...grâce aux produits Bosch!

Minis hamburger aux légumineuses.

Ingrédients pour 5 personnes

5 minis pains hamburger 1 jaune d'œuf

1 cuillère à soupe de moutarde 100 gr de haricots rouges cuits

5 cl d'huile de tournesol ½ échalote

5 tranches de Comté

4 branches de cerfeuil 2 tomates cerise

2 feuilles de salade iceberg 1 cornichon à l'aigre doux

Sel et poivre

Steak de haricot rouge

- Ciselez l'échalote et le cerfeuil
- · Ecrasez dans un bol les haricots à l'aide d'une fourchette
- Incorporez l'œuf, l'échalote, le cerfeuil et assaisonnez
- · Chauffez la poêle avec de l'huile
- Déposez les cercles garnis de préparation de haricots
- Laissez cuire à feu doux pendant 1 minute de chaque côté

La mayonnaise

- · Mélangez dans un saladier le jaune d'œuf et la moutarde
- Incorporez (utilisez un fouet) tout doucement l'huile de tournesol
- · Ciselez le cornichon et ajoutez-le à la mayonnaise
- Assaisonnez

Les légumes

- · Taillez les tomates en rondelles
- Détaillez, à l'aide des cercles, des ronds d'iceberg de la taille des minis pains hamburger

- · Coupez en deux les minis pains hamburger
- · Déposez sur la base de la mayonnaise et une demi-tranche de Comté
- Sur le chapeau, déposez le comté restant, les rondelles de tomate et le rond d'iceberg
- Intercalez le steak
- Faites chauffer au four à 180°C pendant 2 minutes

Gâteau moelleux à l'huile d'olive et praline rose.

Ingrédients pour 10 personnes :

120 g de farine 50 gr de beurre fondu

95 gr de sucre 1 cuillère à soupe de jus de citron

1 citron ½ sachet de levure

1.5 cuillère à soupe de lait entier frais 2 œufs 90 gr d'huile d'olive noire 100 gr de pralines roses concassées

- Mélangez le sucre et le zeste de citron
- Ajoutez les œufs et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- · Incorporez rapidement et dans l'ordre : le lait, la farine, la levure, le jus de citron, le beurre fondu,
- l'huile d'olive et 90% des pralines roses
- Coulez dans des moules beurrés, soupoudrez des quelques pralines roses restantes et cuire entre 20 et 25 minutes à 180°C

Bosch, le meilleur de la technologie et du design.

Bosch est synonyme depuis plus de 130 ans de qualité, de perfection, de simplicité d'utilisation et de fiabilité. Découvrez les appareils électroménagers Bosch qui sont fonctionnels, intuitifs, performants et concus spécialement pour vous satisfaire :

Les fours : cuisiner à la perfection n'a jamais été aussi simple !

Grâce aux programmes automatiques des fours, vous passerez maître dans l'art de cuire et de rôtir.

Les micro-ondes : la solution idéale pour les gourmets pressés.

Nos fours compacts à micro-ondes intégré sont polyvalents ; vous êtes ainsi certain de réussir tous vos plats, même si vous êtes pressé.

Les tables de cuisson : de remarquables performances en toute discrétion.

Les tables à induction, concues avec un design ultra-moderne, sont la garantie d'une cuisson parfaite et sans effort! Les tables à gaz sont développées dans un design ergonomique, elles s'adaptent à toutes les cuisines et garantissent des résultats de cuisson parfaits.

Les hottes : vos invités ne devineront pas ce que vous leur avez préparé dès leur arrivée.

Que vous fassiez frire ou mijoter, vous n'avez plus à vous préoccuper des vapeurs et odeurs de cuisson! De plus, les hottes Bosch sont silencieuses, efficaces et se déclinent en différentes tailles et design.

Les réfrigérateurs : qualité, fiabilité et design particulièrement soignés.

Grâce aux réfrigérateurs combinés et aux systèmes de conservation VitaFresh, vos aliments sont préservés dans des conditions parfaites. Profitez également de la modularité des agencements intérieurs et d'un large choix de produits en terme de taille, d'intégration et de capacité.

Les lave-vaisselle: Bosch, marque N°1 mondiale en lave-vaisselle.*

Les lave-vaisselle sont fonctionnels, simples d'utilisation, performants et leurs technologies sont pensées pour répondre à des critères d'excellence : lavage et séchage parfaits, silence, programme d'entretien automatique, économies d'énergie...

La gamme complète petit-déleuner : design moderne et nouvelles performances.

Laissez-vous séduire par les cafetières, grille-pain et toaster pour bien démarrer la journée.

Tassimo: l'assurance de déguster votre boisson préférée.

Des formes et des styles variés, des couleurs multiples et plus de 40 boissons chaudes savoureuses !

La préparation culinaire : laissez libre cours à vos talents culinaires

Multicuiseurs, Kitchen machines, mixeurs plongeants, blenders: adaptés à chacun, vous trouverez l'appareil de vos rêves parmi la large gamme de produits.

Les aspirateurs Bosch : pour répondre aux besoins de tous !

Les aspirateurs allient haute performance et design pour une hygiène parfaite.

La gamme centrales vapeur et les fers : le savoir-fer Bosch.

Bosch va vous faire redécouvrir le plaisir du linge bien repassé

Que vous vouliez cuisiner, laver la vaisselle, faire une lessive, réfrigérer, préparer des plats ou faire un café : vous adorerez la qualité, la fiabilité et la précision des appareils électroménagers Bosch.



* Source : Euromonitor, ventes en volume, 2018

www.bosch-home.fr

Retrouvez les avis, astuces et expériences des #BoschFamilies sur les produits!

BSH Electroménager se réserve le droit de modifier ou de faire évoluer sans préalable les modèles et caractéristiques (techniques ou esthétiques) des produits présentés dans le présent document. Imprimé en France 05/2109

BSH Electroménager RCS Bobigny B 341 911 790 - 26 avenue Michelet 93400 Saint Ouen. Le groupe BSH est titulaire d'une licence pour la marque Bosch, marque déposée par Robert Bosch GmbH.





Avec Bosch. cuisiner à la perfection n'a jamais été aussi simple.



Découvrez nos meilleures recettes...

Tataki de thon au balsamique, houmous et panisse.

Ingrédients pour 10 personnes :

Si besoin : huile d'olive

Si besoin : poivre du moulin

I d'eau 200 gr de pois chiches cuits 25 g de beurre 1 gousse d'ail épluchée et 250 g de farine de pois chiches dégermée 20 gr de tahina

½ citron jaune

30 gr d'huile d'olive Sel et poivre

1 pavé de thon de 180gr 80 gr sauce soia sucrée 80 gr de vinaigre balsamique

50 gr de noix de cajou concassées

Sel et poivre

Si besoin : graines de sésame Si besoin : huile de tournesol

Houmous:

- Mettez tous les ingrédients dans un mixeur, sauf l'huile d'olive, puis mixez
- · Montez ensuite à l'huile d'olive
- Assaisonnez à votre convenance et réservez en poche

- Mélangez le soja sucré et le balsamique
- Laissez mariner le thon pendant 1 heure
- Poêlez le thon dans de l'huile de tournesol jusqu'à coloration sur les deux faces
- Mettez rapidement au frais (le thon doit rester cru à cœur)
- Taillez en cubes le thon (1cm de côté)

- Chauffez la moitié de l'eau avec le beurre, un filet d'huile d'olive et assaisonnez.
- Délavez la farine de pois chiches avec l'eau froide restante
- · Incorporez dans l'eau bouillante
- · Cuisez à feu doux en fouettant jusqu'à épaississement (consistance crème pâtissière)
- · Graissez un moule à cake à l'huile d'olive, filmez au contact et réservez au frais une nuit
- Chauffez une poêle et ajoutez un filet d'huile d'olive, disposez des triangles d'environ 0.5 cm d'épaisseur
- Colorez les deux côtés et poivrez abondamment

• Dans une verrine, disposez une pointe de houmous, 1 cube de thon, parsemez de graines de sésame et ajoutez le cercle de panisse.

Ma barre énergétique Healthy.

Ingrédients pour 10 personnes :

210 gr flocons d'avoine 160 gr de pépites de chocolat 120 gr de miel

80 gr d'huile coco liquide 2 pincées de sel de Guérande

120 gr de lait concentré sucré 40 gr de baie de goii

50 gr coco râpé 120 gr d'amandes effilées 15 gr de graines de tournesol 15 gr de graines de chia

30 gr graines de sésame

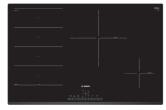
Torréfiez les noix et les amandes effilées

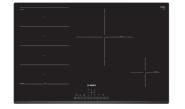
- · Mélangez bien tous les ingrédients
- Disposez la masse dans des moules à financier et pressez avec insistance
- Cuire à 180°C pendant 10 à 15 minutes · Pressez de nouveau à la sortie du four
- Réservez 2 heures au frais et démoulez

Avec Bosch, cuisiner à la perfection n'a jamais été aussi simple!











HSG656XS1 inox Série 8

Four nettoyage Ecoclean

- Volume 71 litres
- Ecran TFT couleur sensitif 3x2,5" Volume 21 litres
- 14 modes de cuisson dont Hotair 4D
- Modes de cuisson additionnels : Programmateur électronique de Vapeur 100%, régénération,
- levage de pâte, décongélation PerfectBake Sensor : cuisson
- automatique pour les pâtisseries

- CookAssist : recettes préprogrammées

- Hauteur 38 cm
- Ecran TFT couleur sensitif 3x2.5"
- 5 puissances 90/180/360/600/900 W PerfectFry Sensor avec 4 niveaux de
- 90 min à affichage digital
- Svstème Innowave avec technologie
- Eclairage LED
- Charnières à gauche

- Rails télescopiques 3 niveaux

PXE831FC1E noir Série 6

- Bandeau DirectSelect
- 4 fovers dont 1 zone FlexInduction
- température
- Fonction QuickStart : détection automatique des récipients
 - Fonction ReStart : en cas d'arrêt brutal de la table, mémorisation de la T° initiale pendant 4 secondes
 - 17 positions de réglage
 - PowerBoost et Timer sur chaque
 - Sécurités enfants, surchauffe. reconnaissance casserole.



- Mode évacuation ou recylage (avec kit en option)
- Moteur EcoSilence Drive : moteur induction à basse consommation
- Touches à 5 vitesses dont 2 intensives
- Niveau sonore (min/max): 45/56 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591 fonctionnement normal: 468 m³/h
- Fonction PerfectAir : détection automatique par sensor des vapeurs et des odeurs
- Commande TouchControl
- Eclairage LED 2x3 W



FlexInduction, zone de cuisson 100 % flexible : le fover FlexInduction est composé de 4 inducteurs qui

de température préréglés. Un sensor placé dans les inducteurs mesure en permanence la température de

et des odeurs détectées dans la pièce. Le capteur arrête la hotte automatiquement en fin de détection.

Les hottes Bosch sont équipées du moteur à induction EcoSilence Drive™, qui offre des performances

d'aspiration parfaites. Plus puissant, le moteur est économe en électricité et moins bruvant !

PerfectFry Sensor spécial poêles, pour une cuisson parfaite : la possibilité de sélectionner jusqu'à 5 niveaux

Le capteur PerfectAir adapte automatiquement la puissance d'aspiration en fonction des fumées, des vapeurs

peuvent être utilisés comme 2 fovers distincts ou ne former qu'1 seule grande zone de 24 x 40 cm.

l'ustensile et avertit par un bip sonore lorsque la température idéale est atteinte puis la stabilise.

Moteur EcoSilence Drive™: pour des hottes silencieuses et économiques

position intensive: 836 m³/h

Puissance d'aspiration de la hotte

- Classe d'efficacité énergétique : A+

KUL15A60 Série 6

Réfrigérateur sous plan intégrable 82 cm

- Fixation de porte à pantographe
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Volume utile total: 123 l
- Conso énergétique : 140 kWh/an
- Réfrigérateur : volume utile 108 l, 2 clayettes en verre dont 1 réglable en hauteur, 2 MultiBox compartiments transparents avec fond ondulé, idéal pour le stockage des fruits et légumes
- Congélateur : volume utile 15 l, pouvoir de congélation : 2 kg en 24 h et autonomie en cas de coupure électrique : 10 h
- Encastrement (HxLxP): 82x60x55 cm



TAS6004 blanc

Tassimo My Way

- Des options pour personnaliser les boissons : 3 niveaux de sélection pour ajuster la température, l'intensité du café et le volume de la hoisson
- Mémorisation des préférences et accès direct à 4 types de boissons
- Machine entièrement automatique "Un clic et c'est prêt"
- Choix unique de plus de 40 boissons
- Réservoir : capacité de 1.3 litres
- Système Thermoflux : pas de temps de préchauffage ni d'attente entre 2 boissons













Kitchen machine OptiMUM

MUM9AV5S00 inox bross

- Puissance 1500 W
- 7 vitesses + turbo
- Mouvement mélangeur planétaire + turbo à 3 dimensions 4 lames inox aiguisées pour des

MSM66120 blanc/gris

■ Puissance: 600 W

homogènes

Mini-hachoir

Accessoires de série :

Pied mixeur inox

Mixeur plongeant ErgoMixx

Variateur de vitesse : 12 vitesses

- Bol mixer gradué avec couvercle

larges boutons de commande

Poignée antidérapante au

revêtement «Soft-Touch» et

préparations onctueuses et

- Régulateur intelligent de vitesse de malaxage
- Balance intégrée
- Minuteur intégré avec arrêt auto
- Détection intelligente de l'accessoire pour adapter la vitesse maximale
- Bol mélangeur inox grande capacité 5,5 l, jusqu'à 3,5 kg de pâte

Accessoires en option :



Veggie LovePlus MUZ9VLP1

+ 3 disques +1 presse-agrumes pour préparer des plats des plats sains de fruits et légumes.









MESM731M noir/inox brossé

MMBV622M inox brossé MMBH6P6B noir

Blender sous vide VitaMaxx

- Puissance: 1000 W. iusqu'à 37.000 trs/min
- Variateur de vitesse + turbo
- Couteau amovible 6 lames haute performance en acier inoxydable
- Bol gradué de 1,5 L en Tritan
- Boite de conservation sous vide
- et nettoyage ■ Fonction auto (mise sous vide + mixage), mise sous vide manuelle
- Livre de recettes



45.000 trs/min

Variateur de vitesse + turbo

Couteau 6 lames en inox

■ Bol gradué de 2 L en Tritan

Préparez des shakes, des soupes en moins de 5 minutes à partir de légumes crus grâce aux 6 lames qui tournent à haute vitesse et cuisent les aliments, des sauces et crèmes glacées avec l'utilisation de fruits congelés.

Blender VitaBoost Extracteur de ius VitaExtract ■ Puissance : 1600 W. jusqu'à

- Puissance : 150 W
- 1 vitesse + rotation sens inverse ■ Technologie d'extraction lente :
- 55 trs/min
- Extraction universelle : fruits. légumes, noix, amandes, fruits • 6 programmes auto: smoothies,
- shakes, soupes, sauces, sorbets Svstème de contrôle du niveau de pulpe
 - Visse sans fin haute résistance en Tritan
 - Carafe à jus 1000 ml, réservoir à pulpe 1300 ml et 3 filtres : tamis trous fins (jus), tamis gros trous (smoothies) et sorbet



Technologie puissante d'extraction à froid : permet de conserver saveur, couleur et nutriments



Contrôle du niveau de pulpe : permet de gérer la teneur en pulpe de la boisson et satisfaire ainsi toutes les envies de chacun.



Pack d'accessoires : MultiMixer + 1 couteau

TastvMoments MUZ9TM1

Kit d'accessoires : 5en1 avec moulin + mini hachoir + mini blender pour réaliser par exemple de délicieux smoothies ou des pestos savoureux.

(0.751)

Qualité du mixage sous vide

Après la mise sous vide (1) les ingrédients sont mixés avec un niveau minime d'oxydation (2). Tous les ingrédients, même les plus fibreux ou les plus durs sont mixés grâce au moteur de 1 000 W, allant iusqu'à 37 000 trs/min Bénéfices :

Mixage sous vide

Préservation des vitamines et nutriments.



durée adaptés.



Table induction 80 cm

- et 1 zone de 28 cm



7 programmes automatiques

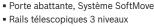


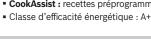
EcoClean, nettoyage écologique, économique et inaltérable : au fil des cuissons, les parois du four en

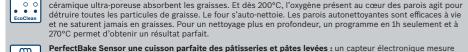


PerfectRoast : sonde de cuisson

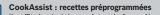












Il suffit de choisir un plat et le four sélectionne automatiquement la température, le mode de cuisson et la

DWK98JQ60 noir Série 6 Hotte inclinée 90 cm