

Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.



**NINJA**  
**PROFESSIONAL**  
**FOOD PROCESSOR**  
**20 QUICK & EASY RECIPES**

WITH AUTO-IQ®



# FOOD PREP, PERFECTED.

Welcome to the Ninja® Professional Food Processor inspiration guide. From here you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to help you make everything from restaurant-quality salsas and smooth purées to salads, pizza, and cookies. Now let's get prepping!



## TABLE OF CONTENTS

SNACKS & SIDES	2
DIPS, SAUCES & DRESSINGS	14
ENTREES	24
DESSERTS	30



2



4



16



24



30



32



# HOMEMADE FRUIT LEATHER

**PREP:** 5 MINUTES

**COOK:** 6-8 HOURS

**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

432 g fresh strawberries,  
stems removed

Agave nectar, to taste

## DIRECTIONS

- 1** Preheat oven to 85 °C (185 °F).
- 2** Line a sheet pan with plastic wrap and set aside.
- 3** Install the chopping blade in the Precision Processor™ Bowl. Place strawberries and agave nectar in the bowl. Install the lid, then select PUREE.
- 4** Pour strawberry mixture on the prepared pan in an even layer, leaving a 4 cm border. Place pan in oven and bake until dry to the touch, about 6 to 8 hours.
- 5** Remove pan from oven and flip onto parchment paper. Remove plastic wrap.
- 6** Trim edges and cut lengthwise into 6 strips and roll up. Store in an airtight container.



# CRANBERRY OAT PROTEIN BARS

**PREP:** 5 MINUTES

**CHILL:** 1 HOUR

**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

- 72 g rolled oats
- 113.5 g almond butter
- 8 dates, pits removed
- 60 g dried cranberries
- 2 tablespoons chia seeds
- 2 tablespoons flax seeds
- 60 ml room-temperature water
- 75 g white chocolate chips
- 23.3 g coconut flakes, unsweetened

## DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Precision Processor™ Bowl. Place all ingredients, except coconut flakes, in the bowl. Install the lid, then select HIGH until a sticky dough forms.
- 2 Line a sheet pan with parchment paper and place mixture on it. Form mixture into a 1 cm thick rectangle.
- 3 Top with coconut flakes and place in refrigerator to chill for 1 hour.
- 4 Cut into 6 bars and serve, or store in an air-tight container in the refrigerator up to a week.

CHOPPING  
BLADE





# ASIAN SLAW WITH GINGER PEANUT DRESSING

**PREP:** 15 MINUTES

**MAKES:** 10-12 SERVINGS

## INGREDIENTS

### SLAW

- 48.3 g roasted peanuts
- 1 bunch green onions, thinly sliced
- 100 g cilantro, roughly chopped
- 1/2 head red cabbage, cut in 4 cm strips
- 1/2 head Napa cabbage, cut in 4 cm strips
- 1 red bell pepper, cut in 4 pieces
- 2 large carrots, peeled, cut in half
- 1 1/2 tablespoons white sesame seeds

### DRESSING

- 6 tablespoons rice wine vinegar
- 3 tablespoons vegetable oil
- 1 tablespoon sesame oil
- 5 tablespoons peanut butter
- 3 tablespoons brown sugar
- 3 tablespoons soy sauce
- 4 cm piece of ginger, rough chopped
- 4 cloves garlic, peeled

CHOPPING  
BLADE



SLICING/  
SHREDDING  
DISC



## DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Precision Processor™ Bowl. Place peanuts in the bowl. Install the lid, then select CHOP. Transfer chopped peanuts to a large bowl. Add green onions and cilantro to the peanuts.
- 2 Remove the chopping blade from the bowl and install the disc spindle in the bowl. Place the reversible disc, slicing side up, on the spindle. Install feed chute lid and place red cabbage in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push cabbage through the chute. When all cabbage is sliced, stop program and transfer cabbage to the bowl with the peanuts, green onions, and cilantro.
- 3 Repeat Step 2 with Napa cabbage and red bell pepper.
- 4 Repeat step 2 with the carrots, but this time install the disc with the shredding side up.
- 5 Install the chopping blade in the Precision Processor Bowl. Place all dressing ingredients in the bowl. Install the lid, then select PUREE.
- 6 Pour dressing over slaw and toss to mix.
- 7 Sprinkle with sesame seeds and serve.



# VEGGIE TOTS

**PREP:** 15 MINUTES

**COOK:** 30 MINUTES

**MAKES:** 30 TOTS

## INGREDIENTS

Cooking spray

1 large zucchini, cut in half lengthwise, ends trimmed

2 large carrots, peel, cut in half lengthwise, ends trimmed

1 small red onion, peeled, cut in quarters

28.3 g shredded sharp cheddar cheese

20 g shredded Parmesan cheese

90 g panko bread crumbs

2 large eggs, beaten

2 teaspoons dried basil

2 teaspoons dried oregano

2 teaspoons onion powder

2 teaspoons garlic powder

2 teaspoons paprika

2 teaspoons kosher salt

2 teaspoons ground black pepper

SLICING/  
SHREDDING  
DISC



CHOPPING  
BLADE



## DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 218 °C (425 °F). Line a baking pan with parchment paper and spray with cooking spray.
- 2 Install the disc spindle in the Precision Processor™ Bowl. Place the reversible disc, shredding side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place zucchini in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push zucchini through the chute. Repeat this process with the carrots.
- 3 Place the shredded zucchini in paper towels or a tea towel and squeeze out excess liquid.
- 4 Clean the bowl, then install the chopping blade in it. Add the onion and select CHOP. Add remaining ingredients and select PULSE 5 times to combine.
- 5 Scoop 1½ tablespoons of mixture into your hands and press together to form a 1-inch log. Place on tray with parchment paper. Repeat with remaining mixture.
- 6 Spray the tots with cooking spray and place in the oven. After 15 minutes, flip tots to ensure both sides brown evenly.
- 7 Once cooking is complete, remove from oven and serve immediately.



# GARLIC NAAN

**PREP:** 15 MINUTES

**RISE:** 1 HOUR 20 MINUTES

**COOK:** 6-12 MINUTES

**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

2 teaspoons active dry yeast

1 teaspoon granulated sugar

125 ml warm water

250.3 g all-purpose flour

3 tablespoons Greek style yogurt

Pinch of kosher salt

25 g fresh cilantro

4 cloves garlic, peeled

1 stick (112.5 g) butter, melted

DOUGH  
BLADE



CHOPPING  
BLADE



## DIRECTIONS

- 1** Install the dough blade in the Precision Processor™ Bowl. Add yeast, sugar and warm water and allow to sit for 10 minutes.
- 2** Add flour, greek yogurt and salt to the bowl and select DOUGH.
- 3** Once processing is complete, transfer dough ball into a greased bowl and cover with plastic wrap. Allow to rise for an hour, or until dough has doubled in size.
- 4** While dough is rising, clean the bowl, then install the chopping blade in it. Add the cilantro and garlic and select CHOP twice. Add chopped ingredients to melted butter and set aside.
- 5** Once dough ball has risen, remove from the bowl and cut into 6 pieces. Roll each piece into a ball and cover with a damp towel. Allow to rise for another 20 minutes.
- 6** After 20 minutes has passed, roll each ball into a 1 cm thick oval shape. Heat a sauté pan over medium heat and cook each piece for 1 to 2 minutes per side or until golden brown.
- 7** Brush with butter mixture and serve immediately.



# GINGER SNAP COOKIE BUTTER

**PREP:** 15 MINUTES

**MAKES:** 900 G

## INGREDIENTS

1 bag (397 g) ginger snap cookies

2 sticks (225 g) unsalted butter, softened

1 can (398 ml) sweetened condensed milk

## DIRECTIONS

- 1** Install the chopping blade in the Precision Processor™ Bowl. Place cookies in the bowl. Select HIGH and run for 45 seconds.
- 2** Add remaining ingredients to the bowl and select PUREE.
- 3** Store in an airtight container in the refrigerator.

CHOPPING  
BLADE



**TIP** Serve with fresh fruit for a kid-friendly snack.

# SHREDDED BRUSSELS SPROUT SALAD

**PREP:** 20 MINUTES  
**MAKES:** 4-6 SERVINGS

## INGREDIENTS

### SALAD

900 g Brussels sprouts, ends trimmed  
1 Fuji apple, cored, cut in quarters, thinly sliced  
120 g candied pecans  
70 g pomegranate seeds  
75 g feta cheese, crumbled  
10 bacon slices, cooked, crumbled

### DRESSING

1 small shallot, peeled, cut in quarters  
150 ml olive oil  
3 tablespoons red wine vinegar  
4 tablespoons Dijon mustard  
5 tablespoons honey  
1/2 teaspoon kosher salt  
1/2 teaspoon ground black pepper

SLICING/  
SHREDDING  
DISC



CHOPPING  
BLADE



## DIRECTIONS

- 1 Install the disc spindle in the Precision Processor™ Bowl. Place the reversible disc, slicing side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place 100 g Brussels sprouts in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push sprouts through the chute. Repeat this step with remaining Brussels sprouts, transfer to a bowl, and set aside.
- 2 Remove disc and feed chute lid from bowl, and install the chopping blade in the bowl. Place pecans and cooked bacon in bowl and select CHOP. Remove pecans and bacon from bowl and set aside.
- 3 Next, place all dressing ingredients in the bowl and select PUREE.
- 4 Toss prepared Brussels sprouts with dressing and top with apple, pecans, pomegranate seeds, feta, and bacon. Serve immediately.

# GARLIC DOUGH BALLS

**PREP:** 5 MINUTES  
**BAKE:** 20-25 MINUTES  
**MAKES:** 18-20 DOUGH BALLS

DOUGH  
BLADE



CHOPPING  
BLADE



## INGREDIENTS

### FOR THE DOUGH

400 g strong white flour  
7 g sachet easy blend yeast  
2 teaspoons salt  
2 tablespoons olive oil  
250 ml tepid water

### FOR THE GARLIC BUTTER

2 garlic cloves, peeled  
7 g flat leaf parsley  
50 g butter

## DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 200 °C (392 °F).
- 2 Grease a baking tray.
- 3 Install the dough blade in the Food Processor Bowl. Add the flour, yeast, salt and oil. Install the lid, then press MIX. Pour water through feed tube until the dough starts to fall a ball around the blade. Press MIX again to knead the dough.
- 4 Remove dough and cut in half and divide into 20 golf ball size pieces. Roll each into a ball and place spaced apart on the baking tray. Leave to rise for 30 minutes or until doubled in size.
- 5 Bake for 15-20 minutes in a hot oven.
- 6 Meanwhile, install the chopping blade in the Food Processor Bowl, place garlic and parsley in bowl. Press CHOP. Carefully remove blade. Melt butter and stir in garlic and parsley.
- 7 Brush balls with garlic butter as soon as soon as they are out of the oven. Serve hot.



# TRADITIONAL BASIL PESTO

**PREP:** 5 MINUTES

**MAKES:** 992 G

## INGREDIENTS

1 block (340 g) Parmesan cheese  
80.4 g fresh basil, stems removed  
135 g pine nuts  
4 cloves garlic, peeled  
½ teaspoon lemon juice  
1 teaspoon kosher salt  
1 teaspoon ground black pepper  
180 ml olive oil

SLICING/  
SHREDDING  
DISC



CHOPPING  
BLADE



## DIRECTIONS

- 1 Install the disc spindle in the Precision Processor™ Bowl. Place the reversible disc, shredding side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place Parmesan cheese in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push Parmesan through the chute.
- 2 Remove feed chute lid, disc, and spindle from bowl, and install the chopping blade in the bowl. Add remaining ingredients, then install the feed chute lid. Select HIGH and run until program is complete.



# BABA GANOUSH

**PREP:** 5 MINUTES

**MAKES:** 2-3 SERVINGS

## INGREDIENTS

2 large aubergines  
2 tablespoons olive oil  
2 garlic cloves, peeled  
Juice of 1 lemon  
1/2 teaspoon cumin  
2 tablespoons extra virgin olive oil  
Salt and white pepper

## DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 180 °C (350 °F).
- 2 Cut the aubergines in half lengthways and score the flesh side in a crisscross pattern, making sure you don't cut through the skins. Then drizzle with 2 tablespoons olive oil. Arrange on a baking tray, flesh-side facing up, and cook for around 45 minutes, or until soft. Leave to cool, and then remove skin.
- 3 Place chopping blade in food processor bowl. Put garlic in bowl, turn unit on and press PULSE 5 or 6 times until the garlic is finely chopped. Add lemon juice, cumin, olive oil, seasoning and aubergine into bowl. Turn unit on and press LOW for 5-10 seconds or until it reaches the desired consistency.
- 4 Transfer to a dish to serve.



# YELLOW CURRY PASTE

**PREP:** 5 MINUTES

**MAKES:** 512 G

## INGREDIENTS

- 1 medium yellow onion, peeled, cut in quarters
- 25 g cilantro
- 3 cloves garlic, peeled
- 5 cm piece ginger, peeled, cut in quarters
- 8 cm piece lemongrass, thinly sliced, outer layer removed
- 1 tablespoon ground coriander
- 2 teaspoons ground turmeric
- 2 teaspoons ground cumin
- 1 teaspoon crushed red pepper
- 2 teaspoons kosher salt
- 2 teaspoons ground black pepper
- 3 tablespoons olive oil

## DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Precision Processor™ Bowl. Place all ingredients in the bowl. Install the lid, then select PUREE.
- 2 Scrape down sides of bowl. Reinstall lid and select PUREE again.
- 3 Store in an airtight container in the refrigerator.

**TIP** Add yellow curry paste to coconut milk to make a flavorful Indian sauce.



# COMPOUND BUTTER 3 WAYS

**PREP:** 10 MINUTES EACH

**CHILL:** 2 HOURS

**MAKES:** 225 G EACH

## INGREDIENTS

### GARLIC HERB BUTTER

2 sticks (225 g) unsalted butter, softened

6 cloves garlic, peeled

25 g fresh parsley

1 teaspoon kosher salt

### ORANGE HONEY BUTTER

2 sticks (225 g) unsalted butter, softened

Zest of 1 orange

2 tablespoons orange juice

60 ml honey

1/2 teaspoon kosher salt

### CHIPOTLE LIME BUTTER

2 sticks (225 g) unsalted butter, softened

Zest of 2 limes

3 teaspoons lime juice

4 chipotle peppers in adobo sauce

2 cloves garlic, peeled

1 tablespoon honey

1 teaspoon kosher salt

## DIRECTIONS

- 1** Install the chopping blade in the Precision Processor™ Bowl.
- 2** Place all ingredients in the bowl and select PUREE.
- 3** Once processed, use a spatula to scoop butter mixture onto a sheet of parchment paper.
- 4** Roll the bottom half of the parchment paper over the butter. Roll tightly into a log shape. Twist the ends of the wax paper to close. Place in the refrigerator for 2 hours to chill.

**TIP** Use compound butter to top your favorite proteins, breads, and vegetables for added flavor.



# SALMON AND POTATO FISHCAKES

**PREP:** 10 MINUTES

**MAKES:** 4 SERVINGS

## INGREDIENTS

300 g leftover cooked potato, roughly chopped if large

300 g cooked salmon fillets, skin and bones removed

100 g frozen peas

10 mint leaves

Zest of 1 lemon

Salt and freshly ground black pepper

1 heaped tablespoon plain flour

2 eggs, beaten

100 g dried breadcrumbs

2 tablespoons sunflower oil

## DIRECTIONS

- 1** Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add the potatoes, salmon, peas, mint, lemon zest, and season to taste. Press CHOP, twice. When program is complete, remove lid and blade.
- 2** Divide the mixture into eight equal sized balls and shape into fish cakes using your hands. Place on a tray lined with parchment or greaseproof paper and cover with cling film. Leave in the fridge to chill for 30 minutes to firm up.
- 3** Coat the fish cakes in flour, shake off any excess and then dip in the beaten egg. Roll each fishcake in the breadcrumbs until coated on all sides then transfer to a baking tray.
- 4** Place a large frying pan on a medium heat and add oil.
- 5** Carefully place 4 fishcakes into the pan and cook for 3 to 4 minutes on each side, or until crisp and golden, turning carefully with a fish slice. Repeat with remaining fishcakes.

CHOPPING  
BLADE





# VEGETABLE CASSEROLE

**PREP:** 20 MINUTES

**COOK:** 30 MINUTES

**MAKES:** 6-8 SERVINGS

## INGREDIENTS

1 jar (654 ml) roasted garlic tomato sauce

1 large zucchini, cut in half lengthwise, ends trimmed

1 large summer squash, cut in half lengthwise, ends trimmed

1 large Japanese eggplant, cut in half lengthwise, ends trimmed

4 Roma tomatoes, ends trimmed

2 tablespoons fresh oregano, minced

2 tablespoons fresh thyme, minced

2 tablespoons olive oil

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

450 g fresh mozzarella cheese, cut in quarters lengthwise, then sliced into 6 mm thick pieces

113 g Parmesan cheese

SLICING/  
SHREDDING  
DISC



## DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 190 °C (375 °F). Pour tomato sauce into a 36 cm baking dish and set aside.
- 2 Install the disc spindle in the Precision Processor™ Bowl. Place the reversible disc, slicing side up, on the spindle. Install the feed chute lid and place zucchini in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push zucchini through the chute. Repeat this process with the summer squash, eggplant, and tomatoes and transfer to a bowl.
- 3 Clean the processor bowl, then flip reversible disc to the shredding side up on the spindle. Install the feed chute lid and place Parmesan cheese in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push parmesan through the chute.
- 4 Add oregano, thyme, olive oil, salt, and pepper to the bowl and toss to coat.
- 5 Working in a circular motion, layer the sliced cheese and veggies on top of each other in alternating order over tomato sauce in baking dish. Place in oven and allow to cook for 20 minutes.
- 6 After 20 minutes, increase the temperature to 218 °C (425 °F).
- 7 Sprinkle the shredded Parmesan cheese on top and allow to cook for another 10 minutes.



# SWEET POTATO FALAFEL WITH TZATZIKI SAUCE

**PREP:** 15 MINUTES

**COOK:** 30 MINUTES

**MAKES:** 28 FALAFEL

## INGREDIENTS

### FALAFEL

Cooking spray

352 g frozen diced sweet potatoes, cooked

1 can (397 g) chickpeas, drained

1 small yellow onion, peeled, cut in quarters

2 cloves garlic, peeled

50 g cilantro

3 teaspoons cumin

2 teaspoons chili powder

1/2 teaspoon cayenne pepper

2 teaspoons garlic powder

30.5 g corn meal

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

### SAUCE

193.2 g greek yogurt

115 g sour cream

1 teaspoon lemon juice

2.3 g fresh dill

2 cloves garlic, peeled

2 teaspoons garlic powder

1 teaspoon onion powder

Kosher salt, as desired

Ground black pepper, as desired

33.3 g cucumber, diced

## DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 204 °C (400 °F). Line a baking pan with parchment paper, coat paper with cooking spray and set aside.
- 2 Install the chopping blade in the Precision Processor™ Bowl. Place all falafel ingredients in bowl and select CHOP. Scrape down sides with a spatula and select CHOP again.
- 3 Using a 3 cm scoop, form mixture into balls and place on prepared baking pan. Place in the oven for 30 minutes or until golden brown.
- 4 While the falafel is baking, clean the bowl, then reinstall the chopping blade in it. Add all sauce ingredients except cucumber and select PUREE. Pour sauce into a medium bowl and stir in cucumber.
- 5 Once cooking is complete, remove falafel from oven and allow to cool. Serve with sauce.



# ONION BHAJIS

**PREP:** 10 MINUTES  
**MAKES:** 4 BHAJIS

## INGREDIENTS

- 2 medium onions, peeled and quartered
- 125 g gram flour
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon chilli powder
- 1/2 teaspoon turmeric
- 1/2 teaspoon dried cumin
- 1 teaspoon salt
- Ground black pepper, as desired
- 150 ml water, approximately
- Vegetable oil for frying

SLICING/  
GRATING  
DISC



DOUGH  
BLADE



## DIRECTIONS

- 1 Install the disc adapter in the Food Processor Bowl. Place the reversible disc, slicing side up, on the adapter. Install feed chute lid, and place onions in feed chute. Press SLICE, then use the pusher to push onions through the chute.
- 2 Cover sliced onions with water and leave to soak for 10 minutes. Remove from bowl, drain through a sieve. Clean bowl.
- 3 Install the dough blade in the Food Processor Bowl. Place flour, baking powder, spices and salt and pepper to taste. Press PULSE a few times to mix flour. Add water, press MIX until mixture forms a thick paste.
- 4 Add back onions, select PULSE 2 or 3 times to incorporate.
- 5 Remove blade and divide mixture into quarters. Using your hands or an ice cream scoop form into 4 balls.
- 6 Deep fry in hot oil, until golden brown. Drain on paper towel.



# ORANGE BREAKFAST SCONES

**PREP:** 15 MINUTES  
**BAKE:** 20 MINUTES  
**MAKES:** 8 SCONES

## INGREDIENTS

### DOUGH

256 g all-purpose flour  
66.7 g granulated sugar  
1 tablespoon baking powder  
½ teaspoon kosher salt  
Zest of 1 orange  
1 stick (112.5 g) butter, cold, cut in cubes  
1 egg  
27.5 g sour cream  
57.8 g heavy cream, plus more for brushing  
½ teaspoon vanilla extract

### GLAZE

226 g confectioners sugar  
¼ teaspoon vanilla extract  
Juice of 1 orange (approx. 3 tablespoons)

## DIRECTIONS

- 1** Preheat oven to 204 °C (400 °F). Line a baking pan with parchment paper and set aside.
- 2** Install the dough blade in the Precision Processor™ Bowl. Place all dough ingredients in bowl. Install the lid, then select DOUGH.
- 3** Lightly flour a clean work surface, then roll dough into a 3 cm thick round. Cut the round into 8 triangles.
- 4** Place dough triangles on prepared pan and brush with heavy cream.
- 5** Place pan in oven and bake for 20 minutes or until golden brown.
- 6** When cooking is complete, allow scones to cool slightly. As they are cooling, clean the bowl and dough blade, reinstall dough blade in the bowl, then place all glaze ingredients in the bowl. Install the lid, then select HIGH for 30 seconds.
- 7** Pour glaze over scones and serve.





# CHOCOLATE CHIP ZUCCHINI BREAD

**PREP:** 10 MINUTES

**BAKE:** 50–60 MINUTES

**MAKES:** 6–8 SERVINGS

## INGREDIENTS

Cooking spray

1 small zucchini, ends trimmed

4 eggs

½ stick (56.3 g) butter, softened

180 ml canola oil

150 g granulated sugar

148.5 g brown sugar

1 teaspoon vanilla extract

320 g all-purpose flour

1 ½ teaspoons baking soda

½ teaspoon kosher salt

2 teaspoons ground cinnamon

150 g chocolate chips

SLICING/  
SHREDDING  
DISC



DOUGH  
BLADE



## DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 175 °C (350 °F). Spray a 20 x 10 cm loaf pan with cooking spray and set aside.
- 2 Install the disc spindle in the Precision Processor™ Bowl. Place the reversible disc, shredding side up, on the spindle. Install feed chute lid, and place zucchini in feed chute. Select DISC, then use the pusher to push zucchini through the chute. Remove shredded zucchini from the bowl and set aside.
- 3 Install the dough blade in the bowl. Add the eggs, butter, oil, sugars, and vanilla. Install the lid, then select DOUGH.
- 4 When program is complete, remove lid and add flour, baking soda, salt, and cinnamon. Return lid to bowl and select DOUGH.
- 5 When program is complete, remove lid and add chocolate chips and zucchini. Return lid to bowl and select PULSE twice.
- 6 Pour batter into prepared loaf pan and bake for 50 to 60 minutes or until a wooden toothpick comes out clean.



# MIXED BERRY TART

**PREP:** 15 MINUTES

**BAKE:** 30-45 MINUTES

**MAKES:** 6 SERVINGS

## INGREDIENTS

### DOUGH

160 g all-purpose flour

½ teaspoon kosher salt

6 tablespoons unsalted butter

60 ml cold water

60 ml milk, for brushing

### FILLING

296 g blueberries

288 g blackberries

2 tablespoons all-purpose flour

1 tablespoon corn starch

66.7 g granulated sugar, plus more for dusting

## DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 204 °C (400 °F). Line a baking pan with parchment paper and set aside.
- 2 Install the dough blade in the Precision Processor™ Bowl. Place all dough ingredients except milk in the bowl. Install the lid, then select DOUGH.
- 3 Remove dough from bowl, wrap it in plastic wrap, and place it in the refrigerator.
- 4 Place berries in a mixing bowl and mash gently with a fork. Add remaining filling ingredients to the bowl and combine thoroughly; set aside.
- 5 Remove dough from refrigerator. Lightly flour a clean work surface, then roll dough into a 30 cm wide round.
- 6 Place dough on the prepared pan. Spoon filling into the center of the dough, leaving a 5 cm border around the edge.
- 7 Fold dough over the filling about 3 cm, working in a circular motion. Pinch dough together at the seams, then brush exposed dough with milk and sprinkle with sugar.
- 8 Place pan in oven and bake until crust is golden brown, about 30 to 45 minutes.
- 9 When cooking is complete, allow to cool slightly before slicing and serve with vanilla ice cream.



# NO-BAKE KEY LIME CHEESECAKE

**PREP:** 15 MINUTES

**CHILL:** 2 HOURS

**MAKES:** 12 SERVINGS

## INGREDIENTS

### CRUST

Cooking spray

18 graham crackers

1 1/2 stick (168.8 g) butter, melted

### FILLING

2 packages (227 g) cream cheese, softened

113 g confectioners sugar

150 ml lime juice

1/2 teaspoon vanilla extract

173.4 g heavy cream

CHOPPING  
BLADE



DOUGH  
BLADE



## DIRECTIONS

- 1 Lightly spray a 23 x 23 cm pan or 23 cm round pan with cooking spray and set aside.
- 2 Install the chopping blade in the Precision Processor™ Bowl. Place graham crackers in the bowl. Install the lid, then select HIGH and run for 45 seconds. The crust mixture should resemble sand.
- 3 Remove lid and add melted butter to the graham cracker mixture. Install the lid, then select LOW and run for 45 seconds.
- 4 Transfer graham cracker mixture to the prepared pan. Spread into an even layer and press into pan to form a crust. Place in freezer while preparing the filling.
- 5 Clean the bowl, then install the dough blade in the bowl. Place all filling ingredients in it. Install the lid, then select PUREE.
- 6 Pour filling over prepared crust and spread in an even layer.
- 7 Chill for at least 2 hours, then cut and serve.



**NINJA**<sup>®</sup>

**PROFESSIONAL**

**FOOD PROCESSOR**

**WITH AUTO-IQ<sup>®</sup>**

**BN601C\_IG\_20Recipe\_EN\_FR\_MP\_Mv7**

AUTO-IQ, and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PRECISION PROCESSOR is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

© 2020 SharkNinja Operating LLC

Veuillez lire le guide de l'utilisateur Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.



**NINJA**  
**ROBOT CULINAIRE**  
**PROFESSIONAL**

**20 RECETTES FACILES  
ET SIMPLES**

AVEC AUTO-IQ®



# LA PRÉPARATION D'ALIMENTS, AMÉLIORÉE.

Bienvenue dans le guide d'inspiration du robot culinaire professionnel de Ninja®.  
Vous n'êtes qu'à quelques pages de découvrir des recettes, des trucs, des conseils et des astuces utiles pour vous aider à tout préparer, des salsas dignes d'un restaurant et des purées onctueuses aux salades, en passant par des pizzas et des biscuits. Commençons la préparation!



## TABLE DES MATIÈRES

COLLATIONS ET À-CÔTÉS 2

TREMPETTES, SAUCES  
ET VINAIGRETTES 14

ENTRÉES 24

DESSERTS 30





# ROULEAUX AUX FRUITS MAISON

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**CUISSON** : 6 À 8 HEURES

**DONNE** : 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

432 g de fraises fraîches, sans les tiges  
Nectar d'agave, au goût

## INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffez le four à 85 °C (185 °F).
- 2 Recouvrez un plat de cuisson d'une pellicule de plastique; réservez.
- 3 Placez la lame de hachage dans le bol Precision Processor®. Placez les fraises et le nectar d'agave dans le bol. Placez le couvercle, puis sélectionnez PUREE (purée).
- 4 Versez le mélange de fraises dans le plat préparé en une couche uniforme, en laissant un bord de 4 cm. Mettez le plat au four et laissez cuire jusqu'à ce que le tout soit sec au toucher, soit pendant 6 à 8 heures environ.
- 5 Retirez le plat du four et retournez-le sur du papier parchemin. Retirez la pellicule de plastique.
- 6 Après avoir retiré les bords, coupez dans le sens de la longueur en six bandes, puis roulez-les. Conservez dans un récipient hermétique.



# BARRES PROTÉINÉES À L'AVOINE ET AUX CANNEBERGES

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**REFROIDIR** : 1 HEURE

**DONNE** : 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

72 g de flocons d'avoine  
113,5 g de beurre d'amande  
8 dattes, noyaux retirés  
60 g de canneberges séchées  
2 cuillères à soupe de graines de chia  
2 cuillères à soupe de graines de lin  
60 ml d'eau à température ambiante  
75 g de pépites de chocolat blanc  
23,3 g de flocons de noix de coco, non sucrés

## INSTRUCTIONS

- 1 Placez la lame de hachage dans le bol Precision Processor®. Placez tous les ingrédients, sauf les flocons de noix de coco, dans le bol. Placez le couvercle, puis sélectionnez HIGH (haute) jusqu'à ce qu'une pâte collante se forme.
- 2 Recouvrez un plat de cuisson d'un papier parchemin, puis déposez-y le mélange. Formez le mélange en un rectangle d'une épaisseur de 1 cm.
- 3 Garnissez de flocons de noix de coco et mettez le tout au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 4 Coupez en six barres et servez, ou conservez dans un récipient hermétique au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

LAME DE  
HACHAGE





# SALADE DE CHOU ASIATIQUE AVEC VINAIGRETTE AU GINGEMBRE ET AUX ARACHIDES

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**DONNE** : 10 À 12 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

### SALADE DE CHOU

- 48,3 g d'arachides grillées
- 1 bouquet d'oignons verts, finement tranchés
- 100 g de coriandre, grossièrement hachée
- 1/2 tête de chou rouge, coupée en tranches de 4 cm
- 1/2 tête de chou nappa, coupée en tranches de 4 cm
- 1 poivron rouge, coupé en 4 morceaux
- 2 grosses carottes, pelées, extrémités parées, coupées en deux
- 1 1/2 cuillères à soupe de graines de sésame blanc

### VINAIGRETTE

- 6 cuillères à soupe de vinaigre de vin de riz
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 5 cuillères à soupe de beurre d'arachide
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 3 cuillères à soupe de sauce soya
- Un morceau de gingembre d'une épaisseur de 4 cm, grossièrement haché
- 4 gousses d'ail, pelées

LAME DE  
HACHAGE

DISQUE À  
TRANCHER  
ET À COUPER



## INSTRUCTIONS

- 1 Placez la lame de hachage dans le bol Precision Processor®. Placez les arachides dans le bol. Placez le couvercle, puis sélectionnez CHOP (hacher). Une fois le programme terminé, relancez le programme CHOP (hacher) à nouveau. Transférez les arachides hachées dans un grand bol. Ajoutez les oignons verts et la coriandre aux arachides.
- 2 Retirez la lame de hachage du bol et installez le disque de l'axe de rotation dans le bol. Placez le disque réversible, côté tranchant vers le haut, sur l'axe de rotation. Placez le couvercle de la trappe et placez le chou rouge dans la trappe. Sélectionnez DISC (disque), puis utilisez le pilon pour pousser le chou dans la trappe. Lorsque tout le chou est tranché, arrêtez le programme et transférez le chou dans le bol avec les arachides, les oignons verts et la coriandre.
- 3 Répétez l'étape 2 avec le chou nappa et le poivron rouge.
- 4 Répétez l'étape 2 avec les carottes, mais cette fois, installez le disque avec le côté coupant vers le haut.
- 5 Placez la lame de hachage dans le bol Precision Processor. Mettez tous les ingrédients de la vinaigrette dans le bol. Placez le couvercle, puis sélectionnez PUREE (purée).
- 6 Versez la vinaigrette sur la salade et remuez pour mélanger.
- 7 Parsemez de graines de sésame et servez.



# BOUCHÉES DE LÉGUMES

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**CUISSON** : 30 MINUTES

**DONNE** : 30 BOUCHÉES

## INGRÉDIENTS

Aérosol de cuisson

1 grande courgette, coupée en deux dans le sens de la longueur, extrémités parées

2 grosses carottes, pelées, extrémités coupées, coupées en deux

1 petit oignon rouge, pelé, extrémités coupées, coupé en quartiers

28,3 g de fromage cheddar râpé

20 g de fromage parmesan râpé

90 g de chapelure panko

2 gros œufs, battus

2 cuillères à thé de basilic séché

2 cuillères à thé d'origan séché

2 cuillères à thé de poudre d'oignon

2 cuillères à thé de poudre d'ail

2 cuillères à thé de paprika

2 cuillères à thé de sel casher

2 cuillères à thé de poivre noir moulu

DISQUE À  
TRANCHER  
ET À COUPER



LAME DE  
HACHAGE



## INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffez le four à 218 °C (425 °F). Recouvrez un plat de cuisson d'un papier parchemin et vaporisez-le avec l'aérosol de cuisson.
- 2 Placez le disque de l'axe de rotation dans le bol Precision Processor®. Placez le disque réversible, côté coupant vers le haut, sur l'axe de rotation. Placez le couvercle de la trappe et placez la courgette dans la trappe. Sélectionnez DISC (disque), puis utilisez le pilon pour pousser la courgette dans la trappe. Placez les râpures de courgette sur un essuie-tout ou un linge de cuisine et épongez-les pour extraire l'excès de liquide.
- 3 Placez les carottes dans la trappe. Sélectionnez DISC (disque), puis utilisez le pilon pour pousser les carottes dans la trappe.
- 4 Nettoyez le bol, puis installez la lame de hachage. Ajoutez l'oignon et sélectionnez CHOP (hacher). Une fois le programme terminé, relancez le programme CHOP (hacher) à nouveau. Ajoutez les fromages, la chapelure, les œufs et les assaisonnements, puis sélectionnez PULSE (impulsion) jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 5 Prenez 1 1/2 cuillère à soupe de mélange dans vos mains et pressez-le pour former un rouleau d'environ 3 cm (1 po). Placez le résultat sur une plaque couverte de papier parchemin. Répétez avec le reste du mélange.
- 6 Vaporisez les bouchées avec l'aérosol de cuisson et placez-les dans le four. Après 15 minutes, retournez les bouchées, puis faites-les cuire pendant 15 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 7 Quand la cuisson est terminée, retirez-les du four et servez-les immédiatement.



# PAIN NAAN À L'AIL

**PRÉPARATION :** 15 MINUTES

**ÉLEVATION :** 1 HEURE 20 MINUTES

**CUISSON :** 6 À 12 MINUTES

**DONNE :** 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 cuillères à thé de levure sèche active

1 cuillère à thé de sucre granulé

125 ml d'eau chaude

250,3 g de farine tout usage

3 cuillères à soupe de yogourt grec

Une pincée de sel casher

25 g de coriandre fraîche

2 gousses d'ail, pelées

1/2 bâton (112,5 g) de beurre, fondu

LAME À PÂTE

LAME DE  
HACHAGE



## INSTRUCTIONS

- 1 Installez la lame à pâte dans le bol Precision Processor®. Ajoutez la levure, le sucre et l'eau chaude et laissez reposer pendant 10 minutes.
- 2 Ajoutez la farine, le yogourt grec et le sel dans le bol et sélectionnez DOUGH (PÂTE).
- 3 Une fois le processus terminé, formez une boule de pâte. Ensuite, transférez la boule de pâte dans un bol graissé et recouvrez-la d'une pellicule plastique. Laissez lever pendant une heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- 4 Une fois la boule de pâte levée, retirez-la du bol et coupez-la en six morceaux. Roulez chaque morceau en une boule et recouvrez d'une serviette humide. Laissez reposer pendant encore 20 minutes.
- 5 Pendant que la pâte lève, nettoyez le bol, puis installez la lame à hacher. Ajoutez la coriandre et l'ail et sélectionnez CHOP (hacher). Une fois le programme terminé, relancez le programme CHOP (hacher) à nouveau. Ajoutez les ingrédients hachés au beurre fondu et réservez.
- 6 Après 20 minutes, roulez chaque boule en une forme ovale de 1 cm d'épaisseur. Faites chauffer une poêle à sauter à feu moyen avec de l'huile et faites cuire chaque morceau pendant 1 à 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.
- 7 Badigeonnez avec le mélange de beurre et servez immédiatement.



# BEURRE DE BISCUITS AU GINGEMBRE

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**DONNE** : 900 G

## INGRÉDIENTS

1 sac de biscuits au gingembre

2 bâtons de beurre non salé, coupé en cubes, ramolli

1 boîte de lait condensé sucré

## INSTRUCTIONS

- 1** Placez la lame de hachage dans le bol Precision Processor®. Placez les biscuits dans le bol. Sélectionnez HIGH (haute) et mélangez jusqu'à ce que le mélange ressemble à du sable.
- 2** Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol et sélectionnez PUREE (purée).
- 3** Conservez au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

LAME DE  
HACHAGE



**CONSEIL** Servez avec des fruits frais pour une collation qui plaira aux enfants.

# SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES EFFILOCHÉS

**PRÉPARATION :** 20 MINUTES  
**DONNE :** 4 À 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

### SALADE

- 900 g de choux de Bruxelles, extrémités coupées
- 1 pomme Fuji, évidée, coupée en quartiers, en fines tranches
- 120 g de pacanes confites
- 70 g de pépins de grenade
- 75 g de fromage feta émietté
- 10 tranches de bacon, cuites, grossièrement hachées

### VINAIGRETTE

- 1 petite échalote, pelée, coupée en quartiers
- 150 ml d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 4 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 5 cuillères à soupe de miel
- 1/2 cuillère à soupe de sel casher
- 1/2 cuillère à soupe de poivre noir moulu

DISQUE À  
TRANCHER  
ET À COUPER



LAME DE  
HACHAGE



## INSTRUCTIONS

- 1 Placez le disque de l'axe de rotation dans le bol Precision Processor®. Placez le disque réversible, côté tranchant vers le haut, sur l'axe de rotation. Placez le couvercle de la trappe et placez 100 g de choux de Bruxelles dans la trappe. Sélectionnez DISC (disque), puis utilisez le pilon pour pousser les choux dans la trappe. Répétez cette étape avec le reste des choux de Bruxelles, puis transférez-les dans un bol et réservez.
- 2 Retirez le couvercle de la trappe, le disque et l'axe de rotation du bol, puis installez la lame de hachage dans le bol. Placez les pacanes et le bacon cuit dans le bol, puis sélectionnez CHOP (hacher). Retirez les pacanes et le bacon du bol et réservez.
- 3 Ensuite, placez tous les ingrédients de la vinaigrette dans le bol et sélectionnez PUREE (purée).
- 4 Mélangez les choux de Bruxelles préparés avec la vinaigrette et garnissez de pommes, de pacanes, de pépins de grenade, de feta et de bacon. Servez immédiatement.

# BOULETTES DE PÂTE À L'AIL

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES  
**CUISSON :** 20 à 25 MINUTES  
**DONNE :** 18 À 20 BOULETTES DE PÂTE

## INGRÉDIENTS

### POUR LA PÂTE

- 400 g de farine blanche forte
- Sachet de 7 g de levure facile à mélanger
- 2 cuillères à thé de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250 ml d'eau tiède

### POUR LE BEURRE À L'AIL

- 2 gousses d'ail, pelées
- 7 g de persil plat
- 50 g de beurre

LAME À  
PÂTE



LAME DE  
HACHAGE



## INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (392 °F).
- 2 Graissez une plaque de cuisson.
- 3 Installez la lame à pâte dans le bol du robot culinaire. Ajoutez la farine, la levure, le sel et l'huile. Placez le couvercle, puis appuyez sur MIX (mélanger). Versez de l'eau par l'ouverture jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule autour de la lame. Appuyez à nouveau sur MIX (mélanger) pour pétrir la pâte.
- 4 Retirez la pâte, coupez-la en deux et divisez-la en 20 morceaux de la taille d'une balle de golf. Formez des boules et placez-les en les espaçant sur la plaque de cuisson. Laissez lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la taille ait doublé.
- 5 Faites cuire pendant 15 à 20 minutes dans un four chaud.
- 6 Pendant ce temps, placez la lame de hachage dans le bol du robot culinaire; placez l'ail et le persil dans le bol. Appuyez sur CHOP (hacher). Retirez prudemment la lame. Faites fondre le beurre et ajoutez l'ail et le persil.
- 7 Badigeonnez les boules de beurre à l'ail dès qu'elles sortent du four. Servir chaud.



# PESTO TRADITIONNEL AU BASILIC

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**DONNE** : 992 G

## INGRÉDIENTS

1 bloc (340 g) de fromage parmesan

80,4 g de basilic frais, sans les tiges

135 g de noix de pin

4 gousses d'ail, pelées

½ cuillère à thé de jus de citron

1 cuillère à thé de sel casher

1 cuillère à thé de poivre noir moulu

180 ml d'huile d'olive

DISQUE À  
TRANCHER  
ET À COUPER



LAME DE  
HACHAGE



## INSTRUCTIONS

- 1 Placez le disque de l'axe de rotation dans le bol Precision Processor®. Placez le disque réversible, côté coupant vers le haut, sur l'axe de rotation. Placez le couvercle de la trappe et placez le fromage parmesan dans la trappe. Sélectionnez DISC (disque), puis utilisez le pilon pour pousser le fromage parmesan dans la trappe.
- 2 Retirez le couvercle de la trappe, le disque et l'axe de rotation du bol, puis installez la lame de hachage dans le bol. Ajoutez les ingrédients restants, puis placez le couvercle de la trappe. Sélectionnez PUREE (purée).
- 3 Conservez au réfrigérateur dans un contenant hermétique.



# BABA GANOUSH

**PRÉPARATION :** 5 MINUTES

**DONNE :** 2 À 3 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

2 grosses aubergines

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail, pelées

Le jus d'un citron

1/2 cuillère à thé de cumin

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

Sel et poivre blanc

## INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).
- 2 Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et marquez le côté chair d'un motif croisé, en vous assurant de ne pas couper la peau. Ensuite, arrosez de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Disposez le tout sur une plaque de cuisson, côté chair vers le haut, et faites cuire pendant environ 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez refroidir, puis retirez la peau.
- 3 Placez la lame de hachage dans le bol du robot culinaire. Mettez l'ail dans le bol, allumez l'appareil et appuyez sur PULSE (impulsion) 5 ou 6 fois jusqu'à ce que l'ail soit finement haché. Ajoutez le jus de citron, le cumin, l'huile d'olive, l'assaisonnement et l'aubergine dans le bol. Allumez l'appareil et appuyez sur la touche LOW (faible) pendant 5 à 10 secondes ou jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance souhaitée.
- 4 Transférez dans un plat à servir.



# PÂTE DE CURRY JAUNE

**PRÉPARATION** : 5 MINUTES

**DONNE** : 512 G

## INGRÉDIENTS

1 oignon jaune moyen, pelé, extrémités coupées, coupé en quartiers

25 g de coriandre fraîche

3 gousses d'ail, pelées

Morceau de gingembre de 5 cm, pelé, coupé en quartiers

Morceau de citronnelle de 8 cm, finement tranché, sans la couche extérieure

1 cuillère à soupe de coriandre moulue

2 cuillères à thé de curcuma moulu

2 cuillères à thé de cumin moulu

1 cuillère à thé de poivron rouge écrasé

2 cuillères à thé de sel casher

2 cuillères à thé de poivre noir moulu

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

## INSTRUCTIONS

- 1** Placez la lame de hachage dans le bol Precision Processor®. Mettez tous les ingrédients dans le bol. Placez le couvercle, puis sélectionnez PUREE (purée).
- 2** Raclez les parois du bol. Remplacez le couvercle et sélectionnez à nouveau PUREE (purée).
- 3** Conservez au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

**CONSEIL** Ajoutez de la pâte de curry jaune au lait de coco pour obtenir une sauce indienne savoureuse.



# BEURRE COMPOSÉ TROIS FAÇONS

**PRÉPARATION** : 10 MINUTES CHAQUE

**REFROIDIR** : 2 HEURES

**DONNE** : 225 G CHAQUE

## INGRÉDIENTS

### BEURRE À L'AIL ET AUX HERBES

2 bâtons (225 g) de beurre non salé, ramolli

6 gousses d'ail, pelées

25 g de persil frais

1 cuillère à thé de sel casher

### BEURRE AU MIEL ET À L'ORANGE

2 bâtons (225 g) de beurre non salé, ramolli

Le zeste d'une orange

2 cuillères à soupe de jus d'orange

60 ml de miel

1/2 cuillère à thé de sel casher

### BEURRE DE LIME À LA CHIPOTLE

2 bâtons (225 g) de beurre non salé, ramolli

Le zeste de 2 limes

3 cuillères à thé de jus de lime

4 poivrons chipotle dans une sauce adobo

2 gousses d'ail, pelées

1 cuillère à soupe de miel

1 cuillère à thé de sel casher

## INSTRUCTIONS

- 1 Installez la lame de hachage dans le bol Precision Processor®.
- 2 Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez PUREE (purée).
- 3 Une fois la préparation terminée, à l'aide d'une spatule, déposez le mélange de beurre sur une feuille de papier parchemin.
- 4 Roulez la moitié inférieure du papier parchemin sur le beurre. Roulez fermement pour obtenir une forme de rouleau. Tordez les extrémités du papier parchemin pour le fermer. Mettez au réfrigérateur pendant 2 heures pour refroidir.

**CONSEIL** Utilisez le beurre composé pour ajouter de la saveur à vos sources de protéines, pains et légumes préférés.



# GALETTES DE SAUMON ET DE POMMES DE TERRE

**PRÉPARATION** : 10 MINUTES

**DONNE** : 4 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

300 g de restes de pommes de terre cuites, grossièrement hachées si elles sont grosses

300 g de filets de saumon cuits, peau et arêtes enlevées

100 g de petits pois congelés

10 feuilles de menthe

Le zeste d'un citron

Sel et poivre noir fraîchement moulu

1 cuillère à soupe rase de farine ordinaire

2 œufs, battus

100 g de chapelure sèche

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

## INSTRUCTIONS

- 1 Placez la lame de hachage dans le bol du robot culinaire. Ajoutez les pommes de terre, le saumon, les petits pois, la menthe, le zeste de citron et assaisonnez à votre goût. Appuyez sur CHOP (hacher), deux fois. Lorsque le programme est terminé, retirez le couvercle et la lame.
- 2 Divisez le mélange en huit boules de taille égale et façonnez des galettes de poisson à l'aide de vos mains. Placez les galettes sur une plaque recouverte de papier parchemin ou de papier ingraissable et couvrez avec une pellicule de plastique. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes pour qu'elles se raffermissent.
- 3 Enduisez les galettes de farine, secouez l'excédent et trempez-les dans l'œuf battu. Roulez chaque galette dans la chapelure jusqu'à ce qu'elle soit bien enrobée de tous les côtés, puis déposez-la sur une plaque de cuisson.
- 4 Faites chauffer une grande poêle à feu moyen et ajoutez de l'huile.
- 5 Déposez soigneusement 4 galettes dans la poêle et faites-les cuire pendant 3 à 4 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées, en les retournant soigneusement avec une spatule. Répétez l'opération avec le reste des galettes.

LAME DE HACHAGE





# CASSEROLE DE LÉGUMES

**PRÉPARATION :** 20 MINUTES

**CUISSON :** 30 MINUTES

**DONNE :** 6 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

1 pot (654 ml) de sauce tomate à l'ail rôti

1 grande courgette, coupée en deux dans le sens de la longueur, extrémités coupées

1 grosse courge d'été, coupée en deux dans le sens de la longueur, extrémités coupées

1 grosse aubergine japonaise, coupée en deux dans le sens de la longueur, extrémités coupées

4 tomates Roma, extrémités coupées

2 cuillères à soupe d'origan frais, haché

2 cuillères à soupe de thym frais, haché

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel casher, au choix

Poivre noir moulu, au choix

450 g de mozzarella frais, coupé en quatre dans le sens de la longueur, puis tranché en morceaux de 6 mm d'épaisseur

bloc (113 g ou) de fromage parmesan

DISQUE À  
TRANCHER  
ET À COUPER



## INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffez le four à 190 °C (375 °F). Versez la sauce tomate dans un plat de cuisson de 36 cm et réservez.
- 2 Placez le disque de l'axe de rotation dans le bol Precision Processor®. Placez le disque réversible, côté tranchant vers le haut, sur l'axe de rotation. Placez le couvercle de la trappe et placez la courgette dans la trappe. Sélectionnez DISC (disque), puis utilisez le pilon pour pousser la courgette dans la trappe. Répétez ce processus avec la courge d'été, l'aubergine et les tomates et transférez le tout dans un bol.
- 3 Ajoutez l'origan, le thym, l'huile d'olive, le sel et le poivre dans le bol et remuez pour enrober les ingrédients.
- 4 Nettoyez le bol du robot, puis faites basculer le disque réversible sur l'axe de rotation, côté coupant vers le haut. Placez le couvercle de la trappe et placez le fromage parmesan dans la trappe. Sélectionnez DISC (disque), puis utilisez le pilon pour pousser le fromage parmesan dans la trappe.
- 5 En effectuant un mouvement circulaire, superposez en alternance le fromage mozzarella et les légumes sur la sauce tomate dans un plat allant au four. Mettez au four et laissez cuire pendant 20 minutes.
- 6 Après 20 minutes, augmentez la température à 218 °C (425 °F). Saupoudrez de parmesan râpé et laissez cuire pendant 10 minutes supplémentaires.



# FALAFELS DE PATATE DOUCE À LA SAUCE TZATZIKI

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**CUISSON** : 30 MINUTES

**DONNE** : 28 FALAFELS

## INGRÉDIENTS

### FALAFELS

Aérosol de cuisson

352 g de patates douces en dés congelées, cuites

1 boîte de pois chiches, égouttés

1 petit oignon jaune, pelé, extrémités coupées, coupé en quartiers

2 gousses d'ail, pelées

50 g de coriandre

3 cuillères à thé de cumin

2 cuillères à thé de poudre de chili

1/2 cuillère à thé de poivre de Cayenne

2 cuillères à thé de poudre d'ail

30,5 g de farine de maïs

Sel casher, au choix

Poivre noir moulu, au choix

### SAUCE

193,2 g de yogourt grec

115 g de crème sûre

1 cuillère à thé de jus de citron

2,3 g d'aneth frais

2 gousses d'ail, pelées

2 cuillères à thé de poudre d'ail

1 cuillère à thé de poudre d'oignon

Sel casher, au choix

Poivre noir moulu, au choix

33,3 g de concombre en cubes

**CONSEIL** Si vous ne trouvez pas de patates douces congelées en dés à l'épicerie, utilisez une grosse patate douce fraîche. Coupez-les en dés et faites-les cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laissez refroidir avant de mélanger.

## INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffez le four à 204 °C (400 °F). Recouvrez un plat de cuisson de papier parchemin, enduisez d'aérosol de cuisson et réservez.
- 2 Placez la lame de hachage dans le bol Precision Processor®. Placez tous les falafels dans le bol et sélectionnez CHOP (hacher). Grattez les parois avec une spatule et sélectionnez à nouveau CHOP (hacher). Une fois le programme terminé, relancez le programme CHOP (hacher) une troisième fois.
- 3 À l'aide d'une cuillère de 3 cm, formez des boules avec le mélange et déposez-les sur le plat de cuisson préparé. Mettez au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 4 Pendant la cuisson des falafels, nettoyez le bol, puis réinstallez la lame à hacher. Ajoutez tous les ingrédients pour la sauce, à l'exception du concombre, puis sélectionnez PUREE (purée). Versez la sauce dans un bol moyen et ajoutez le concombre.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, retirez les falafels du four et laissez refroidir. Servez avec la sauce.



# OIGNONS BHAJIS

**PRÉPARATION :** 10 MINUTES

**DONNE :** 4 BHAJIS

## INGRÉDIENTS

- 2 oignons moyens, pelés et coupés en quatre
- 125 g de farine
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de poudre de chili
- 1/2 cuillère à thé de curcuma
- 1/2 cuillère à thé de cumin séché
- 1 cuillère à thé de sel
- Poivre noir moulu, au choix
- Environ 150 ml d'eau
- Huile végétale pour la cuisson

## INSTRUCTIONS

- 1 Placez l'adaptateur de disque dans le bol du robot culinaire. Placez le disque réversible, côté tranchant vers le haut, sur l'adaptateur. Placez le couvercle de la trappe et placez les oignons dans la trappe. Appuyez sur SLICE (tranche), puis utilisez le pilon pour pousser les oignons dans la trappe.
- 2 Versez de l'eau sur les oignons coupés en tranches et laissez-les tremper pendant 10 minutes. Retirez du bol, égouttez à l'aide d'un tamis. Nettoyez le bol.
- 3 Installez la lame à pâte dans le bol du robot culinaire. Ajoutez la farine, la poudre à pâte, les épices, le sel et le poivre au goût. Appuyez sur PULSE (impulsion) quelques fois pour y mélanger la farine. Ajoutez l'eau, appuyez sur MIX (mélanger) jusqu'à ce que le mélange forme une pâte épaisse.
- 4 Ajoutez de nouveau les oignons, sélectionnez PULSE (impulsion) deux ou trois fois pour les incorporer.
- 5 Retirez la lame et divisez le mélange en quatre. À l'aide de vos mains ou d'une cuillère à crème glacée, formez quatre boules.
- 6 Faites frire dans de l'huile chaude jusqu'à ce que les boules soient dorées. Égouttez sur un papier essuie-tout.

DISQUE À  
TRANCHER/  
RÂPER



LAME À  
PÂTE





# SCONES À L'ORANGE POUR DÉJEUNER

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**CUISSON** : 15 À 20 MINUTES

**DONNE** : 8 SCONES

## INGRÉDIENTS

### PÂTE

256 g de farine tout usage

66,7 g de sucre granulé

1 cuillère à soupe de poudre à pâte

1/2 cuillère à thé de sel casher

Le zeste d'une orange

1 bâton (112,5 g) de beurre, froid, coupé en cubes

1 œuf

27,5 g de crème sûre

57,8 g de crème fraîche, et un peu plus pour badigeonner

1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

### GLAÇAGE

226 g de sucre à glacer

1/4 cuillère à thé d'extrait de vanille

Le jus d'une orange (environ 3 cuillères à soupe)

## INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 204 °C (400 °F). Recouvrez un plat de cuisson de papier parchemin, puis réservez.
- 2 Placez la lame à pâte dans le bol Precision Processor®. Mettez tous les ingrédients pour la pâte dans le bol. Placez le couvercle, puis sélectionnez DOUGH (pâte).
- 3 Farinez légèrement un plan de travail propre, puis roulez la pâte en un disque de 3 cm d'épaisseur. Coupez le disque en 8 triangles.
- 4 Placez les triangles de pâte sur le plat préparé et badigeonnez de crème fraîche.
- 5 Mettez au four et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les triangles soient bien dorés.
- 6 Une fois la cuisson terminée, laissez les scones refroidir légèrement. Pendant qu'ils refroidissent, nettoyez le bol et la lame de pâte, réinstallez la lame de pâte dans le bol, puis placez tous les ingrédients du glaçage dans le bol. Installez le couvercle, puis sélectionnez LOW (faible) jusqu'à ce que le glaçage soit uniformément mélangé. Arrêtez le programme et grattez les parois du bol au besoin.
- 7 Versez le glaçage sur les scones et servez.





# PAIN AUX COURGETTES ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

**PRÉPARATION** : 10 MINUTES

**CUISSON** : 50 À 60 MINUTES

**DONNE** : 6 À 8 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

Aérosol de cuisson

1 petite courgette, extrémités coupées

4 œufs

1/2 bâton (56,3 g) de beurre, coupé en cubes, ramolli

180 ml d'huile de canola

150 g de sucre granulé

148,5 g de cassonade

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

320 g de farine tout usage

1 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude

1/2 cuillère à thé de sel casher

2 cuillères à thé de cannelle moulue

150 g de pépites de chocolat

DISQUE À  
TRANCHER  
ET À COUPER



LAME À  
PÂTE



## INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffez le four à 175 °C (350 °F). Vaporisez un moule à pain de 20 x 10 cm avec un aérosol de cuisson et réservez.
- 2 Placez le disque de l'axe de rotation dans le bol Precision Processor®. Placez le disque réversible, côté coupant vers le haut, sur l'axe de rotation. Placez le couvercle de la trappe et placez la courgette dans la trappe. Sélectionnez DISC (disque), puis utilisez le pilon pour pousser la courgette dans la trappe. Retirez la courgette râpée du bol et mettez-la de côté.
- 3 Placez la lame à pâte dans le bol. Ajoutez les œufs, le beurre, l'huile, les sucres et la vanille. Placez le couvercle, puis sélectionnez DOUGH (pâte).
- 4 Lorsque le programme est terminé, retirez le couvercle et ajoutez la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Remettez le couvercle sur le bol et sélectionnez DOUGH (pâte).
- 5 Lorsque le programme est terminé, retirez le couvercle et ajoutez les pépites de chocolat et les courgettes. Remettez le couvercle sur le bol et appuyez sur PULSE (impulsion) jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 6 Versez le mélange dans le moule à pain préparé et faites cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en bois en ressorte propre.



# TARTE AUX BAIES MÉLANGÉES

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**CUISSON** : 30 À 45 MINUTES

**DONNE** : 6 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

### PÂTE

160 g de farine tout usage

½ cuillère à thé de sel casher

6 cuillères à soupe de beurre non salé, froid, coupé en cubes

60 ml d'eau froide

60 ml de lait, pour badigeonner

### GARNITURE

296 g de bleuets

288 g de mûres

2 cuillères à soupe de farine tout usage

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

66,7 g de sucre granulé, et un peu plus pour saupoudrer

## INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffez le four à 204 °C (400 °F). Recouvrez un plat de cuisson de papier parchemin, puis réservez.
- 2 Placez la lame à pâte dans le bol Precision Processor®. Placez tous les ingrédients pour la pâte, sauf le lait, dans le bol. Placez le couvercle, puis sélectionnez DOUGH (pâte).
- 3 Retirez la pâte du bol, enveloppez-la dans une pellicule plastique et placez-la au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.
- 4 Placez les baies dans un bol et écrasez-les délicatement à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients de la garniture dans le bol et mélangez pour obtenir un mélange homogène; réservez.
- 5 Retirez la pâte du réfrigérateur. Farinez légèrement un plan de travail propre, puis roulez la pâte en un disque de 30 cm (12 po) de largeur.
- 6 Mettez la pâte dans le plat préparé. Déposez une cuillerée de garniture au centre de la pâte, en laissant une bordure de 5 cm (2 po) tout autour.
- 7 Rabâchez la pâte sur la garniture en un pli d'environ 3 cm (1 po), en suivant un mouvement circulaire. Pincez la pâte sur les bords, badigeonnez la pâte exposée avec du lait et saupoudrez de sucre.
- 8 Mettez le plat au four et laissez cuire jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée, pendant environ 30 à 45 minutes.
- 9 Lorsque la cuisson est terminée, laissez refroidir légèrement avant de trancher et servez avec de la glace à la vanille.



# GÂTEAU AU FROMAGE À LA LIME SANS CUISSON

**PRÉPARATION** : 15 MINUTES

**REFROIDIR** : 2 HEURES

**DONNE** : 12 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

### CROÛTE

Aérosol de cuisson

16 biscuits graham, cassés en deux

1 1/2 bâton (168,8 g) de beurre, fondu

### GARNITURE

2 paquets (227 g) de fromage à la crème, coupé en cubes, ramolli

113 g de sucre à glacer

150 ml de jus de lime

1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

173,4 g de crème fraîche

LAME DE  
HACHAGE



LAME À  
PÂTE



## INSTRUCTIONS

- 1 Vaporisez légèrement un plat de cuisson de 23 x 23 cm ou un plat rond de 23 cm avec l'aérosol de cuisson, recouvrez-le de papier parchemin et réservez.
- 2 Placez la lame de hachage dans le bol Precision Processor®. Placez les biscuits graham dans le bol. Placez le couvercle, puis sélectionnez HIGH (haute) et laissez mélanger jusqu'à ce que les biscuits graham ressemblent à du sable.
- 3 Retirez le couvercle et ajoutez le beurre fondu aux biscuits graham. Placez le couvercle, sélectionnez LOW (faible) et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 4 Transférez le mélange de biscuits graham dans le plat préparé. Étalez en une couche uniforme et aplatissez pour former une croûte. Placez au congélateur pendant la préparation de la garniture.
- 5 Nettoyez le bol, puis installez la lame à pâte dans le bol. Placez-y tous les ingrédients pour la garniture. Placez le couvercle, puis sélectionnez PUREE (purée).
- 6 Versez la garniture sur la croûte préparée et étalez-la en une couche uniforme.
- 7 Réfrigérez pendant au moins 2 heures, puis coupez et servez.



# NINJA<sup>®</sup>

ROBOT CULINAIRE

**PRECISION**  
**PROCESSOR**

AVEC AUTO-IQ<sup>®</sup>

BN601C\_IG\_20Recipe\_EN\_FR\_MP\_Mv3

AUTO-IQ et NINJA sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

PRECISION PROCESSOR est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2020 SharkNinja Operating LLC.