

KitchenAid

UN HACHOIR EN MÉTAL OFFERT

POUR L'ACHAT D'UN ROBOT PÂTISSIER MULTIFONCTION ARTISAN
KITCHENAID 4,8L (5KSM156, 5KSM175PS OU 5KSM185PS)*

NOUVEAU

UN HACHOIR EN MÉTAL KITCHENAID D'UNE VALEUR DE 149€^{TTC} OFFERT*

pour l'achat d'un robot pâtissier multifonction
Artisan KitchenAid 4,8L
(5KSM156, 5KSM175PS ou 5KSM185PS)**



Du 27 octobre 2018 au 12 janvier 2019

OFFRE FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Comment recevoir votre hachoir en métal KitchenAid ?

- 1** Achetez votre robot Artisan multifonction KitchenAid 4,8L (5KSM156, 5KSM175PS ou 5KSM185PS) entre le 27 octobre 2018 et le 12 janvier 2019 inclus.
- 2** Renseignez les informations nécessaires pour participer à l'offre sur le site www.promokitchenaid.fr OU remplissez le bulletin de participation ci-dessous.
- 3** Et joignez les éléments suivants (conservez-en une copie avant envoi). Tout dossier incomplet sera considéré comme non valable et sera définitivement rejeté.
 - Le code barre original et lisible à 13 chiffres, à découper sur l'emballage du robot éligible (attention, seul le code barre original du produit est recevable).
 - La photocopie d'une preuve d'achat (facture, ticket de caisse ou confirmation de commande dans le cas d'un achat en ligne) où apparaissent et sont entourés la date, le prix et la référence du produit acheté.
- 4** Envoyez votre dossier complet, avant le 26 janvier 2019 inclus (cachet de la Poste faisant foi) sous enveloppe suffisamment affranchie, à l'adresse suivante :

KITCHENAID OFFRE FETES DE FIN D'ANNEE 2018
OPERATION 20917
CEDEX 3474
99347 PARIS CONCOURS

- 5** Vous recevrez ensuite votre hachoir en métal KitchenAid dans un délai de 8 semaines environ à réception de votre demande conforme

Afin d'assurer une livraison dans les meilleures conditions, veuillez nous indiquer une adresse où le colis pourra vous être livré durant la journée.

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL + VILLE

TÉL (MOBILE)

ADRESSE EMAIL

N° DE SÉRIE DE L'APPAREIL (indiqué sous l'appareil) :

J'ai lu et je comprends le contenu de la Politique de protection des données à caractère personnel de KitchenAid disponible à l'adresse suivante :
<https://www.kitchenaid.fr/pages/politique-de-protection-des-donnees-a-caractere-personnel>

J'accepte de recevoir des communications marketing personnalisées relatives à KitchenAid et à d'autres marques de Whirlpool Corporation.

*Offre valable uniquement sur les robots Artisan KitchenAid 4,8 L (5KSM156, 5KSM175PS ou 5KSM185). Offre valable en France métropolitaine, en Corse et à Monaco (achat et résidence), pour tout achat compris entre le 27 octobre 2018 et le 12 janvier 2019 inclus. Offre limitée à une participation par foyer (même nom, même adresse). Les frais d'envoi du dossier ne seront pas remboursés. Toute demande incomplète, raturée ou erronée ne sera pas prise en compte (y compris ticket de caisse / facture raturée ou découpée). Cette offre n'est cumulable avec aucune autre offre promotionnelle portant sur ce produit.

Rejoignez-nous sur Facebook,
Instagram, @KitchenAidFR



*Hachoir en métal KitchenAid d'une valeur indicative de 149€^{TTC}.

**Offre valable uniquement pour les robots pâtisseries multifonction Artisan KitchenAid 4,8L (5KSM156, 5KSM175PS ou 5KSM185PS).

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVEAU HACHOIR EN MÉTAL KITCHENAID

QUI VOUS PERMETTRA DE PRÉPARER DES SAUCISSES ET STEAKS HACHÉS FRAIS, DE HACHER DES FRUITS SECS OU DU FROMAGE À PÂTE DURE.



Conception broyeur alimentaire

- Transforme les ingrédients pour de délicieuses recettes pleines de fraîcheur

Bac plus grand*

- Permet de hacher davantage d'ingrédients en une seule fois.
- Amovible pour un rangement compact.



Livré avec des grilles de hachage fine, moyenne et grosse; et deux accessoires à farcir les saucisses

- Rend facile la réalisation de tout un éventail de plats frais et créatifs



Inclut une brosse de nettoyage et un poussoir

- Facilite le retrait des ingrédients sur les grilles de hachage et les autres pièces
- Le poussoir permet d'acheminer plus facilement les ingrédients vers la lame et les grilles.

Coffret de rangement compact

- Pour un rangement pratique et simple, et un accès rapide

Conçu exclusivement pour fonctionner avec tous les modèles de robots pâtisseries multifonctions KitchenAid

- Se fixe simplement au moyeu électrique multifonction alimenté par le robot

*Par rapport au modèle 5FGA.

Découvrez la recette exclusive de **BERNARD LAURANCE**



Kabocha farcie au poulet, châtaignes, noix et quinoa

POUR : 4 PERSONNES • TEMPS DE CUISSON DE LA COURGE : 1H30
TEMPS DE PRÉPARATION FINALE : 20 MN

INGRÉDIENTS

- 1 courge kabocha ou un petit potiron
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 tête d'ail
- 75 g de quinoa
- 1 oignon blanc
- 2cm de gingembre fraîchement râpé
- 2 cuillerées à soupe d'huile de noix
- 300 g de blanc de poulet
- 50 g de noix
- 150 g de châtaignes cuites
- 150 g d'edamame ou de fèves
- 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame grillé
- quelques branches de coriandre
- quelques tiges de ciboulette
- 250 g de mascarpone
- sel, poivre

PRÉPARATION :

- Faites tout d'abord cuire la courge kabocha. Vous pourrez la remplacer par n'importe quelle courge à chair ferme et sucrée. Coupez le dessus avec un bon couteau, puis videz-la avec une cuillère. Badigeonnez-la d'huile d'olive sur sa chair à l'intérieur et sur la peau. Placez-la sur une plaque, mettez également la tête d'ail entière et faites cuire le tout 1h30 à 170°C. Retirez la tête d'ail au bout d'une heure de cuisson et mettez-la de côté. Vérifiez la couleur de la courge au bout de 1h15 et adaptez la cuisson à votre propre four.
- Pendant ce temps préparez la farce :
 - Faites cuire le quinoa 15 minutes à l'eau bouillante salée, puis égouttez le parfaitement.
 - Faites cuire à la vapeur les edamame ou les fèves pendant 10 minutes.
 - Épluchez et hachez finement l'oignon. Versez l'huile de noix (que vous pourrez remplacer par de l'huile d'olive) dans une grande poêle. Faites-la chauffer sur feu modéré et ajoutez-y l'oignon et le gingembre fraîchement râpé. Faites cuire 5 minutes.
- Coupez le poulet en lanières épaisses puis passez-les dans le hachoir à viande en métal KitchenAid. Récupérez le poulet et mettez-le dans la poêle.

Mélangez bien. Passez les noix dans le hachoir et mettez le résultat obtenu dans la poêle. Quand le poulet est bien cuit, ajoutez le quinoa, les châtaignes coupées en morceaux et les edamame (ou les fèves) cuits. Salez et poivrez à votre goût. Hachez finement la coriandre et ajoutez-la dans la farce. Épluchez l'ail rôti et mettez la chair dans une casserole. Ecrasez-la à la fourchette et ajoutez le mascarpone. Salez et poivrez à votre goût. Faites chauffer juste pour liquéfier le mascarpone. Mettez de côté.

Quand la courge est cuite, remplissez-la de farce bien chaude, parsemez-la de graines de sésame grillé et de ciboulette finement ciselée. Servez-la sans attendre avec la crème au mascarpone et à l'ail rôti. Si la peau de la courge est tendre et bio, n'hésitez pas à la manger !

Bonne dégustation !



@lacuisinedebarnard www.lacuisinedebarnard.com

Recette, texte et photo : lacuisinedebarnard.com

Hache à la perfection rapidement!

N° Vert gratuit : 00800 381 04026
www.kitchenaid.fr

®/TM Marque déposée/La forme du robot sur socle est une marque déposée de KitchenAid, États Unis. © 2016. Tous droits réservés.

KitchenAid