange et couvrez pendant 20 minutes afin que ça puisse mariner.
- Déposez le poisson mariné sur la grille et mettez-le dans votre micro-ondes LG.
- Sur votre micro-onde, réglez le mode sur « grill », le watt à 450 et la minuterie à 7 minutes.
- Lorsque le temps est écoulé, retournez le poisson et réglez le temps à 7 minutes à nouveau.
- Quand le temps est écoulé, votre suya grillé est prêt.

CHEF VELVETY L'A CUISINÉ

CLIQUEZ POUR VOIR COMMENT 



Nouilles veggie poivrées

Prep: **15mins** Cook: **6mins** Mode: **Comb**

Ingrédients: Sachet de nouilles • Oignons de printemps • 1 c. d'huile végétale
Scotch au poivre • Poivrons • 1 œuf dur (facultatif)

Faits sur NeoChef

EasyClean™ anti-bactérien à 99,99%: grâce au revêtement intérieur anti-bactérien EasyClean™, le nettoyage devient simple et pratique. De fait, quelques lingettes suffisent pour nettoyer l'intérieur du micro-ondes. Le revêtement élimine 99,99% des bactéries nuisibles en les empêchant de s'incruster dans la surface.

Procédure

- Mélangez tous les ingrédients dans un bol adapté aux micro-ondes.
- Mettez le bol dans votre micro-ondes LG et réglez le mode sur « comb ».
- Réglez la minuterie à 3 minutes et cuisinez.
- Lorsque le temps est écoulé, sortez la nourriture et remuez.
- Remettez-le au micro-ondes pour 3 minutes encore.
- Une fois la minuterie est terminée, les délicieuses nouilles sont prêtes.
- Servez avec des œufs durs.

CHEF VELVETY L'A CUISINÉ

CLIQUEZ POUR VOIR COMMENT 



Moi-Moi / Alele

Prep: 50mins Cook: 7mins Mode: Comb

Ingrédients: Poudre d'assaisonnement • ½ tasse d'huile végétale
Scotch bonnet poivre • Saucisse hachée • Oeufs à la coque
Haricots lavés • Poivron rouge • Oignon • Sel

Faits sur NeoChef.....

Fonctionnement stable: le NeoChef™ s'adapte aux niveaux de puissance d'entrée. Ainsi, votre micro-ondes pourra toujours fonctionner, même dans les zones de basse tension, à alimentation électrique limitée ou à faible source d'alimentation (minimum 300 W).

Procédure

- Mélangez les haricots et les ingrédients ensemble (à l'exclusion de la poudre d'assaisonnement, du sel, des saucisses et des œufs durs).
- Mettez le mélange dans un bol, ajoutez la poudre d'assaisonnement et le sel, puis ajoutez les saucisses hachées.
- Mettez le mélange dans un bol adapté aux micro-ondes et ajoutez les œufs durs tranchés sur le dessus.
- Réglez le mode de votre micro-ondes LG sur « comb » et la minuterie à 7 minutes.
- Lorsque la minuterie est prête, placez un cure-dent au milieu du moi-moi pour confirmer si c'est fait.
- Si c'est bien fait, sortez-le et laissez-le refroidir. Votre moi-moi est prêt.



Mini Saucisse

Prep: **40mins** Cook: **20mins** Mode: **Comb**

Ingrédients

Pour la pâte: 1 cc de levure chimique • ½ cc de sel • 100 g de beurre/margarine
250 g de farine tout usage • ½ tasse d'eau • 1 œuf cru

Pour le remplissage: 200g de saucisse hachée • ½ cc de poivre noir
¼ d'ail en poudre • 1 cube de stock

Faits sur NeoChef.....

Une fonction grill super gourmande: vous pouvez obtenir des aliments véritablement croustillants et savoureux et les rôtir à la perfection sans devoir utiliser une cuisinière.

Procédure

- Mélangez tous les ingrédients secs dans un bol.
- Ajoutez le beurre au mélange et mélangez bien jusqu'à ce qu'il ressemble à de la chapelure.
- Ajoutez de l'eau graduellement et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme et non collante.
- Mettez la pâte sur une planche et pétrissez-la. Puis, mettez-la de côté pour se reposer.
- Dans un bol, assaisonnez la saucisse hachée avec le poivre noir, la poudre d'ail et le bouillon. Mélangez, puis réservez.
- Découpez la pâte et mettez-la sur une table. Roulez-la avec un rouleau d'un demi-pouce d'épaisseur.
- Découpez un rectangle, et mettez les garnitures dessus, puis roulez-les dans une tige.
- Coupez en petites tailles, mettez-les sur le plat de cuisson beurré, et mettez-les dans votre micro-ondes LG.
- Réglez le mode sur « comb », le watt sur 120 et la minuterie à 20 minutes.
- Une fois le temps écoulé, vérifiez si la saucisse est cuite.
- Si c'est faite, sortez-la et mettez-la au frais.
- Si ce n'est pas faite, remettez-la à l'intérieur pour une autre cinq minutes.



Four à micro-ondes de 25 litres

MS2535GIS

- Smart Inverter
- Chauffage uniforme
- Cuisson rapide
- Revêtement EasyClean™ anti-bactérien à 99,99 %

En Savoir Plus



Four à micro-ondes de 42 litres

MS4295CIS

- Smart Inverter
- Chauffage uniforme
- Cuisson rapide
- Revêtement EasyClean™ anti-bactérien à 99,99%

En Savoir Plus



Four à micro-ondes de 25 litres

MS2595CIS

- Smart Inverter
- Chauffage uniforme
- Cuisson rapide
- Revêtement EasyClean™ anti-bactérien à 99,99 %

En Savoir Plus



Four à micro-ondes NeoChef « Solo » de 25 litres

MS2535GISW

- Anneau de plateau tournant stable
- Smart Inverter
- Facile à nettoyer
- Décongélation
- Smart Diagnosis

En Savoir Plus



Rejoignez notre Tribu

CLIQUEZ CI-DESSOUS POUR
REJOINDRE LA COMMUNAUTÉ LG





Gâteau rapide à la vanille

Prep: **40mins** Cook: **4mins** Mode: **Microwave**

Ingrédients

½ c. à soupe de thé de bicarbonate de soude • 1 c. à soupe de thé d'extract de vanille
1 tasse de farine tout usage • ½ tasse de sucre • ½ tasse d'huile • ½ tasse de lait
2 gros œufs • Sel

Faits sur NeoChef.....

Chauffage uniforme: réchauffez chaque plat de façon uniforme à l'aide de commandes de température précises, pour vivre une expérience gastronomique encore plus satisfaisante et savoureuse.

Procédure

- Mélangez tous les ingrédients secs ensemble et tamisez dans un bol.
- Ajoutez l'huile, les œufs et l'essence de vanille.
- Mélangez graduellement à l'aide d'un fouet.
- Puis, ajoutez le lait et continuez à mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'il devienne lisse.
- Beurrez le bol adapté aux micro-ondes ou le mode silicium, découpez un papier cuisson de la taille du plat et le placez au fond.
- Versez la pâte (le mélange) dans le plat et mettez dans votre micro-ondes LG.
- Réglez le mode sur « micro-ondes » et la minuterie à 2 minutes.
- Une fois la minuterie terminée, vérifiez si le gâteau est cuit. S'il est cuit, sortez-le.
- Si ce n'est pas le cas, remettez-le et faites cuire pendant encore 2 minutes.
- Le gâteau devrait être prêt après ça.



Gâteau au Chocolat

Prep: 5mins Cook: 4mins Mode: Microwave

Ingrédients secs : 3 c. à soupe de farine tout usage • 2 c. à soupe de cacao en poudre
1/4 c. à thé de levure chimique • 3 c. à soupe de sucre • Une pincée de sel

Ingrédients humides : 2 c. à soupe d'huile végétale • 1/2 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 c. à thé d'extrait de chocolat • 1 jaune d'œuf • 1/2 c. à soupe d'eau chaude
Glaçage (sirop de chocolat)

Faits sur NeoChef

L'Art de la polyvalence Convection version: grâce à la nouvelle gamme de fours micro-ondes combinés LG NeoChef et son contrôle précis de la température; vous pouvez accéder à des programmes pour cuisiner sainement et sereinement des produits frais.

Procédure

- Mélangez tous les ingrédients secs et les tamisez dans un bol.
- Ajoutez les ingrédients humides
- Mélangez graduellement à l'aide d'un fouet.
- Ajoutez ensuite l'eau chaude et continuez à mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- Beurrez la tasse
- Versez la pâte (le mélange) dans la tasse et mettez-la dans votre micro-ondes LG.
- Réglez le mode « micro-ondes » et la minuterie sur 1 minute.
- Une fois la minuterie terminée, sortez le gâteau.
- Glacez votre gâteau avec du sirop de chocolat.
- 10. Profitez.

CHEF VELVETY L'A CUISINÉ

CLIQUEZ POUR VOIR COMMENT 



Sandwich au poulet grillé facile

Prep: **10mins** Cook: **4mins** Mode: **Grill**

Ingrédients

1/4 tasse de tomates hachées • 3 c. à soupe de mayonnaise • ½ tasse de carottes râpées
1 cc de piment • 1 tasse de poulet cuit râpé • ½ tasse d'oignon haché • ½ tasse de chou haché
½ poivron vert haché • Pain tranché • Sel

Faits sur NeoChef

Décongélation uniforme: en réglant la température en fonction de l'aliment, vous pourrez décongeler complètement la viande et de manière uniforme, d'une façon que vous n'auriez jamais pu imaginer.

Procédure

- Préchauffez le micro-ondes pour 4 minutes.
- Mélangez tous les ingrédients dans un bol pour faire la garniture du sandwich.
- Beurrez un côté des deux tranches de pain et mettez la garniture entre elles.
- Remarque: la garniture doit être au verso des tranches beurrées.
- Disposez le sandwich sur des grilles à l'intérieur du four à micro-ondes.
- Réglez le mode sur « grill » et la minuterie à 3 minutes.
- Grillez et retournez le sandwich de l'autre côté et grillez pendant 2 minutes.
- Lorsque le temps est écoulé, vérifiez si le gâteau est cuit.
- S'il n'est pas cuit, remettez-le dans le four pendant 2 minutes.
- Le sandwich devrait être prêt.



Popcorn

Prep: **1min** Cook: **5mins** Mode: **Microwave**

Faits sur NeoChef.....

Lampe LED: l'éclairage intérieur blanc LED est 3 fois plus lumineux et plus écoénergétique que les lampes installées sur les micro-ondes traditionnels. Vous pouvez ainsi, sans ouvrir la porte du micro-ondes, vérifier l'état de cuisson de vos aliments.

Ingrédients

½ tasse de grains de maïs soufflé

2 c. à soupe d'huile végétale

½ cc de sel

2 c. à soupe de beurre

½ tasse de sucre

Procédure

- Mélangez tous les ingrédients dans un bol adapté au micro-ondes.
- Couvrez le mélange de maïs soufflé avec la couverture de micro-onde.
- Mettez-le au micro-ondes.
- Réglez le mode sur << micro-ondes >> et minuterie à 5 minutes.
- Une fois la minuterie levée, sortez le pop-corn.
- Servez-la après que le pop-corn ait fini de sauter.

CHEF VELVETY L'A CUISINÉ

CLIQUEZ POUR VOIR COMMENT 



Micro-ondes gril | NeoChef | 42L

MH8265DIS

- Onduleur intelligent
- Chauffage uniforme
- Cuisson rapide
- Grillades savoureuses
- 99,99% anti-bactérien
EasyClean

En Savoir Plus



Micro-ondes NeoChef™ de 25 litres

MH6535GIS

- Smart Inverter
- Chauffage uniforme
- Cuisson rapide
- Une fonction grill super
gourmande
- Revêtement
EasyClean™ anti-
bactérien à 99,99 %

En Savoir Plus



Four à micro-ondes de 42 litres

MH8265CIS

- Smart Inverter
- Chauffage uniforme
- Cuisson rapide
- Une fonction grill super
gourmande
- EasyClean™ anti-
bactérien à 99,99 %

En Savoir Plus



Micro-ondes NeoChef™ de 25 litres (Blanc)

MH6535GISW

- Smart Inverter
- Chauffage uniforme
- Cuisson rapide
- Une fonction grill super
gourmande
- Revêtement
EasyClean™ anti-
bactérien à 99,99 %

En Savoir Plus

LES PRODUITS LG

SONT BÉNÉFIQUES

POUR VOUS

**TROUVEZ LES AVANTAGES
SUR NOTRE BLOG.**

**CLIQUEZ
CI-DESSOUS**





Custard

Prep: 5mins Cook: 4mins Mode: Microwave

Ingédients

3 c. à soupe de crème anglaise • 3 c. à table d'eau à température ambiante • 1/2 tasse d'eau chaude
1/2 tasse de lait • Fruits (fraises, kiwis, pommes, copeaux de noix de coco)

Faits sur NeoChef

Format compact, Plus grande capacité: la nouvelle génération de micro-ondes NeoChef™ est plus compacte que sa prédécesseure, avec malgré tout une plus grande capacité interne. Son format compact lui permet de s'intégrer parfaitement, même dans les petites cuisines. Toutefois, il offre assez de place pour accueillir des plats grands ou larges.

Procédure

- Ajoutez la crème anglaise en poudre dans un bol allant au micro-ondes.
- Ajoutez de l'eau à température ambiante pour la dissoudre.
- Mélangez graduellement à l'aide d'un fouet.
- Ajoutez ensuite l'eau chaude et continuez à mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.
- Transférez à votre micro-ondes LG pendant 30 secondes.
- Après 30 secondes, faites ressortir et remuez pour éliminer les grumeaux.
- Transférez à votre micro-ondes de LG pendant encore 30 secondes.
- Sortez et mélangez.
- Garnissez de fruits et de lait.
- Votre custard est prête.

CHEF VELVETY L'A CUISINÉ

CLIQUEZ POUR VOIR COMMENT 



Pâtes rapides à la tomate

Prep: 5mins Cook: 4mins Mode: Microwave

Ingrédients

Morceaux de poitrine de poulet (facultatif) • 1 c. à soupe de thé de romarin
3 c. à soupe d'huile de table • Assaisonnement de poulet • 1 c. à soupe de thé de cari
1 c. à soupe de thé de sel • Mélange de tomates • Feuille de persil • Eau chaude • Pâtes

Faits sur NeoChef.....

Bague stable: la bague hexagonale novatrice stabilise le plateau tournant grâce à ses six points d'appui.

Oubliez les plats posés sur le côté du plateau qui basculent et se renversent pendant la cuisson.

Procédure

- Versez les pâtes dans un bol avec de l'eau chaude.
- Réservez pour 3 minutes.
- Mélangez tous les ingrédients (sauf l'huile et le mélange de tomates) dans un petit bol.
- Égouttez les pâtes dans l'eau et les mettez dans un plat allant au micro-ondes.
- Ajoutez les ingrédients mélangés et le mélange de tomates avec les morceaux de poulet.
- Mélangez-les ensemble et ajoutez un peu d'eau. Ensuite, mélangez à nouveau.
- Couvrez le plat d'un couvercle en silicone.
- Mettez-le au micro-ondes et réglez le mode « cook » et minuterie à 4 minutes.
- Vérifiez de temps en temps la douceur.
- Si les pâtes sont cuites, sortez-les et remuez.
- Ensuite, garnissez de feuilles de persil et servez.



Soupe de poulet aux pommes de terre

Prep: 5mins Cook: 4mins Mode: Microwave

Faits sur NeoChef.....
La technologie Lightwave™, pour une cuisson saine: la gamme de combinés LG NeoChef est équipée d'une technologie qui fonctionne grâce à une lampe halogène dotée d'un filament très fin. Son temps de réaction est très rapide permettant une cuisson saine et optimale car l'aliment est cuit simultanément à cœur et en surface, grâce à la rapidité du préchauffage et l'absorption de la chaleur.

Ingrédients

- 1 c. à soupe de thé de poivre du Cameroun
- 1 c. à soupe d'écrevisses de table
- Patate douce (pelée et coupée)
- Poitrines de poulet (bouchées)
- ½ c. à soupe thé de sel
- 3 c. à soupe au poivre
- 2 cubes de bouillon
- ½ d'oignon haché
- 1 tasse d'eau

Procédure

- Nettoyez et coupez la poitrine de poulet.
- Mettez tous les ingrédients dans un bol allant au micro-ondes.
- Ajoutez de l'eau, puis placez-la dans votre four à micro-ondes LG.
- Réglez la minuterie à 6 minutes et les watts sur 1000.
- Après 6 minutes, vérifiez s'il est mou.
- Si oui, sortez-le; sinon, remettez-le pendant 3 minutes.
- La soupe au poivre devrait être prête après ça.



Poulet au cari

Prep: 5mins Cook: 4mins Mode: Microwave

Faits sur NeoChef.....

Healthy Fry™ : une cuisson saine et croustillante: grâce à la fonction Healthy Fry™, son plat Crousty associé et ses 8 programmes spécialement dédiés, vous pouvez cuisiner facilement et sainement les produits qui vous font souvent envie comme les frites, les ailes de poulet, les mets panés, tout en limitant la quantité de matière grasse.

Ingrédients

400 g de poitrines de poulet
(coupées en morceaux)

1 c. à soupe de thé de poudre de curcuma

1 c. à soupe de table de jus de citron

1 racine de gingembre (pelée)

½ tasse d'eau ou de bouillon

4 gousses d'ail (écrasées)

½ tasse de yogourt nature

2 piments rouges séchés

1/4 tasse d'huile d'olive

400g de sauce tomate

1 bâton de cannelle

2 oignons (hachés)

Sel et poivre

Procédure

- Ajoutez tous les ingrédients dans un grand bol adapté au micro-ondes et mélangez-les bien.
- Couvrez avec une pellicule de plastique et un évent.
- Placez les aliments dans votre four à micro-ondes LG. Choisissez le menu et appuyez sur START (Commencer).
- Remuez au moins deux fois pendant la cuisson et faites cuire au micro-ondes sur 700 watts pendant 4 minutes.



CLIQUEZ SUR LES ICÔNES À VISITER

