

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



NINJA®
Foodi™
BLENDER
COLD & HOT

25 DELICIOUS RECIPES

THE EVOLUTION OF THE BLENDER



YOUR GUIDE TO BLENDING & COOKING LIKE A FOODI.

Welcome to the Ninja® Foodi™ Blender inspiration guide. From here you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to give you the confidence to make everything from frozen drinks and smoothies, to soups, desserts, and craft cocktails—all in your blender. Now let's get started.

For more exciting delicious recipes,
visit ninjakitchen.com

TABLE OF CONTENTS

BLENDING CLASSICS	2
SOUPS, SAUCES & DIPS	20
INFUSED CRAFT DRINKS	44



BLENDING CLASSICS

LOADING TIPS

Do not go past the MAX LIQUID line when loading the blender pitcher. Overfilling ingredients may harm the unit when in use. Load ice or frozen ingredients first, and softer, water-dense ingredients on top. This will create a vortex in the pitcher that makes for a smooth breakdown of ingredients.



Top off with fresh fruits and vegetables.



Next add leafy greens and herbs.



Pour in liquid or yogurt next. For thinner results or a juice-like drink, add more liquid.



Next add any dry or sticky ingredients like seeds, powders, and nut butters.



Start with ice or frozen ingredients.

PREP TIPS

For best results, cut ingredients in 2.5cm chunks.

TROPICAL ISLAND VIBES



FROZEN MANGO MARGARITA

PREP: 5 MINUTES
BLEND TIME: 1 MINUTE
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

560g frozen mango chunks
250ml tequila
125ml triple sec
500ml mango nectar
2 tablespoons lime juice

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the blender pitcher in the order listed.
- 2 Select FROZEN DRINK.

**BLENDING
CLASSICS**

OFFICIAL ADULT SLUSHY OF THE SUMMER



STRAWBERRY FROZÉ

PREP: 5 MINUTES

BLEND TIME: 1 MINUTE

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

500g frozen strawberries

12 fresh mint leaves

750ml rosé wine

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the blender pitcher in the order listed.
- 2 Select FROZEN DRINK.

BLENDING
CLASSICS



A BERRY GOOD MORNING TO YOU

MORNING BERRY SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES

BLEND TIME: 1 MINUTE

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

600g frozen mixed berries

2 scoops protein powder

500ml yogurt

500ml almond milk

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the blender pitcher in the order listed.
- 2 Select SMOOTHIE.

BLENDING
CLASSICS



HAVE A BLAST WITH BREAKFAST

STRAWBERRY PINEAPPLE MORNING BLAST

PREP: 5 MINUTES

BLEND TIME: 1 MINUTE

MAKES: 2 SERVINGS

INGREDIENTS

250g frozen strawberries

250ml orange juice

400g pineapple chunks

1 banana, peeled

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients into the blender pitcher in the order listed.
- 2** Select SMOOTHIE.

BLENDING
CLASSICS

CANDY CANE, CRUSHED

VANILLA PEPPERMINT
ICE CREAM

PREP: 10 MINUTES

FREEZE TIME: 9 HOURS

BLEND TIME: 1 MINUTE

MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

500ml heavy cream

250ml evaporated milk

10 round peppermint candies

25g powdered sugar

½ teaspoon peppermint extract

60ml whole milk

DIRECTIONS

- 1** Stir together the heavy cream and evaporated milk. Pour into ice cube trays and freeze for 8 hours or overnight.
- 2** Place frozen cream cubes, peppermint candies, powdered sugar, peppermint extract, and milk in the blender pitcher.
- 3** Select ICE CREAM. Use the tamper to push ingredients down toward the blades as needed during the program. When 30 seconds remain, stop the program.
- 4** Remove mixture from pitcher and place in freezer for at least 1 hour before serving.

FRUIT BY THE SCOOP



BLUEBERRY VANILLA FREEZE

BLENDING
CLASSICS

PREP: 5 MINUTES

BLEND TIME: 1 MINUTE

CHILL: 1 HOUR

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

420g frozen blueberries
92g white chocolate chips
180ml light cream
1 teaspoon vanilla extract
2 tablespoons lemon juice

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients into the blender pitcher in the order listed.
- 2** Select ICE CREAM. Use the tamper to push ingredients down toward the blades as needed during the program.
- 3** Remove ice cream from pitcher and place in freezer for at least 1 hour before serving.

DRINK YOUR GREENS



SPINACH APPLE EXTRACT

PREP: 5 MINUTES

BLEND TIME: 2 MINUTES

MAKES: 10 SERVINGS

INGREDIENTS

130g ice

250ml coconut water

125ml fresh orange juice

30g lightly packed spinach

1 small green apple, cut in 2.5cm pieces

2 small bananas, peeled, cut in half

2.5cm piece ginger, peeled, cut in quarters

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients into the blender pitcher in the order listed.
- 2** Select EXTRACT.

**BLENDING
CLASSICS**

DAIRY-FREE, NOT YUMMY-FREE



VANILLA ALMOND MILK

PREP: 5 MINUTES

BLEND TIME: 2 MINUTES

CHILL: 2 HOURS

MAKES: 10 SERVINGS

INGREDIENTS

280g raw almonds, soaked in water for 4-6 hours, then strained

1.25L water

2 teaspoons vanilla extract

2 teaspoons agave nectar

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients into the blender pitcher in the order listed.
- 2** Select BLEND then HIGH and allow to run for 60 seconds. Then press HIGH again and allow to run another 60 seconds.
- 3** Set a large strainer over a medium bowl, and place a nut bag or cheesecloth in the strainer. Pour half the blended mixture into the strainer, then squeeze the milk out of the bag or cheesecloth into the bowl. Remove ground almonds from the bag or cheesecloth, then repeat process with remaining mixture.
- 4** Chill almond milk for at least 2 hours before serving. Store unused milk in the refrigerator for 3-5 days.

**BLENDING
CLASSICS**

**SOUPS,
SAUCES
& DIPS**



HOW TO CREATE CUSTOM SMOOTH SOUPS

SERVINGS: 3-4
COOK TIME: 35 MINS

FIRST BUILD FLAVOR

CHOOSE OIL/BUTTER

2 tablespoons total

Olive oil, coconut oil, butter, avocado oil, canola oil

ADD ONION

1 small onion or shallot, peeled, quartered

CHOOSE SPICES + AROMATICS

3 teaspoons total

Garlic, ginger, thyme, salt, pepper, coriander seeds, cumin seeds, tomato paste

SELECT SAUTÉ

The blender will gently pulse 3 times to chop aromatics and pull them toward the heating element, then it will cook for 5 minutes.

THEN COOK INGREDIENTS

CHOOSE A VEGGIE

460g total, cut in 2.5cm pieces

Carrots, potatoes, sweet potatoes, cauliflower, broccoli, tomatoes, butternut squash, celery, spinach, kale, mushrooms, corn, peppers

CHOOSE A BASE

1L total

Water, vegetable stock/broth, beef stock/broth, coconut milk, chicken stock/broth, tomato puree

SELECT SMOOTH SOUP

The blender will preheat until it reaches a boil. It will then pulse and stir to evenly cook ingredients, after which it will puree them into a smooth soup.

PRO TIP: Add a couple splashes of heavy cream at the end of the program for a creamy texture.



HOW TO CREATE CUSTOM HEARTY SOUPS

SERVINGS: 3-4
COOK TIME: 35 MINS

FIRST BUILD FLAVOR

CHOOSE OIL/BUTTER

2 tablespoons total

Olive oil, coconut oil, butter, avocado oil, canola oil

ADD ONION

1 small onion or shallot, peeled, quartered

CHOOSE SPICES + AROMATICS

3 teaspoons total

Garlic, ginger, thyme, salt, pepper, coriander seeds, cumin seeds, tomato paste

SELECT SAUTÉ

The blender will gently pulse 3 times to chop aromatics and pull them toward the heating element, then it will cook for 5 minutes.

THEN COOK INGREDIENTS

CHOOSE A VEGGIE

230g total, cut in 2.5cm pieces

Carrots, potatoes, sweet potatoes, cauliflower, broccoli, tomatoes, butternut squash, celery, spinach/kale, mushrooms, corn, peppers

OPTIONAL

CHOOSE A PROTEIN

125g total, cut in 2.5cm pieces

Beef sirloin, chicken breast, turkey breast, pork loin, ham

CHOOSE A BASE

750ml total

Water, vegetable stock/broth, beef stock/broth, coconut milk, chicken stock/broth, tomato puree

OPTIONAL

ADD PASTA AND/OR BEANS

75g total or 38g each

Macaroni, ditalini, egg noodles
USE PASTA BOX INSTRUCTIONS FOR COOK TIMES

Chickpeas, white beans, black beans
ADD BEANS WITH 6 MINUTES REMAINING IN PROGRAM

SELECT HEARTY SOUP

The blender will preheat until it reaches a boil. It will then gently pulse and stir to evenly cook ingredients.

GRILLED CHEESE'S FAVE SOUP

TOMATO BASIL SOUP

PREP: 10 MINUTES

COOK TIME: 35 MINUTES

MAKES: 3-4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 small yellow onion, peeled, cut in quarters
- 3 tablespoons olive oil
- 2 teaspoons kosher salt
- 1 can (880g) whole peeled tomatoes
- 250ml chicken broth
- ¼ teaspoon ground black pepper
- ½ teaspoon dried basil
- 80ml heavy cream
- ¼ teaspoon crushed red pepper

DIRECTIONS

- 1 Place olive oil, onion, and salt in the blender pitcher.
- 2 Select SAUTÉ.
- 3 Add remaining ingredients, then select SMOOTH SOUP.

A FALL FAVORITE



BUTTERNUT SQUASH SOUP

PREP: 15 MINUTES

COOK TIME: 35 MINUTES

MAKES: 3-4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 small yellow onion peeled, cut in quarters
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon kosher salt
- 30g raw cashews
- ½ apple, cored, cut in quarters
- 1 small carrot, peeled, cut in quarters
- 460g butternut squash, peeled, cut in 2.5cm pieces
- 1 teaspoon dried thyme leaves
- 750ml vegetable stock

DIRECTIONS

- 1** Place onion, olive oil, and salt in the blender pitcher.
- 2** Select SAUTÉ.
- 3** Add remaining ingredients then select SMOOTH SOUP.

CAULIFLOWER CURRY SOUP

PREP: 15 MINUTES

COOK TIME: 35 MINUTES

MAKES: 3-4 SERVINGS

SPOONS ARE OPTIONAL



INGREDIENTS

1 medium onion, peeled, cut in quarters
2 cloves garlic, peeled
2 teaspoons whole coriander seeds
2 tablespoons butter
2 tablespoons extra virgin olive oil
2 teaspoons kosher salt
400g cauliflower, cut in 2.5cm florets
1 teaspoon green curry paste
500ml vegetable broth
60ml coconut milk
1 tablespoon lime juice

DIRECTIONS

- 1** Place onion, garlic, coriander seeds, butter, olive oil, and salt in the blender pitcher.
- 2** Select SAUTÉ.
- 3** Add remaining ingredients then select SMOOTH SOUP.

JUST LIKE GRANDMA'S



CHICKEN NOODLE SOUP

PREP: 15 MINUTES

COOK TIME: 30 MINUTES

MAKES: 3-4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 small onion, peeled, cut in 2.5cm pieces
2 stalks celery, cut in 2.5cm pieces
2 carrots, peeled, cut in 2.5cm pieces
875ml chicken stock
½ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon ground black pepper
¼ teaspoon dried thyme
125g uncooked chicken, cut in 2.5cm pieces
75g dry egg noodles

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients, except noodles, into the blender pitcher in the order listed.
- 2** Select HEARTY SOUP.
- 3** With 6 minutes remaining in the program, add egg noodles. Serve immediately.

TIP: When program is complete, ensure internal temperature of chicken is 165°F.



VEGGIE-PACKED ITALIAN CLASSIC

WHITE BEAN MINISTRONE

PREP: 15 MINUTES

COOK TIME: 35 MINUTES


MAKES: 3-4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 small onion, peeled, cut in 2.5cm pieces
2 cloves garlic, peeled
2 tablespoons olive oil
2 teaspoons kosher salt
150ml fire-roasted tomatoes
20g kale leaves, cut in 2.5cm pieces
2 tablespoons grated Parmesan cheese
1L vegetable stock
2 teaspoons tomato paste
1/8 teaspoon ground black pepper
1/8 teaspoon dried thyme
1/2 teaspoon dried rosemary
158g cooked small white beans, drained
158g cooked garbanzo beans, drained

DIRECTIONS

- 1** Place onion, garlic, olive oil, and salt in the blender pitcher.
- 2** Select SAUTÉ.
- 3** Add tomatoes, kale, Parmesan cheese, vegetable stock, tomato paste, black pepper, thyme, and rosemary to pitcher.
- 4** Select HEARTY SOUP.
- 5** With 6 minutes remaining on the program, add white and garbanzo beans.



IT'S ALL ABOUT THE SAUCE

TRADITIONAL TOMATO SAUCE

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 35 MINUTES

MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 small onion, peeled, cut in quarters
- 2 cloves garlic, peeled
- 1 tablespoon olive oil
- 2 teaspoons kosher salt
- 3 cans (455g) whole peeled tomatoes
- 1 teaspoon granulated sugar
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 1 teaspoon Italian seasoning

DIRECTIONS

- 1 Place onion, garlic, olive oil, and salt in the blender pitcher.
- 2 Select SAUTÉ.
- 3 Add remaining ingredients and select SAUCE/DIP.



RICH, CREAMY & CHEESY

ALFREDO SAUCE

PREP: 10 MINUTES

COOK TIME: 35 MINUTES

MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

4 cloves garlic, peeled
2 tablespoons butter, cubed
500ml heavy cream
250g cream cheese, cut in eighths
220g grated Parmesan cheese

DIRECTIONS

- 1** Place garlic and butter in the blender pitcher.
- 2** Select SAUTÉ.
- 3** Add remaining ingredients and select SAUCE/DIP.

**SOUPS,
SAUCES
& DIPS**



HOT DIP AHEAD

QUESO DIP

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 30 MINUTES

MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 can (315g) diced fire-roasted tomatoes

625g preprepared cheese product, cut in 2.5cm cubes

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients into the blender pitcher in the order listed.
- 2** Select SAUCE/DIP.
- 3** Serve with tortilla chips.

DOUBLE DIPPING MAY OCCUR

CHOCOLATE FONDUE

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 30 MINUTES

MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

1 bag (375g) semi-sweet chocolate chips
250ml heavy cream

GARNISHES

Pretzels, for serving
Marshmallows, for serving
Whole strawberries, for serving

DIRECTIONS

- 1** Place chocolate chips and heavy cream in the blender pitcher.
- 2** Select SAUCE/DIP.
- 3** Serve fondue warm with pretzels, marshmallows, strawberries, or other fruit, as desired.

SPREAD THE SWEETNESS



SIMPLE BERRY JELLY

PREP: 10 MINUTES

COOK TIME: 30 MINUTES

MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

450g fresh strawberries, ends trimmed

210g granulated sugar

1 tablespoon lemon juice

2 teaspoons fruit pectin

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients into the blender pitcher in the order listed.
- 2** PULSE 3 times then select SAUCE/DIP.
- 3** Pour into a heat-safe glass container and chill at least 2 hours in the refrigerator before serving.

INFUSED CRAFT DRINKS



HOW TO CREATE CUSTOM COCKTAILS

EST. TIME: 10 MINS

OPTIONAL FIRST BUILD FLAVOR

Start recipes by toasting spices to unlock and enhance natural flavors, then add the remaining ingredients to heat, blend, and strain.

CHOOSE A SPICE

2 teaspoons total

Coriander, clove, cardamom, fennel, cinnamon sticks, dried chilies, black pepper

SELECT SAUTÉ

The blender will heat to its highest temperature and toast for 5 minutes.

PRO TIP: Use this first step to unlock flavors with heat like never before.

THEN COOK INGREDIENTS

CHOOSE A FRESH HERB

2 teaspoons total

Loose leaf tea, basil, mint, rosemary, vanilla extract, turmeric, ginger

CHOOSE A FLAVOR

400g total of fresh ingredients

Strawberries, lemons, watermelon, blueberries, raspberries, pineapple, cherries, orange, apple

CHOOSE A LIQUID

1L total

Vodka, gin, tequila, rum, bourbon, whiskey

SELECT COCKTAIL

The blender will heat and automatically stir your ingredients by gently pulsing.

NOTE: We know preserving alcohol content is important, so make sure to select the COCKTAIL button when preparing these drinks.

Strain ingredients into a heat-proof container. Chill, then serve or mix as desired.



HOW TO CREATE CUSTOM CONCENTRATED MIXERS

EST. TIME: 10 MINS

OPTIONAL FIRST BUILD FLAVOR

Start recipes by toasting spices to unlock and enhance natural flavors, then add the remaining ingredients to heat, blend, and strain.

CHOOSE A SPICE

2 teaspoons total

Coriander, clove, cardamom, fennel, cinnamon sticks, dried chillies, black pepper

SELECT SAUTÉ

The blender will heat to its highest temperature and toast for 5 minutes.

PRO TIP: Use this first step to unlock flavors with heat like never before.

THEN COOK INGREDIENTS

ADD WATER

250ml

OPTIONAL CHOOSE A SWEETENER

105–315g
cups total

Sugar, maple syrup, honey, agave nectar

CHOOSE A FLAVOR

400g total of fresh
ingredients

Strawberries, lemons, watermelon, blueberries, raspberries, pineapple, cherries, orange

CHOOSE A FRESH HERB

2 teaspoons total

Loose leaf tea (green/black/red), basil, mint, rosemary, vanilla extract, turmeric, ginger

SELECT MIXER

The blender will heat and automatically stir ingredients by gently pulsing.

Strain ingredients into a heat-proof container. Mix with water, seltzer, or favorite spirit. Take dessert to the next level by pouring over ice cream or snow cones.

KID-FRIENDLY SODAS



RASPBERRY LIME MIXER

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 10 MINUTES

MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

3 tablespoons fresh lime juice

100g fresh raspberries

105g granulated sugar

250ml water

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients in the blender pitcher.
- 2** Select MIXER.
- 3** Pour mixture through a strainer and discard pulp.

TIP: Mix with seltzer water or your favorite clear spirit and serve over ice.



SIMPLE, SWEET, VERSATILE

VANILLA SIMPLE SYRUP

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 10 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 tablespoon vanilla extract

210g granulated sugar

500ml water

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients in the blender pitcher.
- 2** Select MIXER.

SERVING TIP

Serve in your morning coffee or mixed into your favorite clear spirit.

TIP: Swap in scored vanilla beans for vanilla extract.



NO SQUEEZE REQUIRED

RASPBERRY LEMONADE

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 10 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

105g granulated sugar

1 large lemon, cut in quarters

100g raspberries

1L water

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients in the blender pitcher.
- 2** Select WATER.
- 3** Pour mixture through a strainer and discard pulp.

TIP: Pour over ice and garnish with fresh fruit.

YOUR EARLY MORNING DETOX

LEMON GINGER TONIC

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 10 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1.25L water

1 lemon, cut in quarters

5cm piece ginger, cut in thin slices

1 teaspoon ground turmeric

2 tablespoons honey, if desired

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients in the blender pitcher.
- 2** Select WATER.
- 3** Pour mixture through a strainer and discard pulp. Sweeten with honey, if desired.

TIP: This tonic is equally delicious served hot or over ice.

HARD CIDER, EASY DRINKING



SPICED RUM CIDER

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 10 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

3 cinnamon sticks, broken in half

1 teaspoon whole cloves

1L apple cider

250ml dark rum

Peel of 1 navel orange

Peel of 1 lemon

DIRECTIONS

- 1** Place cinnamon sticks and whole cloves in the blender pitcher.
- 2** Select SAUTÉ.
- 3** Add remaining ingredients.
- 4** Select COCKTAIL.
- 5** Pour mixture through a strainer and discard pulp. Serve warm.

SNOW'S FALLING, SPICES ARE MULLING



TRADITIONAL MULLED WINE

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 10 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 cinnamon stick, broken in half
- 1 bottle (750ml) Rioja red wine
- 60ml brandy
- 140g fresh peaches slices
- 50g granulated sugar
- 1 navel orange, cut in quarters

DIRECTIONS

- 1 Place cinnamon stick in the blender pitcher.
- 2 Select SAUTÉ.
- 3 Add remaining ingredients.
- 4 Select COCKTAIL.
- 5 Pour mixture through a strainer and discard pulp. Serve warm.

**SWEET SUMMER TASTE,
NO NEED TO CHASE**



LARGE-BATCH STRAWBERRY-INFUSED VODKA

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 10 MINUTES

CHILL: 2 HOURS

MAKES: 16-20 SERVINGS

INGREDIENTS

1L vodka

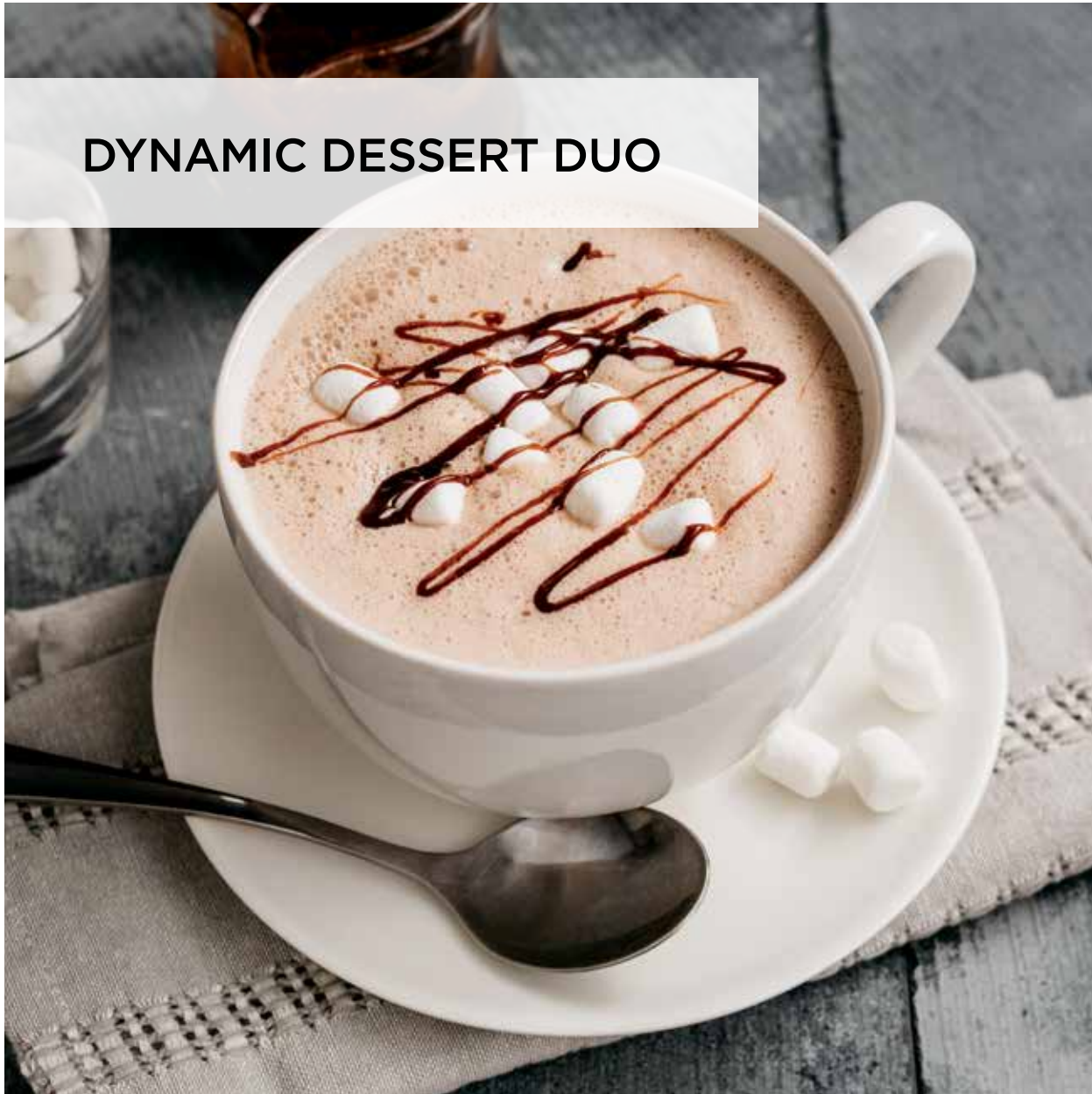
300g strawberries, stems removed

DIRECTIONS

- 1** Place all ingredients in the blender pitcher.
- 2** Select COCKTAIL.
- 3** Pour mixture through a strainer and discard pulp. Chill at least 2 hours in the refrigerator before serving.

TIP: Once chilled, mix with seltzer water and serve over ice.

DYNAMIC DESSERT DUO



PEANUT BUTTER HOT CHOCOLATE

PREP: 5 MINUTES

COOK TIME: 20 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

750ml whole milk
250ml half & half
185g milk chocolate chips
4 tablespoons creamy peanut butter

GARNISHES

Mini marshmallows
Chocolate syrup

DIRECTIONS

- 1 Place milk, half & half, chocolate chips, and peanut butter in the blender pitcher.
- 2 Select TEMP MED and cook for 20 minutes. PULSE every 5 minutes to ensure even heating.
- 3 Garnish with marshmallows and chocolate syrup, as desired.

Notes

Notes

NINJA[®]
Foodi[™]
BLENDER
COLD & HOT

HB150C_IG_25Recipe_E_F_MP_Mv2

© 2019 SharkNinja Operating LLC

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

FOODI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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



MÉLANGEUR NINJA® Foodi™

FROID ET CHAUD

25 RECETTES DÉLICIEUSES

L'ÉVOLUTION DU MÉLANGEUR



VOTRE GUIDE POUR MÉLANGER ET CUISINER COMME UN EXPERT FOODI.

Bienvenue au guide d'inspiration du mélangeur Ninja® Foodi™. Les prochaines pages de ce guide sont remplies de recettes, d'astuces, de trucs et de conseils utiles qui vous permettront de préparer comme un expert des boissons glacées, des smoothies (boissons frappées), des soupes, des desserts et des cocktails artisanaux, le tout dans votre mélangeur. Commençons sans plus tarder.

Pour encore plus de délicieuses recettes,
visitez le site [ninjakitchen.com](https://www.ninjakitchen.com)

TABLE DES MATIÈRES

MÉLANGES CLASSIQUES	2
SOUPES, SAUCES ET TREMPETTES	20
BOISSONS ARTISANALES INFUSÉES	44



MÉLANGES CLASSIQUES

CONSEILS POUR LE REMPLISSAGE

Ne dépassez pas la ligne **MAX LIQUID** (capacité liquide maximale) lorsque vous remplissez le pichet du mélangeur. Un excès d'ingrédients peut endommager l'appareil en cours d'utilisation. Mettez la glace ou les ingrédients congelés en premier et les ingrédients plus mous et à haute teneur en eau sur le dessus. Cela créera un vortex dans le pichet qui procurera une pulvérisation plus onctueuse des ingrédients congelés.



5 Ajoutez les fruits et les légumes frais.



4 Ensuite, ajoutez les légumes-feuilles et les fines herbes.



3 Enfin, versez le liquide ou le yogourt. Pour obtenir une boisson moins épaisse qui se rapproche d'un jus, ajoutez plus de liquide.



2 Ensuite, ajoutez les ingrédients secs ou collants comme les graines, les poudres et les beurres de noix.



1 Commencez par les glaçons ou les ingrédients congelés.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour obtenir de meilleurs résultats, coupez les ingrédients en morceaux de 2,5 cm (1 po).

AMBIANCE DES ÎLES TROPICALES



MARGARITA AUX MANGUES CONGELÉES

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE MÉLANGE : 1 MINUTE

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

500 ml de morceaux de mangue congelés

250 ml de tequila

125 ml de triple sec

500 ml de nectar de mangue

2 cuillères à soupe de jus de lime

INSTRUCTIONS

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez FROZEN DRINK (boisson glacée).

MÉLANGES
CLASSIQUES

LA BARBOTINE POUR ADULTES OFFICIELLE DE L'ÉTÉ



FROZÉ AUX FRAISES

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE MÉLANGE : 1 MINUTE

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

500 g de fraises surgelées

12 feuilles de menthe fraîche

750 ml de vin rosé

INSTRUCTIONS

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez FROZEN DRINK (boisson glacée).

MÉLANGES
CLASSIQUES



UN RÉVEIL REMPLI DE BAIES

SMOOTHIE BAIES DU MATIN

MÉLANGES
CLASSIQUES

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE MÉLANGE : 1 MINUTE

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

600g de baies mélangées congelées

2 cuillères à soupe de protéine en poudre

500 ml de yogourt

500 ml de lait d'amande

INSTRUCTIONS

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez SMOOTHIE (boisson frappée).

UN PETIT DÉJEUNER EXPLOSIF



EXPLOSION MATINALE AUX FRAISES ET À L'ANANAS

PRÉP. : 5 MINUTES
DURÉE DE MÉLANGE : 1 MINUTE
DONNE : 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

250 g de fraises congelées
250 ml de jus d'orange
400 g de morceaux d'ananas
1 banane pelée

INSTRUCTIONS

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez SMOOTHIE (boisson frappée).

MÉLANGES
CLASSIQUES

CANNE EN BONBON BROYÉE

CRÈME GLACÉE À LA MENTHE
ET À LA VANILLE

PRÉP. : 10 MINUTES

DURÉE DE CONGÉLATION : 9 HEURES

DURÉE DE MÉLANGE : 1 MINUTE

DONNE : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

500 ml de crème épaisse
250 ml de lait évaporé
10 bonbons ronds à la menthe poivrée
25 g de sucre à glacer
½ cuillère à thé d'extrait de menthe
60 ml de lait entier

INSTRUCTIONS

- 1** Mélangez la crème et le lait évaporé. Versez le mélange dans des moules à glaçons et faites congeler pendant 8 heures ou toute une nuit.
- 2** Placez les cubes de crème congelés, les bonbons à la menthe poivrée, le sucre à glacer, l'extrait de menthe poivrée et le lait dans le pichet du mélangeur.
- 3** Sélectionnez ICE CREAM (crème glacée). Au besoin, utilisez le pilon pour pousser les ingrédients vers les lames du mélangeur. Lorsqu'il reste 30 secondes au programme, arrêtez le mélangeur.
- 4** Retirez le mélange du pichet et placez-le dans le congélateur pendant au moins 1 heure avant de le servir.

DES FRUITS À LA CUILLÈRE



COCKTAIL GLACÉ AUX BLEUETS ET À LA VANILLE

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE MÉLANGE : 1 MINUTE

TEMPS DE REFROIDISSEMENT : 1 HEURE

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

420 g de bleuets congelés

92 g de pépites de chocolat blanc

180 ml de crème légère

1 c. à thé d'extrait de vanille

2 c. à soupe de jus de citron

INSTRUCTIONS

- 1** Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2** Sélectionnez ICE CREAM (crème glacée). Au besoin, utilisez le pilon pour pousser les ingrédients vers les lames du mélangeur.
- 3** Retirez la crème glacée du pichet et placez-la dans le congélateur pendant au moins 1 heure avant de le servir.

BUVEZ VOS LÉGUMES VERTS



EXTRAIT DE POMME ET D'ÉPINARD

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE MÉLANGE : 2 MINUTES

DONNE : 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS

130 g de glace

250 ml d'eau de coco

125 ml de jus d'orange frais

30 g d'épinards légèrement tassés

1 petite pomme verte, coupée en morceaux de 2.5 cm

2 petites bananes pelées, coupées en deux

1 morceau de gingembre de 2.5 cm pelé, coupé en quartiers

INSTRUCTIONS

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez EXTRACT (extraire).

MÉLANGES
CLASSIQUES

**SANS PRODUITS LAITIERS,
MAIS DÉLICIEUX**



LAIT D'AMANDE À LA VANILLE

**MÉLANGES
CLASSIQUES**

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE MÉLANGE : 2 MINUTES

TEMPS DE REFROIDISSEMENT : 2 HEURES

DONNE : 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS

280 g d'amandes crues, trempées dans l'eau pendant 4 à 6 heures, puis égouttées

1.25 L d'eau

2 cuillères à thé d'extrait de vanille

2 cuillères à thé de nectar d'agave

INSTRUCTIONS

- 1** Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2** Sélectionnez BLEND (mélanger) puis HIGH (haute) et laissez fonctionner pendant 60 secondes. Ensuite, appuyez de nouveau sur HIGH (haute) et laissez l'appareil fonctionner encore 60 secondes.
- 3** Placez une grande passoire sur un bol de grandeur moyenne et placez un sac à lait de noix ou de la toile à fromage dans la passoire. Versez la moitié du mélange dans la passoire, puis faites sortir le lait du sac ou de la toile à fromage dans le bol. Enlevez les amandes en poudre du sac ou de la toile à fromage, puis répétez le processus avec le reste du mélange.
- 4** Laissez refroidir le lait d'amande au moins 2 heures avant de servir. Vous pouvez conserver le lait inutilisé au réfrigérateur pendant 3 à 5 jours.

**SOUPES,
SAUCES ET
TREMPETTES**



COMMENT PRÉPARER DES VELOUTÉS PERSONNALISÉS

PORTIONS : 3 À 4
TEMPS DE CUISSON :
35 MINUTES

D'ABORD, DONNER DE LA SAVEUR

CHOISISSEZ ENTRÉE DE L'HUILE OU DU BEURRE

2 cuillères à soupe
au total

Huile d'olive, huile
de noix de coco,
beurre, huile
d'avocat, huile
de canola

AJOUTEZ DE L'OIGNON

1 petit oignon ou une échalote pelé et
coupé en quartiers

CHOISISSEZ LES ÉPICES ET LES AROMATES

3 cuillères à thé au
total

Ail, gingembre, thym,
sel, poivre, graines
de coriandre,
graines de cumin,
pâte de tomate

SÉLECTIONNEZ SAUTÉ (faire sauter)

Le mélangeur
pulsera doucement
3 fois pour hacher
les aromates et
les dirigera vers
l'élément chauffant,
où ils cuiront
pendant 5 minutes.

ENSUITE, FAITES CUIRE LES INGRÉDIENTS

CHOISISSEZ UN LÉGUME

460 g de légumes
au total, coupés en
morceaux de 2.5 cm

Carottes, pommes de terre,
patates douces, chou-fleur,
brocoli, tomates, courge
musquée, céleri, épinards,
chou frisé, champignons,
maïs, poivrons

CHOISISSEZ UNE BASE

1 L au total

Eau, fond/bouillon de légumes,
fond/bouillon de boeuf, lait de
coco, fond/bouillon de poulet,
purée de tomates

SÉLECTIONNEZ SMOOTH SOUP (velouté)

Le mélangeur préchauffera
jusqu'à l'ébullition. Il va ensuite
pulser et remuer pour cuire
uniformément les ingrédients,
après quoi il les réduira en purée
afin de faire un velouté.

CONSEIL DE PRO : Ajoutez quelques gouttes de crème
épaisse à la fin du programme pour obtenir une texture
crémeuse.



COMMENT PRÉPARER DES SOUPES CONSISTANTES

PORTIONS : 3 À 4
TEMPS DE CUISSON : 35 MINUTES

D'ABORD, DONNER DE LA SAVEUR

CHOISISSEZ ENTRÉE DE L'HUILE OU DU BEURRE

2 cuillères à soupe
au total

Huile d'olive, huile
de noix de coco,
beurre, huile
d'avocat, huile
de canola

AJOUTEZ DE L'OIGNON

1 petit oignon ou une échalote pelé et
coupé en quartiers

CHOISISSEZ LES ÉPICES ET LES AROMATES

3 cuillères à thé au
total

Ail, gingembre,
thym, sel, poivre,
graines de
coriandre, graines
de cumin, pâte de
tomate

SÉLECTIONNEZ SAUTÉ (faire sauter)

Le mélangeur
pulsera doucement
3 fois pour hacher
les aromates et
les dirigera vers
l'élément chauffant,
où ils cuiront
pendant 5 minutes.

ENSUITE, FAITES CUIRE LES INGRÉDIENTS

CHOISISSEZ UN LÉGUME

230 g de légumes
au total, coupés
en morceaux de
2.5 cm

Carottes, pommes de terre, patates
douce, chou-fleur, brocoli, tomates,
courge musquée, céleri, épinards ou
chou frisé, champignons,
maïs, poivrons

~~FAULTATIF~~ CHOISISSEZ UNE PROTÉINE

125 g de viande au
total, coupée en
morceaux de 2.5 cm

Filet de bœuf, poitrine de
poulet, poitrine de dinde, longe
de porc, jambon

CHOISISSEZ UNE BASE

750 ml au total

Eau, fond/bouillon de légumes, fond/
bouillon de bœuf, lait de coco, fond/
bouillon de poulet, purée
de tomates

~~FAULTATIF~~ AJOUTEZ DES PÂTES ET/OU DES HARICOTS

75 g au total ou
38 g chacun

Macaroni, ditalini, nouilles aux œufs
**REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS
INSCRITES SUR L'EMBALLAGE DES
PÂTES POUR LES TEMPS DE CUISSON**

Pois chiches, haricots blancs,
haricots noirs

**AJOUTEZ DES HARICOTS LORSQU'IL
RESTERA 6 MINUTES AU PROGRAMME**

SÉLECTIONNEZ HEARTY SOUP (soupe consistante)

Le mélangeur préchauffera
jusqu'à l'ébullition. Le mélangeur
pulsera doucement et mélangera
les ingrédients pour les cuire
uniformément.



LA SOUPE FAVORITE POUR
ACCOMPAGNER UN SANDWICH
AU FROMAGE

SOUPE AUX TOMATES ET AU BASILIC

PRÉP. : 10 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 35 MINUTES

DONNE : 3 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon jaune, pelé, coupé en quartiers
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de sel casher
- 1 boîte (880 g) de tomates entières pelées
- 250 ml de bouillon de poulet
- 1/4 de tasse de poivre noir moulu
- 1/2 c. à thé de basilic séché
- 80 ml de crème épaisse
- 1/4 de cuillère à thé de piment de Cayenne broyé

INSTRUCTIONS

- 1 Mettez l'huile d'olive, l'oignon et le sel dans le pichet du mélangeur.
- 2 Sélectionnez SAUTÉ (faire sauter).
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients, puis sélectionnez SMOOTH SOUP (velouté).

SOUPES,
SAUCES ET
TREMPETTES

UN FAVORI DE L'AUTOMNE



SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE

PRÉP. : 15 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 35 MINUTES

DONNE : 3 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon jaune pelé, coupé en quartiers
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sel casher
- 30 g de noix de cajou crues
- 1/2 pomme, évidée, coupée en quartiers
- 1 petite carotte pelée, coupée en quartiers
- 460 g de courge musquée pelée et coupée en morceaux de 2.5 cm
- 1 cuillère à thé de feuilles de thym séchées
- 750 ml de bouillon de légumes

INSTRUCTIONS

- 1** Mettez l'oignon, l'ail, l'huile d'olive et le sel dans le pichet du mélangeur.
- 2** Sélectionnez SAUTÉ (faire sauter).
- 3** Ajoutez le reste des ingrédients, puis sélectionnez SMOOTH SOUP (velouté).

SOUPES,
SAUCES ET
TREMPETTES

LES CUILLÈRES SONT FACULTATIVES



SOUPE DE CHOU-FLEUR AU CURRY

PRÉP. : 15 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 35 MINUTES

DONNE : 3 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 oignon moyen pelé, coupé en quartiers
- 2 gousses d'ail pelées
- 2 cuillères à thé de graines de coriandre entières
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 2 cuillères à thé de sel casher
- 400 g de chou-fleur coupé en bouquets de 2.5 cm
- 1 cuillère à thé de pâte de curry vert
- 500 ml de bouillon de légumes
- 60 ml de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de jus de lime

INSTRUCTIONS

- 1** Mettez l'oignon, l'ail, les graines de coriandre, le beurre, l'huile d'olive et le sel dans le pichet du mélangeur.
- 2** Sélectionnez SAUTÉ (faire sauter).
- 3** Ajoutez le reste des ingrédients, puis sélectionnez SMOOTH SOUP (velouté).

À LA MANIÈRE DE GRAND-MAMAN



SOUPE DE POULET ET NOUILLES

PRÉP. : 15 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 30 MINUTES

DONNE : 3 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon pelé, coupé en morceaux de 2.5 cm
- 2 branches de céleri, coupées en morceaux de 2.5 cm
- 2 carottes pelées et coupées en morceaux de 2.5 cm
- 875 ml de bouillon de poulet
- 1/2 cuillère à thé de sel casher
- 1/4 de c. à thé de poivre noir moulu
- 1/4 de cuillère à thé de thym séché
- 125 g de poulet non cuit, coupé en morceaux de 2.5 cm
- 75 g de nouilles aux œufs séchées

INSTRUCTIONS

- 1 Placez tous les ingrédients, sauf les nouilles, dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2 Sélectionnez HEARTY SOUP (soupe consistante).
- 3 6 minutes avant la fin du programme, ajoutez les nouilles aux œufs. Servez immédiatement.

CONSEIL : Lorsque le programme est terminé, assurez-vous que la température interne du poulet est de 74 °C (165 °F).

UN CLASSIQUE ITALIEN VÉGÉTARIEN



MINISTRONE AUX HARICOTS BLANCS

PRÉP. : 15 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 35 MINUTES

DONNE : 3 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon pelé, coupé en morceaux de 2.5 cm
- 2 gousses d'ail pelées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à thé de sel casher
- 180 ml de tomates rôties au feu
- 20 g de feuilles de chou frisé, coupées en morceaux de 2.5 cm
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 1 L de bouillon de légumes
- 2 cuillères à thé de pâte de tomate
- 1/8 de c. à thé de poivre noir moulu
- 1/8 de cuillère à thé de thym séché
- 1/2 cuillère à thé de romarin séché
- 158 g de petits haricots blancs cuits, égouttés
- 158 g de pois chiches égouttés

INSTRUCTIONS

- 1 Mettez l'oignon, l'ail, l'huile d'olive et le sel dans le pichet du mélangeur.
- 2 Sélectionnez SAUTÉ (faire sauter).
- 3 Ajoutez dans le pichet les tomates, le chou frisé, le parmesan, le bouillon de légumes, la pâte de tomates, le poivre noir, le thym et le romarin.
- 4 Sélectionnez HEARTY SOUP (soupe consistante).
- 5 6 minutes avant la fin du programme, ajoutez les haricots blancs et les pois chiches.



TOUT EST DANS LA SAUCE

SAUCE TOMATE TRADITIONNELLE

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 35 MINUTES

DONNE : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon pelé et coupé en quartiers
- 2 gousses d'ail pelées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à thé de sel casher
- 3 boîtes (455 g chacune) de tomates pelées entières
- 1 cuillère à thé de sucre granulé
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir moulu
- 1 cuillère à thé d'assaisonnement à l'italienne

INSTRUCTIONS

- 1** Mettez l'oignon, l'ail, l'huile d'olive et le sel dans le pichet du mélangeur.
- 2** Sélectionnez SAUTÉ (faire sauter).
- 3** Ajoutez le reste des ingrédients et sélectionnez SAUCE/DIP (sauce/trempe).



**RICHE, CRÉMEUX ET AU
GOÛT DE FROMAGE**

SAUCE ALFREDO

PRÉP. : 10 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 35 MINUTES

DONNE : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 4 gousses d'ail pelées
- 2 cuillères à soupe de beurre, coupé en cubes
- 500 ml de crème épaisse
- 250 g de fromage à la crème coupé en huitièmes
- 220 g de parmesan râpé

INSTRUCTIONS

- 1** Mettez l'ail et le beurre dans le pichet du mélangeur.
- 2** Sélectionnez SAUTÉ (faire sauter).
- 3** Ajoutez le reste des ingrédients et sélectionnez SAUCE/DIP (sauce/trempette).

**SOUPES,
SAUCES ET
TREPETTES**

TREMPETTES CHAUDES PAR ICI

TREMPETTE QUESO

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 30 MINUTES

DONNE : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 boîte (315 g) de tomates rôties à la flamme en dés

625 g de fromage coupé en cubes de 2.5 cm

INSTRUCTIONS

- 1** Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2** Sélectionnez SAUCE/DIP (sauce/trempette).
- 3** Servez avec des croustilles de maïs.





**DES DOUBLES TREMPETTES
POURRAIENT SURVENIR**

FONDUE AU CHOCOLAT

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 30 MINUTES

DONNE : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 sac (375 g) de pépites de chocolat mi-sucré
250 ml de crème épaisse

GARNITURE

Bretzels, pour servir
Guimauves, pour servir
Fraises entières, pour servir

**SOUPES,
SAUCES ET
TREMPETTES**

INSTRUCTIONS

- 1** Placez les pépites de chocolat et la crème épaisse dans le pichet du mélangeur.
- 2** Sélectionnez SAUCE/DIP (sauce/trempeur).
- 3** Servez la fondue tiède avec des bretzels, des guimauves, des fraises ou tout autre fruit de votre choix.

TARTINEZ LE PLAISIR



GELÉE AUX BAIES FACILE À FAIRE

PRÉP. : 10 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 30 MINUTES

DONNE : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

450 g de fraises fraîches équeutées

210 g de sucre granulé

1 cuillère à soupe de jus de citron

2 cuillères à thé de pectine de fruits

INSTRUCTIONS

- 1** Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur dans l'ordre indiqué.
- 2** PULSEZ 3 fois, puis sélectionnez SAUCE/DIP (sauce/trempelette).
- 3** Versez la préparation dans un récipient en verre résistant à la chaleur et placez au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

SOUPES,
SAUCES ET
TREMPETTES

BOISSONS ARTISANALES INFUSÉES



COMMENT PRÉPARER DES COCKTAILS PERSONNALISÉS

TEMPS ESTIMÉ :
10 MINUTES

FACULTATIF D'ABORD, DONNER DE LA SAVEUR

Commencez les recettes en grillant des épices pour dégager et rehausser les arômes naturels, puis ajoutez le reste des ingrédients pour chauffer, mélanger et filtrer.

CHOISISSEZ UNE ÉPICE 2 cuillères à thé au total

Coriandre, clou de girofle, cardamome, fenouil, bâtons de cannelle, piments séchés, poivre noir

SÉLECTIONNEZ SAUTÉ (faire sauter)

Le mélangeur chauffera à sa température la plus élevée et grillera les épices pendant 5 minutes.

CONSEIL DE PRO : Utilisez cette première étape pour dégager les arômes à la chaleur comme jamais auparavant.

ENSUITE, FAITES CUIRE LES INGRÉDIENTS

CHOISISSEZ UNE HERBE FRAÎCHE 2 cuillères à thé au total

Thé en feuilles, basilic, menthe, romarin, extrait de vanille, curcuma, gingembre

CHOISISSEZ UNE SAVEUR 400 g au total d'ingrédients frais

Fraises, citrons, melon d'eau, myrtilles, framboises, ananas, cerises, orange, pomme

CHOISISSEZ UN LIQUIDE 1 L au total

Vodka, gin, tequila, rhum, bourbon, whisky

SÉLECTIONNEZ COCKTAIL

Le mélangeur chauffera et remuera automatiquement vos ingrédients en pulsant doucement.

REMARQUE : Nous savons qu'il est important de préserver la teneur en alcool; vous devez donc sélectionner le bouton **COCKTAIL** lorsque vous préparez ces boissons.

Filtrer les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.

Refroidissez, puis servez ou mélangez comme vous le souhaitez.



COMMENT PRÉPARER DES ALLONGEURS CONCENTRÉS PERSONNALISÉS

TEMPS ESTIMÉ :
10 MINUTES

FACULTATIF D'ABORD, DONNER DE LA SAVEUR

Commencez les recettes en grillant des épices pour dégager et rehausser les arômes naturels, puis ajoutez le reste des ingrédients pour chauffer, mélanger et filtrer.

**CHOISISSEZ
UNE ÉPICE**
2 cuillères à thé au total

Coriandre, clou de girofle, cardamome, fenouil, bâtons de cannelle, piments séchés, poivre noir

**SÉLECTIONNEZ
SAUTÉ
(faire sauter)**

Le mélangeur chauffera à sa température la plus élevée et grillera les épices pendant 5 minutes.

CONSEIL DE PRO : Utilisez cette première étape pour dégager les arômes à la chaleur comme jamais auparavant.

ENSUITE, FAITES CUIRE LES INGRÉDIENTS

AJOUTEZ DE L'EAU

250 ml

FACULTATIF
**CHOISISSEZ UN
ÉDULCORANT**
105-315 g au total

Sucre, sirop d'érable, miel, nectar d'agave

**CHOISISSEZ
UNE SAVEUR**
400 g au total
d'ingrédients frais

Fraises, citrons, melon d'eau, myrtilles, framboises, ananas, cerises, orange

**CHOISISSEZ
UNE HERBE
FRAÎCHE**
2 cuillères à thé au total

Thé en feuilles (vert/noir/rouge), basilic, menthe, romarin, extrait de vanille, curcuma, gingembre

**SÉLECTIONNEZ
MIXER
(allongeur)**

Le mélangeur chauffera et remuera automatiquement les ingrédients en pulsant doucement.

Filtrer les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.

Mélanger avec de l'eau, du soda ou votre spiritueux préféré. Faites passer vos desserts à un niveau supérieur en versant votre préparation sur de la crème glacée ou des cornets glacés.

SODAS AIMÉS DES ENFANTS

ALLONGEUR À LA FRAISE ET À LA LIME

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 10 MINUTES

DONNE : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 cuillères à soupe de jus de lime

100 g de framboises fraîches

105 g de sucre granulé

250 g d'eau

INSTRUCTIONS

- 1** Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur.
- 2** Sélectionnez MIXER (allongeur).
- 3** Versez le mélange dans une passoire et jetez la pulpe.

CONSEIL : Mélangez avec du soda ou votre spiritueux préféré et servez sur de la glace.

BOISSONS
ARTISANALES
INFUSÉES

SIMPLE, SUCRÉ, POLYVALENT

SIROP DE VANILLE FACILE À FAIRE

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 10 MINUTES

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

210 g de sucre granulé

500 ml d'eau

INSTRUCTIONS

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur.
- 2 Sélectionnez MIXER (allongeur).

CONSEIL POUR SERVIR

Mélangez à votre café du matin ou votre spiritueux préféré.

CONSEIL : Remplacez les gousses de vanille par de l'extrait de vanille.



AUCUN PRESSAGE REQUIS

LIMONADE À LA FRAMBOISE

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 10 MINUTES

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

105 g de sucre granulé

1 gros citron coupé en quartiers

100 g de framboises

1 L d'eau

INSTRUCTIONS

- 1** Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur.
- 2** Sélectionnez WATER (eau).
- 3** Versez le mélange dans une passoire et jetez la pulpe.

CONSEIL : Versez sur de la glace et garnissez de fruits frais.

VOTRE DÉSINTOXICATION DU MATIN

TONIQUE AU GINGEMBRE ET CITRON

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 10 MINUTES

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1.25 L d'eau

1 citron, coupé en quartiers

racine de gingembre de 5 cm coupée en
fines tranches

1 cuillère à thé de curcuma moulu

2 cuillères à soupe de miel, si désiré

INSTRUCTIONS

- 1** Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur.
- 2** Sélectionnez WATER (eau).
- 3** Versez le mélange dans une passoire et jetez la pulpe. Sucrez avec du miel, si désiré.

CONSEIL : Ce tonique est tout aussi délicieux servi chaud ou sur la glace.

CIDRE AU GOÛT DÉLICIEUX



CIDRE ÉPICÉ AU RHUM

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 10 MINUTES

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

3 bâtons de cannelle cassés en deux

1 cuillère à thé de clous de girofle entiers

1 L de cidre de pomme

250 ml de rhum brun

Écorce de 1 orange navel

Zeste d'un citron

INSTRUCTIONS

- 1** Placez les bâtons de cannelle et les clous de girofle entiers dans le pichet du mélangeur.
- 2** Sélectionnez SAUTÉ (faire sauter).
- 3** Ajoutez le reste des ingrédients.
- 4** Sélectionnez COCKTAIL.
- 5** Versez le mélange dans une passoire et jetez la pulpe. Servir chaud.

LA NEIGE TOMBE, C'EST LE TEMPS D'UN VIN CHAUD



VIN CHAUD TRADITIONNEL

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 10 MINUTES

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 bâton de cannelle cassé en deux
- 1 bouteille (750 ml) de vin rouge Rioja
- 60 ml de cognac
- 140 g de tranches de pêches fraîches
- 50 g de sucre granulé
- 1 orange navel coupée en quartiers

INSTRUCTIONS

- 1 Placez un bâton de cannelle dans le pichet du mélangeur.
- 2 Sélectionnez SAUTÉ (faire sauter).
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients.
- 4 Sélectionnez COCKTAIL.
- 5 Versez le mélange dans une passoire et jetez la pulpe. Servir chaud.

**BOISSONS
ARTISANALES
INFUSÉES**

**DOUCE SAVEUR ESTIVALE,
SANS COMPLICATION**



VODKA INFUSÉE À LA FRAISE EN GRANDE QUANTITÉ

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 10 MINUTES

TEMPS DE REFROIDISSEMENT : 2 HEURES

DONNE : 16 À 20 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 L de vodka

300 g de fraises équeutées

INSTRUCTIONS

- 1 Placez tous les ingrédients dans le pichet du mélangeur.
- 2 Sélectionnez COCKTAIL.
- 3 Versez le mélange dans une passoire et jetez la pulpe. Laissez refroidir dans le réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.

CONSEIL : Une fois refroidi, mélangez avec du soda et servez sur de la glace.

**BOISSONS
ARTISANALES
INFUSÉES**

DESSERT DOUBLEMENT STIMULANT

CHOCOLAT CHAUD AU BEURRE D'ARACHIDE

PRÉP. : 5 MINUTES

DURÉE DE CUISSON : 20 MINUTES

DONNE : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

750 ml de lait entier

250 ml de lait à 10 %

185 g de pépites de chocolat au lait

4 cuillères à soupe de beurre d'arachide crémeux

GARNITURE

Mini guimauves

Sirop au chocolat

INSTRUCTIONS

- 1 Placez le lait, le lait à 10 %, les pépites de chocolat et le beurre d'arachide dans le pichet du mélangeur.
- 2 Sélectionnez TEMP MED (moyenne) et laissez chauffer pendant 20 minutes. PULSEZ toutes les 5 minutes pour assurer un chauffage uniforme.
- 3 Garnissez de guimauves et de sirop au chocolat, à volonté.



Remarques

Remarques

MÉLANGEUR
NINJA®
Foodi™
FROID ET CHAUD

HB150C_IG_25Recipe_E_F_MP_Mv2

© 2019 SharkNinja Operating LLC

NINJA est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.

FOODI est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.