

L'EXCELLENCE EN CUISINE

avec les Chef Series

Tupperware®

L'EXCELLENCE EN CUISINE

avec les Chef Series



CUISINEZ COMME LES GRANDS CHEFS

La Collection Chef Series, des produits uniques et élégants, donne une nouvelle dimension à votre façon de cuisiner au quotidien.

Laissez-vous transporter par des matériaux nobles, des alliages performants et la robustesse de cette Collection.

Le secret de ces produits réside dans l'excellence de leur composition, associant aluminium et acier inoxydable 18/10 avec des Bases composées de 5 couches* pour assurer une conduction parfaite de la chaleur. La gamme est compatible avec toutes les surfaces de cuisson : gaz, électricité, céramique, induction.

Le design, sobre et unique, est accentué par les surfaces extérieures en acier inoxydable, poli et brillant. Un effet miroir souligne la beauté des Produits.

La forme ergonomique, des manches et des poignées rivetés, offre une excellente prise en main pour un confort d'utilisation optimal.

Les Produits Chef Series, raffinés et élégants, passent de la cuisson directement à table.





Casserole 11 - 14 cm Ø

Maniable et compacte, elle est indispensable pour toutes vos réalisations de sauces, compotes, caramel... mais aussi pour cuire des aliments en petites quantités.

Les Casseroles 2,4 l et 2,8 l sont parfaites pour la cuisson des soupes, des potages, du riz, des pâtes, des légumes, des purées... Le tout avec précision grâce aux graduations intérieures gravées au laser et à leur Couvercle transparent qui vous permet de suivre la cuisson.



Casserole 2,41 - 18 cm Ø

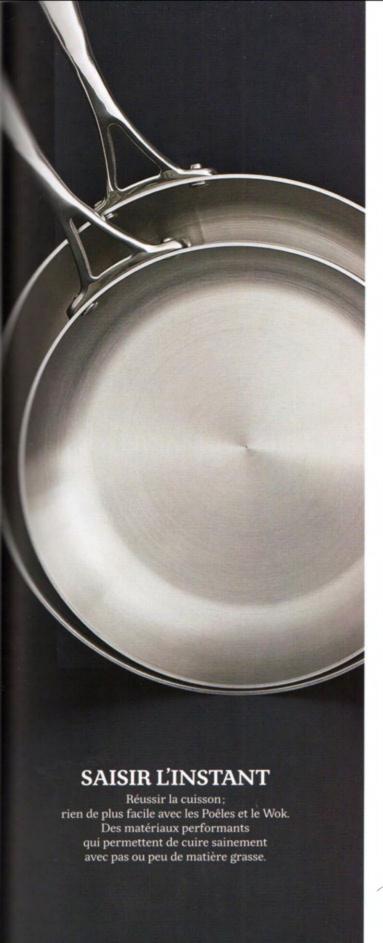


Casserole 2,81 - 20cm Ø



Saucier 1,61 - 13 cm Ø

Il est idéal pour préparer, cuire, mixer, réchauffer et servir avec son bec verseur, soupes, veloutés, sauces, émulsions… avec raffinement et pour un résultat digne d'un Chef saucier.





Poêle - 24 cm Ø

Compacte et efficace, elle dispose d'une surface de cuisson optimisée pour des poissons, viandes ou légumes grillés. A utiliser avec ou sans Couvercle.



Poêle - 28 cm Ø

Avec son diamètre de grande taille et son Couvercle en verre trempé, elle permet la cuisson des grillades sans éclaboussures et des plats sous totale surveillance.



Crêpière - 28 cm Ø

Faites sauter les crèpes, grâce à son revêtement antiadhésif et ses parois inclinées. Elle s'utilise également pour cuire des blinis, des pancakes, des œufs au plat, des omelettes...



Wok 4,2 l - 30 cm Ø

Il s'adapte à toutes les cuisines du Monde. Sa forme évasée permet de cuire rapidement les aliments avec peu de matières grasses et de les faire sauter facilement.



Avec leur forme large et peu haute, les Sauteuses sont idéales pour cuire les aliments rapidement.



Sauteuse 2,8L - 24cm Ø



Sauteuse 5,71 - 30 cm Ø

Pour rissoler, dorer, sauter, mijoter... les Sauteuses seront vos plus fidèles alliées pour les viandes, les poissons, les légumes, avec ou sans sauce.

Avec leur Couvercle en acier, elles passent facilement du feu au four ! Utilisez les Maniques pour les sortir du four.



Des capacités parfaites pour réaliser des plats familiaux mijotés. Robustes et ergonomiques, les Faitouts sont des Produits idéaux pour braiser, rôtir, cuire ou mijoter.

Une parfaite restitution de la chaleur du fond jusqu'aux parois.

Ils font tout et passent aussi au four avec leur Couvercle en acier inoxydable*.

Les 2 Faitouts 3,81 et 5,71 sauront se rendre utiles pour cuire vos plats en sauce, pocher les viandes ou poissons, blanchir les légumes et même cuire des gâteaux.



Faitout 3,81 - 22 cm Ø



Faitout 5,7l - 24 cm Ø



Faitout 7,61 - 26 cm Ø Une grande capacité pour mijoter des plats familiaux, pocher une grosse volaille, cuire de grande quantité de pâtes...

Le Couvercle du Faitout 7,6 l en verre trempé ne convient pas au four.



Couteau du chef

Sa taille, son poids et son équilibrage parfait permettent une prise puissante pour émincer, hacher et tailler aisément les viandes crues, les volailles, les fruits et les légumes de grande taille.



Couteau à trancher

Sa lame fine, longue, avec son bout pointu, permet de découper toutes sortes de viandes cuites (rôti, gigot, côte de bœuf, jambon cuit...). Occasionnellement, il peut être utilisé pour lever les filets des très gros poissons ronds (saumon, colin...).



Couteau à pain

Il est parfait pour découper le pain et les grosses viennoiseries (kouglof, cake, brioches...), mais il est également adapté pour couper les fruits de grosses dimensions à peau épaisse (pastèque, ananas, melon, potiron...), grâce à ses dents très affútées.



Couteau à fileter

Ce Couteau est idéal pour lever les filets de poisson. Sa lame étroite et flexible se glisse facilement entre la peau et la chair ou la chair et les arêtes. Pour cela, mettez la lame le plus à plat possible entre la peau et la chair, ou le long de l'arête.



Couteau à tomate

Sa lame dentelée tranche facilement les fruits et les légumes délicats à chair tendre (tomates, kiwis, agrumes, ...). Grâce aux dents rapprochées et affûtées, il coupe également parfaitement diverses charcuteries (saucisson, salami...) ou les gâteaux en tranches (génoises, cakes...).



Couteau d'office

Avec sa lame de 11cm, il est utilisé principalement pour couper les légumes, les fruits ou les herbes. Il sert également à découper de petits morceaux de viande. Sa taille le rend maniable et en fait le Couteau "à tout faire".



Couteau à éplucher

De par sa petite taille, ce Couteau se cale parfaitement dans la paume de la main pour éplucher les fruits, les légumes, équeuter des fraises, des kiwis...



Couteau à peler

Egalement appelé Couteau "Bec d'oiseau", il est maniable. Sa lame courte et recourbée et sa pointe solide permettent un travail propre et efficace. Il est idéal pour gratter les fruits et les légumes, les couper en morceaux et leur donner une forme décorative.



Bloc couteaux (présenté sur la photo)

Le Bloc couteaux est conçu pour recevoir les 8 Couteaux Prestige.

SOUPE DE CÉRÉALES





INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

- · 15 ml d'huile
- · 1 gousse d'ail
- · 1 carotte
- · Sel et poivre
- · 75 g d'orge perlé
- · 75 g de petit épeautre
- 75 g de pois cassés
- · 75 g de lentilles vertes
- 1 bouquet garni (sauge, thym, romarin, origan, etc.)
- 75 g de riz

Picada

- 1 gressin
- · 1 gousse d'ail
- · 15 ml de pignons
- 15 ml d'amandes émondées
- · 3 branches de persil effeuillées
- 1. Dans la Casserole 2,8 l chauffée avec l'huile, faites revenir la gousse d'ail non épluchée et la carotte épluchée et coupée en dés. Salez et poivrez.
- 2. Hors du feu, ôtez la gousse d'ail, versez l'orge, le petit épeautre, les pois cassés et les lentilles vertes, bien rincés et égouttés. Remettez sur feu moyen et recouvrez d'eau (2 cm au-dessus des ingrédients). Ajoutez le bouquet garni et faites bouillir. Baissez le feu (moyen) et laissez cuire 45 mn avec le Couvercle légèrement ouvert ou sans Couvercle. Mélangez de temps en temps en ajoutant de l'eau pour recouvrir les ingrédients, si nécessaire. Ajoutez le riz rincé, 20 mn avant la fin de la cuisson.
- 3. Dans le **TurboTup**, mixez les ingrédients de la Picada et ajoutez-les à la soupe cuite. Mélangez et servez avec un filet d'huile, du sel et du poivre.



VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR





INGRÉDIENTS POUR 2 À 4 PERSONNES

- · 350 g de sommités de chou-fleur
- · 200 ml d'eau
- · ½ cube de bouillon de légumes
- · 200 ml de crème liquide
- · Sel et poivre
- · 5 brins de persil

Huile d'orange

- · 50 ml d'huile
- · Le zeste d' ¼ d'orange
- 1. Huile d'orange : dans un **Ravier 300 ml**, mélangez l'huile, le zeste d'orange et réservez (à faire à l'avance, de préférence).
- 2. Dans le **Saucier 1,6 l** ou la **Casserole 1 l**, mettez les sommités de chou-fleur (gardez-en 50 g pour le service), ajoutez l'eau, le bouillon de légumes émietté, la crème liquide, le sel et le poivre. Portez à ébullition, puis baissez le feu et faites cuire environ 20 mn à feu moyen/doux.
- 3. Dès que le chou-fleur est bien tendre, mixez-le avec un mixeur plongeant. Rectifiez la consistance, si besoin, avec de la crème liquide ou de l'eau chaude.
- 4. Servez bien chaud avec les sommités de chou-fleur restantes finement émincées, le persil effeuillé et quelques gouttes d'huile d'orange.

Variante : Vous pouvez remplacer l'huile d'orange par un trait de réduction de vinaigre balsamique et décorer avec des herbes.



CRÈME DE CHÂTAIGNES

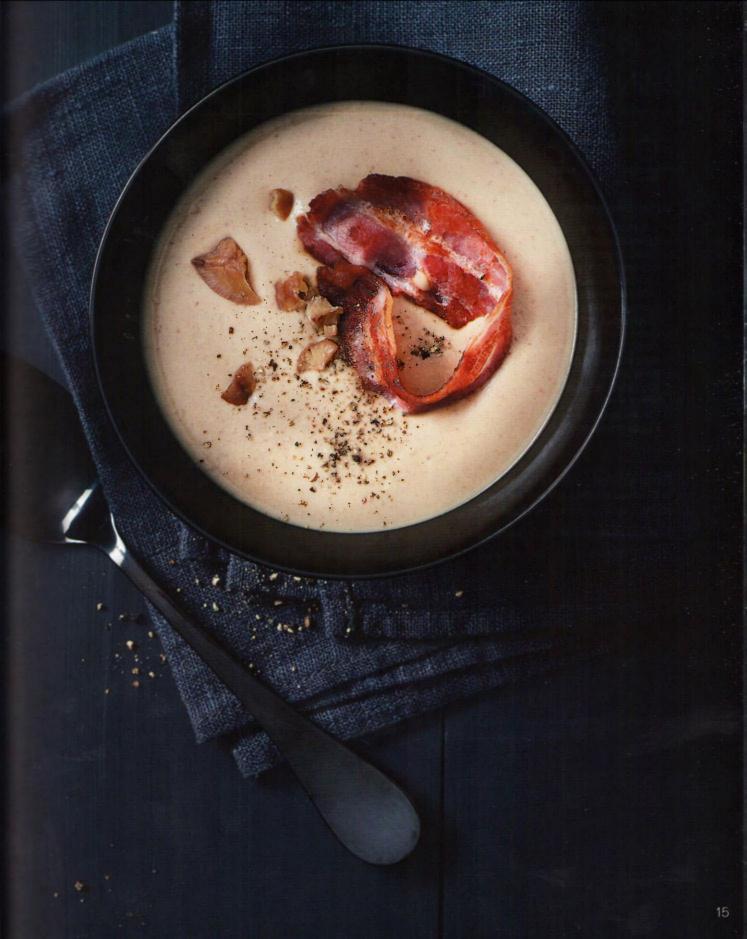






INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- · 1 belle échalote
- · 1 bocal de 210 g de châtaignes cuites et pelées.
- 250 ml d'eau
- · ½ cube de bouillon de volaille
- · 250 ml de crème liquide
- · Sel et poivre
- · 4 tranches fines de lard fumé
- 1. Dans le TurboTup, hachez grossièrement l'échalote épluchée et coupée en morceaux. Rincez les châtaignes et égouttez-les.
- 2. Dans le Saucier 1,6 l, mettez tous les ingrédients, sauf le lard, et faites-les bouillir. Baissez le feu et laissez cuire à feu doux environ 20 mn.
- 3. Mixez avec un mixeur plongeant et rectifiez la consistance, si besoin, avec un peu d'eau chaude ou de la crème liquide, selon vos goûts.
- 4. Servez la crème de châtaignes surmontée d'une fine tranche de lard fumé, grillée dans la Poêle 24 cm.



MINESTRONE







INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 oignon (± 100 g)
- · 3 brins de persil
- · ±200 g de pommes de terre
- 2 carottes (± 100 g)
- · 1 branche de céleri
- · ±100 g de blettes
- 1 poireau (±100 g)
- 1 courgette (± 100 g)
- 1 tomate (±100 g)
- · ± 100 g de chou-fleur (ou de brocoli)
- · 10 ml d'huile d'olive
- · Sel et poivre
- 50 a d'haricots verts
- 500 ml d'eau
- · 1 feuille de laurier
- · 25 g de parmesan râpé
- 1. Epluchez les légumes et lavez-les. Hachez grossièrement l'oignon dans le TurboTup, puis le persil effeuillé. Avec le Couteau d'office, coupez les pommes de terre en petits cubes, les carottes, la branche de céleri et les blettes, en morceaux, le poireau en rondelles et, la courgette et la tomate épépinée, en morceaux.
- 2. Avec le Couteau à peler, prélevez les sommités du chou-fleur.
- 3. Dans la Casserole 2,4 l, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen et mettez à suer l'oignon à couvert (il ne doit pas colorer).
- 4. Ajoutez tous les légumes, sauf les haricots verts, la courgette et la tomate. Salez, poivrez, mélangez et laissez cuire à couvert, environ 10 mn.
- 5. Ajoutez les légumes restants, l'eau, la feuille de laurier, mélangez et portez à ébullition. Baissez le feu (moyen/doux) et faites cuire environ 20 mn.
- 6. Dans le Pichet gradué 1,25 l, prélevez 2 Louchettes de minestrone et pressez-les à l'aide du Presse-purée. Ajoutez cette purée au minestrone, mélangez et servez avec le parmesan.

Variantes: Vous pouvez également servir avec un pesto, du riz ou de petites pâtes. Pour un minestrone anti-gaspillage, remplacez les légumes par les restes de légumes de votre réfrigérateur.



NAANS CROUSTILLANTS AU FROMAGE







INGRÉDIENTS POUR 6 NAANS

- · 450g de farine
- 5g de levure de boulanger sèche
- · 1ml de bicarbonate de soude
- · 2ml de miel
- · 40 ml d'huile
- · 200 ml d'eau
- · 5g de sel
- 12 tranches de fromage à fondre (croque-monsieur, cheddar, Vache qui rit...)
- 1. Dans le Bol batteur 31, mélangez la farine et la levure, ajoutez au centre le bicarbonate, le miel et l'huile. Versez l'eau en mélangeant, puis ajoutez le sel et finissez de mélanger.
- 2. Versez le mélange sur la Feuille à pâtisserie et pétrissez à la main pour obtenir une pâte élastique et homogène.
- 3. Divisez la pâte en 6 et formez des petites boules. Couvrez avec un torchon propre et laissez reposer 10 mn.
- 4. Avec le Rouleau Modulo, sur la Feuille à pâtisserie légèrement farinée, étalez la pâte légèrement farinée (si besoin) pour obtenir une pâte ronde (Ø 22 cm) et fine. Piquez-la avec une fourchette.
- 5. Chauffez la Poêle 28 cm, lorsqu'elle est bien chaude, baissez le feu de moitié et faites cuire vos ronds de pâte un par un, environ 3mn de chaque côté.
- 6. Posez dessus 2 tranches de fromages à fondre, pliez le naan en deux et laissez le fromage finir de fondre à feu doux.

Variantes: vous pouvez ajouter du jambon blanc ou fumé, des lamelles de courgettes grillées, des lamelles de légumes confits à l'huile et égouttés ou remplacer le fromage par des dés de mozzarella et de tomates. Vous pouvez également consommer les naans croustillants natures (sans fromage).



PAINS LIBANAIS







INGRÉDIENTS POUR 4 PAINS

- · 5 ml de levure boulanger sèche
- 150 ml d'eau tiède
- · 275 g de farine
- 15 ml de sucre (± 15 g)
- · 5 ml de sel
- · 25ml d'huile
- 1. Dans un Ravier 300 ml, mettez la levure à dissoudre avec l'eau.
- 2. Dans le Bol batteur 3 l, mélangez la farine, le sucre et le sel, Ajoutez le contenu du Ravier et pétrissez à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez de la farine, si besoin.
- 3. Sur la Feuille à pâtisserie, versez de l'huile et pétrissez la pâte dessus pour bien l'enrober d'huile. Laissez la pâte lever dans le Bol batteur 31 fermé, pendant 1 heure à température ambiante.
- 4. Formez 4 boules et à l'aide du Rouleau Modulo muni des Découpoirs 6 mm, étalez chaque boule.
- 5. Posez 2 pains à la fois dans la Poêle 28 cm légèrement chaude et faites cuire couvert, environ 5 mn de chaque côté. Débarrassez. Faites de même avec les pains restants. Remettez les 4 pains dans la Poêle, éteignez le feu, couvrez et laissez finir de cuire 5 mn.
- 6. Dégustez-les nature en remplacement du pain ou avec du houmous, du tzatziki et autres sauces, ou façon Kebab avec des morceaux de viande froide et de la sauce blanche.



SAUCE AUX CHAMPIGNONS





INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

- · 150 g de champignons de Paris
- · 1 échalote
- · 5g de beurre
- · 10 ml d'huile
- ½ cube de bouillon de bœuf
- 100 ml d'eau
- · 150 ml de crème liquide
- · Sel et poivre
- 1. Lavez les champignons de Paris et épluchez l'échalote. Hachez-les finement dans l'Extra Chef.
- 2. Dans le **Saucier 1,6 l**, faites fondre le beurre avec l'huile et ajoutez le contenu de l'Extra Chef. Dès que l'eau des champignons est évaporée, ajoutez le ½ cube de bouillon émietté, l'eau, mélangez et laissez mijoter 15 mn à feu moyen.
- 3. Versez la crème liquide et laissez cuire à feu moyen pour que la sauce épaississe, en mélangeant de temps en temps avec le **Fouet mélangeur**, Salez, poivrez et servez avec une viande blanche ou un poisson.

Astuce : pour avoir une sauce lisse et émulsionnée, mixez-la après cuisson avec un mixeur plongeant.



SAUMON GRILLÉ, SAUCE AUX CREVETTES









INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- · 130 g de riz long ou rouge (cuisson 10 mn)
- 260 ml d'eau
- · Sel et poivre
- · 40 ml d'huile d'olive
- · 2 pavés de saumon avec la peau (±150 g chacun)

Sauce aux crevettes

- · 1 échalote
- · 15 ml d'huile
- 100 g de têtes de crevettes crues
- 50 ml de vin blanc
- · 5 ml de fumet de poisson déshydraté
- · 100 ml d'eau
- · 250 ml de crème liquide
- · Sel et poivre
- 1. Sauce aux crevettes : épluchez et hachez l'échalote coupée, dans le TurboTup.
- 2. Dans le **Saucier 1,6 l**, chauffez l'huile et faites revenir les têtes de crevettes avec l'échalote hachée. Dès que l'ensemble est bien coloré, déglacez avec le vin blanc et faites bouillir.
- 3. Ajoutez le fumet de poisson, la crème liquide, le sel, le poivre et laissez cuire à feu moyen/doux environ 20 mn. Mixez avec un mixeur plongeant et passez au **Chinois**.
- 4. Dans le **Maxi Cuiseur à riz**, rincez le riz à l'aide de l'Insert et faites-le cuire avec l'eau, environ 12 mn à 900 watts. Egouttez-le, si besoin. Salez, poivrez, versez 25 ml d'huile d'olive et mélangez. Gardez-le au chaud.
- 5. Chauffez la **Poêle 24 cm** à feu moyen/vif avec le reste d'huile et mettez les pavés de saumon côté peau. Laissez la peau griller avant de baisser le feu, de couvrir et de finir la cuisson entre 7 et 10 mn (selon vos goûts).
- 6. Servez les pavés de saumon avec le riz et la sauce aux crevettes.

Variante : Vous pouvez remplacer les têtes de crevettes par des têtes de langoustines ou d'écrevisses. Ces sauces se congèlent très bien. Mixez-les après réchauffage.

Sauce St-Jacques : remplacez les têtes de crevettes par des barbes de Saint-Jacques bien rincées. Demandez à votre poissonnier, pendant la saison des noix de Saint-Jacques, qu'il vous les mettent de côté (les barbes sont habituellement jetées). Se congèle très bien.

Astuce : Vous pouvez émulsionner la sauce avec un mixeur plongeant juste avant de servir et récupérer la mousse avec une cuillère pour la déposer sur le filet de saumon.



CABILLAUD ET LÉGUMES VAPEUR



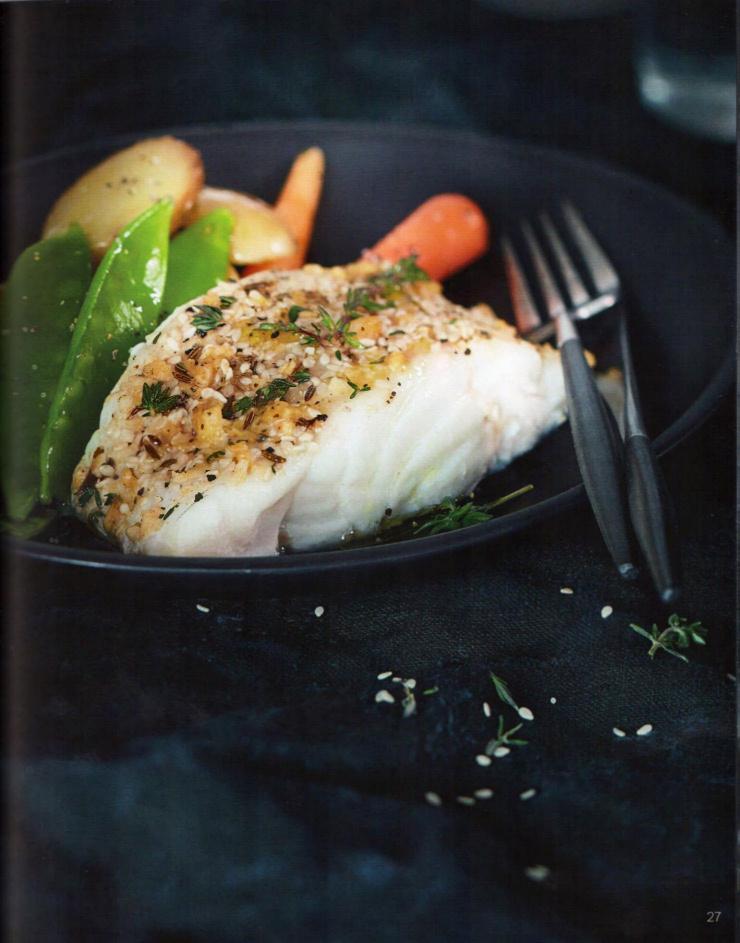






INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- · ±200 g de petites pommes de terre
- 150 g de mini-carottes (ou carottes coupées)
- 150 g de pois gourmands
- · 2 gousses d'ail
- · 15 ml d'épices mélangées (gingembre en poudre, graines de coriandre, de cumin ou de sésames, piment en poudre...)
- · 4 pavés de cabillaud (± 150 g chacun)
- · 45 ml de vin blanc (ou eau)
- · Marjolaine ou thym
- · Sel et poivre
- · Huile d'olive
- Epluchez et coupez les pommes de terre en 2 ou 4 avec le Couteau d'office. Placez les pommes de terre dans la Passoire inférieure du Micro Vap' et les carottes et les pois gourmands dans la Passoire supérieure. Remplissez le Réservoir avec 400 ml d'eau froide, superposez les Passoires et faites cuire environ 20 mn à 600 watts.
- 2. Pelez les gousses d'ail et hachez-les à l'aide du **TurboTup**. Mettez-les dans le **Bol 1l** avec le mélange d'épices et assaisonnez un côté des pavés de cabillaud avec ce mélange.
- Dans la Poêle 28 cm froide, placez les pavés de cabillaud côté non assaisonné sur le fond, versez le vin blanc sur le côté et faites bouillir. Baissez le feu, couvrez et faites cuire à feu doux environ 10 mn, selon vos goûts. Rectifiez l'assaisonnement.
- 4. Saupoudrez la marjolaine, versez un filet d'huile d'olive et servez avec les légumes.



POISSON À L'AMÉRICAINE





INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- · 2kg de queue de lotte sans peau
- · 2 échalotes (±50 g)
- · 2 belles tomates
- · 15 ml d'huile d'olive
- · 40 g de beurre
- · 1 gousse d'ail
- 50 ml de cognac
- · 200 ml de vin blanc sec
- 15 ml de concentré de tomates
- · 1 pointe de piment de Cayenne (ou 1 ml de Tabasco)
- · Sel et poivre
- · 3 brins d'estragon
- Coupez la lotte en morceaux réguliers.
- 2. Dans le TurboTup, hachez les échalotes épluchées. Avec l'Eplucheur 2 en 1 du Click Série, épluchez les tomates, épépinez-les et coupez-les en morceaux.
- 3. Dans la Sauteuse 5,71, faites chauffer l'huile et le beurre à feu moyen, et mettez les morceaux de lotte à revenir. Réservez-les.
- 4. Faites dorer les échalotes hachées et l'ail épluché. Versez le cognac et faites flamber. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire de moitié. Ajoutez les tomates en morceaux, le concentré de tomates, le piment, le sel, le poivre et laissez cuire couvert, environ 10 mn. Remettez les morceaux de lotte et laissez mijoter dans la sauce environ 10 mn.
- 5. Si besoin, réservez au chaud les morceaux de lotte dans l'Iso Tup 2,25 l et faites réduire la sauce dans la Sauteuse.
- 6. Vérifiez l'assaisonnement qui doit être bien relevé et nappez le poisson avec. Servez immédiatement en saupoudrant l'estragon ciselé.



WATERZOÏ DE POISSON

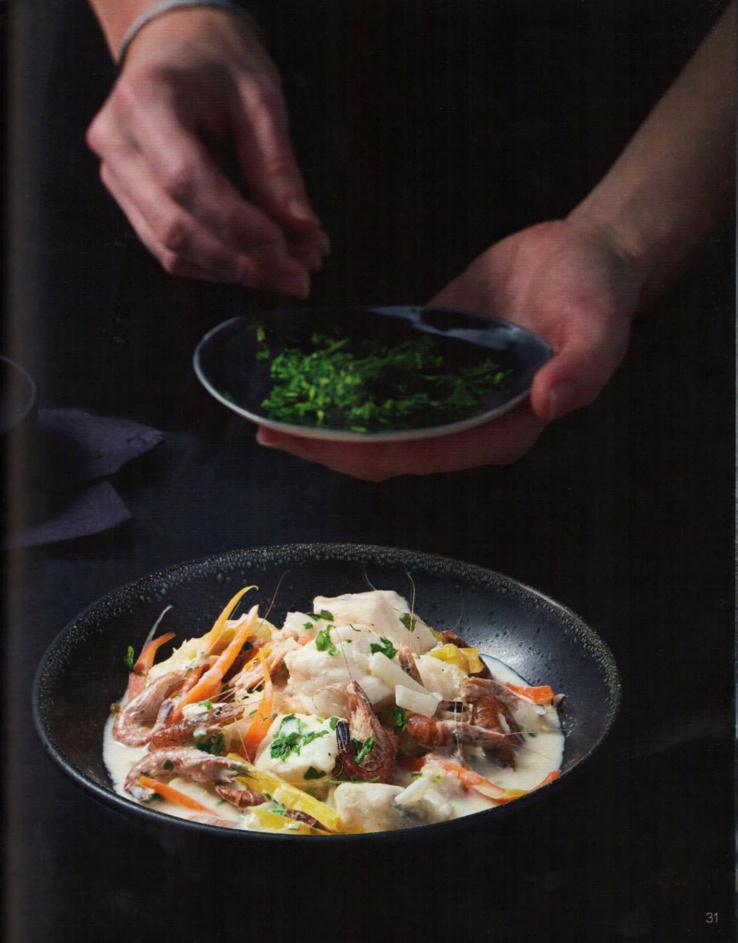




Préparation 25 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- · 1 échalote
- · 2 beaux oignons
- · 2 gousses d'ail
- · 6 carottes
- · 2 petits navets
- · 1 branche de céleri
- · 2 beaux poireaux
- · 15 ml d'huile
- · 15 ml de farine
- · 100 ml de vin blanc sec
- 250 ml d'eau
- · 10 ml de fumet de poisson déshydraté
- 1 bouquet garni
- 500 g de queue de lotte sans peau (ou joue de lotte)
- 500 g de filets de poisson (sole, turbot ou cabillaud)
- · 250 ml de crème liquide
- · 200 g de crevettes grises
- · Sel et poivre
- · 3 brins de persil plat
- 1. Epluchez l'échalote, les oignons et les gousses d'ail. Coupez-les en dés.
- 2. Epluchez les carottes, les navets et le céleri. Lavez-les ainsi que les poireaux, et coupez-les en fins bâtonnets (les carottes et les navets peuvent être coupés avec le MandoChef (1-2/6)).
- 3. Dans le **Faitout 5,7 l**, faites chauffer l'huile et faites revenir tous les légumes, à feu moyen/doux. Couvrez et laissez suer environ 20 mn. Ils ne doivent pas colorer.
- 4. Saupoudrez la farine et mélangez pour qu'elle cuise, ajoutez le vin blanc et portez à ébullition. Ajoutez l'eau, le fumet de poisson, le bouquet garni et faites bouillir. Couvrez et laissez mijoter environ 10 mn à feu doux.
- 5. Coupez les poissons en tronçons. Ajoutez-les dans le Faitout, faites bouillir, baissez le feu et laissez mijoter 5 mn à feu doux. Ajoutez la crème, les crevettes grises et portez à ébullition. Salez et poivrez.
- 6. Servez saupoudré de persil grossièrement haché dans le TurboTup.



WOK DE PÉTONCLES À LA CITRONNELLE





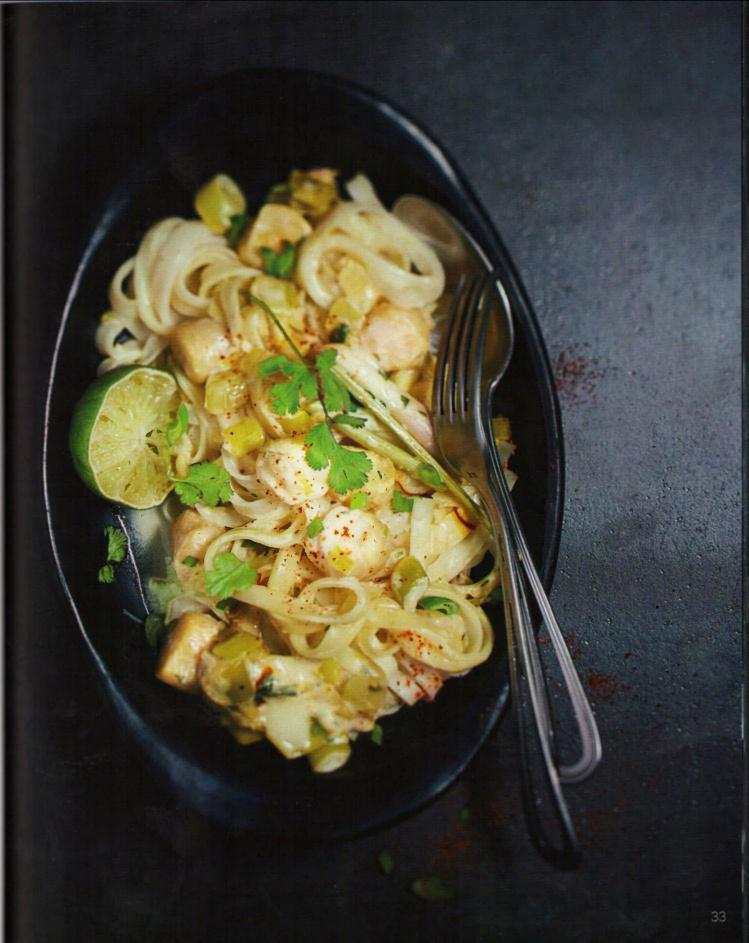


à 600 watts



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- · 200 g de nouilles de riz
- · 200 ml de lait de coco
- · 5 g de citronnelle sèche
- · 15 ml d'huile d'olive
- 2 blancs de poireaux (±250 g)
- ±20 g de gingembre râpé
- · 2 gousses d'ail
- · 1 oignon nouveau
- 450 g de noix de pétoncles surgelées
- · Quelques pistils de safran
- · Sel et poivre
- · Jus de citron vert
- · Quelques gouttes de Tabasco
- · 3 brins de coriandre
- Faites bouillir une grande quantité d'eau dans la Casserole 2,8 L. Ajoutez les nouilles, couvrez et laissez-les cuire hors du feu, environ 4mn. Séparez les nouilles à l'aide d'une fourchette, goûtez pour vérifier la cuisson, puis égouttez-les bien.
- 2. Dans le Pichet MicroCook 11, chauffez 1 mn 30 à 600 watts, le lait de coco et mettez à infuser la citronnelle sèche.
- 3. Faites chauffer l'huile d'olive dans le Wok 4,21 et faites revenir les blancs de poireaux lavés et émincés.
- 4. Epluchez le gingembre avec un Eplucheur du **Click Série**. Epluchez l'ail et l'oignon. Dans le **TurboMAX**, hachez le gingembre, l'ail et l'oignon, coupés en morceaux.
- 5. Ajoutez le contenu du TurboMAX dans le Wok et faites revenir quelques minutes en mélangeant.
- 6. Ajoutez les noix de pétoncles surgelées, mélangez et laissez cuire environ 5 mn à feu vif. Versez le lait de coco filtré à l'aide du **Chinois**, le safran, le sel, le poivre, mélangez et donnez un bouillon.
- 7. Ajoutez les nouilles bien égouttées, un filet de jus de citron vert, 3 à 4 gouttes de Tabasco et mélangez.
- 8. Servez aussitôt saupoudré de coriandre lavée et effeuillée.



MOULES À L'ESTRAGON





INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- · 2,4 kg de moules de bouchots
- · 80 g d'échalotes
- · 80 g de beurre
- · 100 ml de vin blanc
- · 3 branches d'estragon
- Poivre
- 250 ml de crème liquide
- · 15 ml de moutarde
- 1. Grattez les moules, éliminez les filaments et lavez-les plusieurs fois dans la Passoire à bascule.
- 2. Eliminez celles qui remontent à la surface, qui sont brisées ou qui restent entrouvertes.
- 3. Dans le TurboTup, hachez les échalotes épluchées et coupées.
- 4. Dans le **Faitout 7,6 l**, mettez les échalotes hachées à suer avec le beurre, ajoutez les moules bien égouttées, le vin blanc et l'estragon effeuillé. Poivrez et faites cuire à feu vif couvert, environ 10 mn en mélangeant en cours de cuisson. Retirez le Faitout du feu dès que les moules sont à peine ouvertes.
- 5. Ajoutez la crème liquide mélangée avec la moutarde et mélangez bien à l'aide de la Cuiller de service.
- 6. Servez les moules immédiatement avec des frites.

Astuce : S'il vous reste du jus de cuisson, filtrez-le et utilisez-le pour pocher un poisson ou congelez-le pour une utilisation ultérieure.



BROCHETTES DE POULET







Préparation

- · 1 citron (± 45 ml de jus)
- · 25 ml d'huile
- · 5 ml de sel
- 5 ml de graines de sésame (facultatif)
- · 3 brins de thym
- 1 petit piment concassé (sec)
- · 200 g de blanc de poulet
- 1 carotte (±70g)
- · 1 petite courgette (±80 g)
- ½ oignon rouge (±70 g)
- · 8 piques à brochettes en bois de 18-20 cm
- 1. Pressez le jus du citron avec le Set-en-1 et versez-le dans le Bol 1 l. Ajoutez l'huile, le sel, les graines de sésame, le thym effeuillé, le piment et mélangez.
- 2. Coupez les blancs de poulet en 16 cubes, mettez-les dans le Bol, fermez, secouez et faites-les marinez au réfrigérateur environ 15 mn, en secouant une fois.
- 3. Epluchez la carotte à l'aide de l'Eplucheur 2 en 1, ébouttez la courgette lavée et épluchez l'oignon. Coupez les légumes en 16 morceaux.
- 4. Préparez vos brochettes en commençant avec l'oignon ensuite le poulet, la courgette et la carotte. Répétez
- 5. Dans la Poêle 28 cm chauffée, mettez les brochettes à saisir à feu moyen. Couvrez et laissez-les cuire 5 mn avant de les retourner (elles doivent se décoller facilement).
- 6. Eteignez le feu et laissez cuire encore 5 mn avec le Couvercle.
- 7. Servez les brochettes avec une sauce soja ou Teriyaki et accompagnées de riz.



FRICASSÉE DE VOLAILLE À LA CRÈME





- · 50 g de beurre
- · 25 ml d'huile
- 1 oignon (± 120 g)
- · 200 g de champignons de Paris
- · 1 poulet coupé en morceaux
- · 50 g de farine
- · 100 ml d'eau
- · 1 cube de bouillon de volaille
- · 200 ml de crème liquide
- · Le jus d'1/2 citron
- · Sel et poivre
- 1. Dans le Faitout 3,8 l, mettez le beurre et l'huile à chauffer à feu moyen. Faites suer l'oignon épluché et haché au TurboTup, et les champignons de Paris, lavés et tranchés avec le Coup' Vite Réservez-les.
- 2. Dans le Faitout, rajoutez de l'huile si besoin et faites dorer les morceaux de poulet. Saupoudrez la farine et mélangez. Ajoutez les oignons, les champignons, l'eau et le bouillon émietté. Mélangez, couvrez et laissez cuire à feu doux environ 25 mn. Retournez les morceaux de poulet et finissez la cuisson environ 5 mn.
- 3. Ajoutez la crème, le jus de citron, le sel, le poivre et faites bouillir environ 5 mn.
- 4. Servez bien chaud avec un riz sauvage ou des légumes vapeur.



VOK DE POULET AUX OIGNONS







- · 4 gousses d'ail
- · ±3cm de gingembre frais
- · 50 ml de sauce soja
- 600 g de blancs de poulet
- · 6 oignons (±1 kg)
- · 75 ml d'huile
- 50 ml de sauce nuoc-mam (rayon asiatique)
- · 25 ml de sucre
- · 50 ml de jus de citron vert
- ½ bouquet de coriandre fraîche
- · 1 poignée de cacahuètes ou de noix de cajou
- 1. Dans le TurboTup, mixez l'ail et le gingembre, épluchés. Ajoutez la sauce soja et mélangez.
- 2. Coupez le poulet en lanières, mettez-le dans la Boîte Igloo 1 l, versez la préparation du TurboTup et faites-le mariner 30 mn dans le réfrigérateur.
- 3. Epluchez les oignons et émincez-les avec le Cône à trancher AdaptaChef au-dessus du Bol batteur 3 L.
- 4. Dans le Wok 4,21, faites chauffer 50 ml d'huile à feu vif, ajoutez les oignons, faites-les revenir et laissez-les caraméliser à feu moyen, environ 10 mn. Réservez-les.
- 5. Dans le Wok, faites chauffer le reste d'huile et mettez le poulet à dorer sur toutes les faces à feu moyen et laissez cuire environ 5 mn en remuant.
- 6. Ajoutez les oignons, la sauce nuoc-mam, le sucre, le jus de citron vert, mélangez et laissez cuire environ 2 mn à feu moyen.
- 7. Saupoudrez la coriandre fraîche effeuillée, les cacahuètes concassées et servez accompagné de riz basmati.



DINDE POCHÉE ET RÔTIE









±1h1 Th6/7 ou

40 s à 600 watt

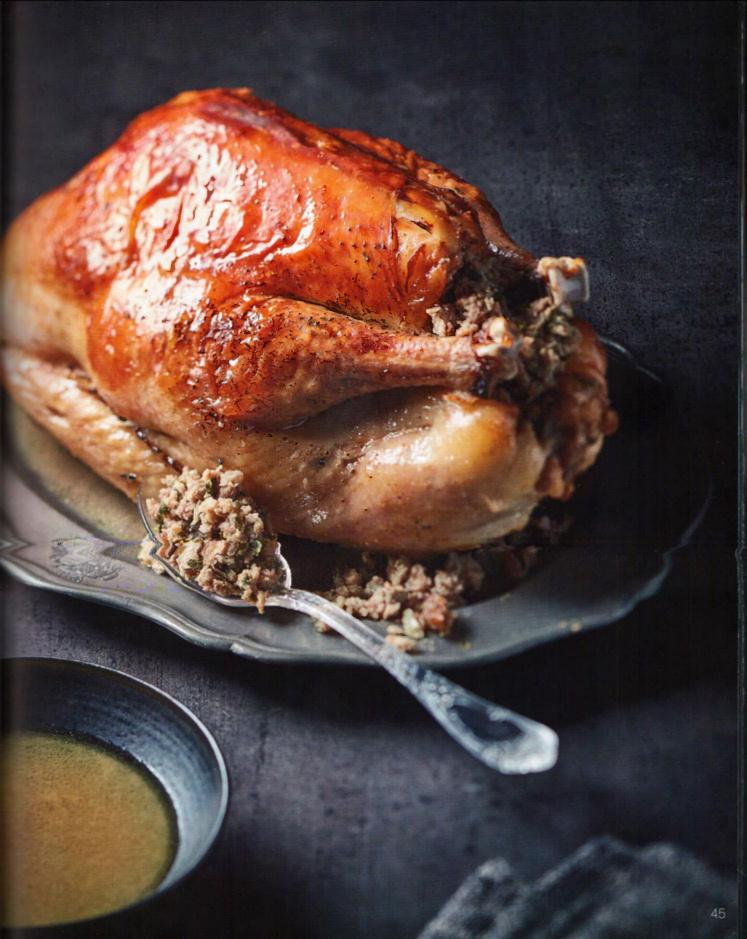
INGRÉDIENTS POUR 10 À 12 PERSONNES

- · Sel et poivre
- · 1 dinde de ±3,5 kg
- · 31 d'eau chaude
- · 4 cubes de bouillon de volaille
- · 50 g de beurre

Pour la farce

- · 70 g de pain rassis
- · 75 ml de lait
- · 3 échalotes (±50 g)
- · 2 gousses d'ail (±10 g)
- · 1 botte de persil
- · 100 g de noix de veau
- · 100 g de poitrine de porc fraîche
- · 50 g de foie de volaille
- · 100 g de marrons cuits
- · 1œuf
- · 5 ml de sel
- · 1ml de poivre
- 1. Farce : dans le **Bol pouce 4,5 l**, mettez le pain à tremper dans le lait. Ajoutez les échalotes et les gousses d'ail épluchées et coupées en morceaux, le persil effeuillé, les viandes coupées en morceaux et les marrons cuits.
- 2. Avec le **Hachoir AdaptaChef** muni de la Grille large, au-dessus du **Bol batteur 3 l**, mixez le contenu du Bol pouce. Ajoutez l'œuf, le sel, le poivre et mélangez énergiquement pour obtenir une farce bien homogène.
- 3. Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de la dinde. Garnissez-la avec la farce et cousez-la pour la refermer.
- 4. Déposez-la dans le **Faitout 7,6 l**, versez l'eau chaude, ajoutez les cubes de bouillon de volaille émiettés, couvrez et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire 45 mn à petits bouillons. Égouttez la volaille et conservez le bouillon.
- 5. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6/7 ou 210°C.
- 6. Dans le Faitout propre, posez la dinde égouttée, répartissez les morceaux de beurre dessus, et faites cuire dans le four environ 1 h 15 sans Couvercle en l'arrosant régulièrement avec le bouillon de cuisson.
- 7. Lorsque la volaille est cuite et bien dorée, retirez-la du Faitout et enveloppez-la dans du papier d'aluminium pour la garder au chaud, Laissez-la reposer 20 mn.
- 8. Découpez la dinde, disposez les morceaux et la farce sur un plat bien chaud, et servez la sauce à part.

Astuce : Pensez à congeler le bouillon, vous pourrez le réutiliser ultérieurement pour préparer des soupes, des pâtes, des volailles, des sauces...



MAGRET DE CANARD AUX POIRES







Préparation 5 mn

- · 10 ml de miel
- · 10 ml de moutarde à l'ancienne
- · 1 branche de thym
- · 2ml de paprika
- · 2 ml de baies roses
- · Fleur de sel et poivre
- · 1 magret de canard
- · 1 poire Conférence
- · 1 filet de vinaigre balsamique blanc
- 1. Dans un Ravier 300 ml, avec le Pinceau silicone Pro, mélangez le miel, la moutarde, le thym effeuillé, le paprika, les baies roses, la fleur de sel et le poivre.
- 2. Avec le **Couteau d'office**, quadrillez la peau du magret sans atteindre la viande. Avec le Pinceau silicone Pro, badigeonnez généreusement le magret coté chair avec la marinade et laissez reposer 30 mn dans le réfrigérateur.
- 3. Chauffez la **Poêle 24 cm** à feu moyen, dès que la Poêle est chaude, mettez le magret de canard à saisir côté gras et laissez cuire environ 10 mn à feu moyen/doux.
- 4. Epluchez la poire, supprimez le cœur et coupez-la en 8 lamelles.
- 5. Supprimez l'excèdent de gras de la Poêle, baissez le feu (doux) et retournez le magret. Ajoutez les morceaux de poires, couvrez et finissez la cuisson environ 10 mn (selon la cuisson souhaitée).
- 6. Déglacez la Poêle avec un filet de vinaigre balsamique blanc. Eteignez le feu et laissez le magret reposer 5 mn.
- 7. Servez le canard tranché avec les lamelles de poires et le jus de cuisson.



ENTRECÔTES MARCHAND DE VIN





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- · 15ml d'huile
- · 2ml de fleur de sel
- · 1ml de poivre
- · 2 belles entrecôtes (± 400 g chacune)
- · 6 échalotes (±200 g)
- 230 ml d'eau
- · 150 ml de vin rouge
- · 7 ml de fond de veau déshydraté
- 15 ml de sucre (± 15 g)
- · 60 g de beurre très froid
- 1. Dans un Ravier 300 ml, mélangez l'huile, la fleur de sel, le poivre et badigeonnez les entrecôtes à l'aide du Pinceau silicone Pro. Epluchez et coupez les échalotes en 2 ou 4, selon la taille.
- 2. Chauffez l'huile restante du Ravier dans la **Poêle 28 cm** à feu moyen. Ajoutez les échalotes, 30 ml d'eau, mélangez, couvrez et faites cuire environ 10 mn. Elles doivent rester translucides. Réservez-les.
- 3. Mettez la viande à revenir dans la Poêle et faites-la bien dorer sur les 2 côtés à feu vif. Laissez-la cuire à feu moyen de 7 à 10 mn, selon la cuisson désirée. Réservez la viande dans un plat au chaud.
- 4. Remettez les échalotes dans la Poêle, versez le vin rouge, le reste d'eau, le fond de veau, le sucre et mélangez avec la **Cuiller plate** pour décoller les sucs de cuisson. Laissez réduire à feu moyen.
- 5. Dès que la sauce est sirupeuse, passez-la au **Chinois** et ajoutez le beurre coupé en petits morceaux en fouettant avec le **Fouet plat métallique**.
- 6. Servez immédiatement la viande chaude avec la sauce et des pommes de terre sautées, des frites, des chips de légumes ou des röstis (recette p.68).

Conseils:

- · Evitez de piquer la viande, elle perdrait son jus.
- · Faites cuire dans une poêle très chaude avec ou sans huile.
- Attendez que la viande soit bien saisie avant de la retourner (elle se décollera toute seule).



RÔTI DE PORC À L'AIL ET RATTES







Préparation

INGRÉDIENTS POUR 5 À 6 PERSONNES

- · 1 belle tête d'ail (±15 gousses)
- · 25 ml d'huile
- · 1 rôti de porc (±1kg)
- · 300 ml de lait
- 10 feuilles de sauge
- · Sel et poivre
- · 1kg de rattes
- 1. Séparez les gousses d'ail et frottez-les pour supprimer le maximum de peau, sans les éplucher.
- 2. Faites chauffer 15 ml d'huile dans le Faitout 3,8 l et mettez le rôti à saisir de toutes parts.
- 3. Dégraissez le Faitout, versez le lait sur le rôti, ajoutez les gousses d'ail, la moitié de la sauge, assaisonnez et portez à ébullition. Baissez le feu (doux), couvrez et laissez frémir environ 1 h, en tournant le rôti à mi-cuisson.
- 4. Lavez les rattes, coupez-les en 2 et mettez-les à saisir à feu vif dans la Poêle 28 cm chauffée avec le reste d'huile. Mélangez, couvrez et faites cuire à feu moyen environ 15 mn.
- 5. Récupérez les gousses d'ail cuites et pressez-les dans un Ravier 300 ml pour en extraire la pulpe. Mélangez-la avec le reste de la sauge et un peu de lait de cuisson pour rectifier la consistance.
- 6. Servez le rôti tranché avec la sauce et les rattes.

Astuce: mettez les gousses d'ail dans une compresse de gaze ficelée. Vous les récupérerez plus facilement.



SSO BUCCO





INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- · 30 ml de farine
- 8 tranches de jarret de veau (±250 g chacune)
- · 1 orange non traitée (zeste et jus)
- 400 g de carottes
- · 2 oignons (±300 g)
- · 50ml d'huile
- · 200 ml de vin blanc sec
- · 5 à 8 gousses d'ail frottées, non épluchées
- · 2 boîtes de 400 g de tomates en dés
- 300 ml d'eau
- · 15 ml de fond de veau déshydraté
- · 1 bouquet garni
- · Sel et poivre

Gremolata

- · 2 gousses d'ail
- ½ botte de persil
- · 100 g de parmesan
- · Le zeste d'une orange non traitée
- · Le zeste d'un citron non traité
- 1. Farinez légèrement les morceaux de viande.
- 2. Avec le Set-en-1, prélevez le zeste et le jus de l'orange. Epluchez les carottes et les oignons. Coupez les carottes en rondelles épaisses et émincez les oignons.
- 3. Dans le Faitout 5,7 l, chauffez la moitié de l'huile à feu moyen et faites suer les oignons. Dès qu'ils sont translucides, réservez-les.
- 4. Ajoutez l'huile restante dans le Faitout et à feu moyen/fort, faites dorer les morceaux de viandes sur toutes les faces. Ne superposez pas les morceaux pour qu'ils dorent bien. Faites-le en 2 fois si besoin.
- 5. Déglacez avec le vin blanc et faites bouillir. Ajoutez les ingrédients restants, sauf ceux de la gremolata, et mélangez. Laissez bouillir, écumez si besoin, puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire 2 h à feu doux.
- 6. Récupérez les gousses d'ail et pressez-les dans un Ravier 300 ml pour en extraire la pulpe. Mélangez-la avec un peu de jus de cuisson et ajoutez cette préparation à l'osso bucco.
- 7. Dans le TurboMAX, mixez tous les ingrédients de la gremolata.
- 8. Servez l'osso bucco avec la gremolata à part et accompagné de pâtes.

Astuce: mettez les gousses d'ail dans une compresse de gaze fermée, vous pourrez ainsi plus facilement les récupérer.



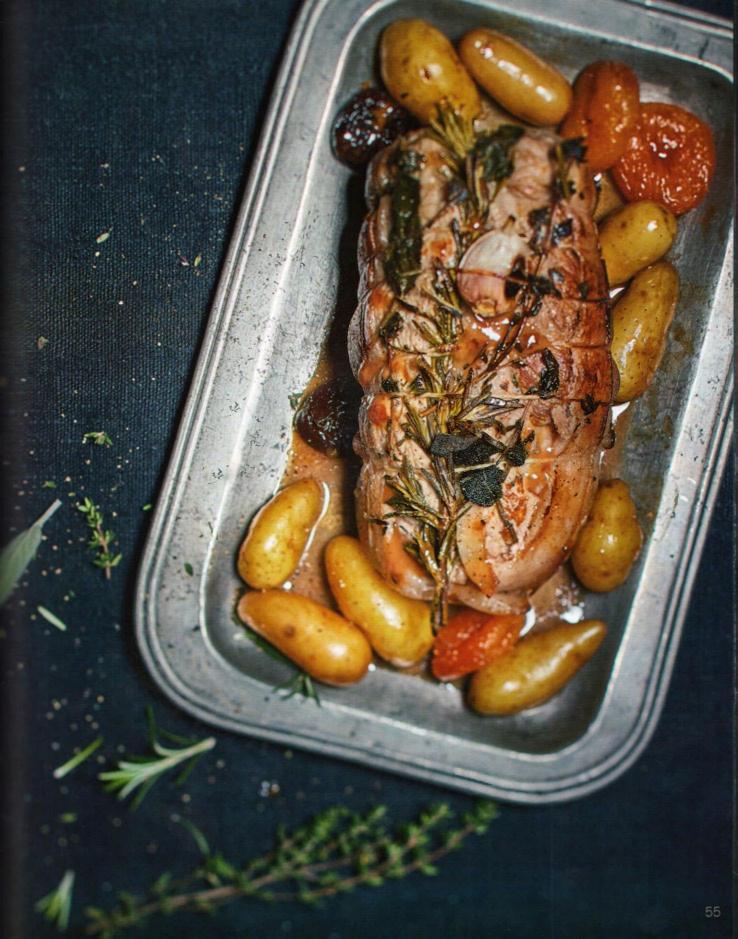
RÔTI DE VEAU AUX FRUITS SECS





Préparation 5 mn

- · 3 branches de romarin
- · 3 branches de sauge
- · 3 branches de thym
- · 1 gousse d'ail
- · 800 g de rôti de veau
- · 50 ml de vin blanc
- · 100 ml d'eau
- · 5 ml de fond de veau déshydraté
- · Sel et poivre
- · 600g de rattes
- 6 pruneaux dénoyautés
- · 6 abricots secs
- 1. Mettez les herbes et la gousse d'ail avec la peau sous le rôti de veau et ficelez-les au rôti.
- 2. Chauffez la Sauteuse 2,8 l sans matière grasse à feu vif et faites dorer le rôti sur toutes les faces. Déglacez avec le vin blanc et laissez-le réduire de moitié. Ajoutez l'eau, le fond de veau, le sel, le poivre et mélangez. Ajoutez les rattes lavées et faites cuire environ 40 mn avec le Couvercle.
- 3. A la fin de la cuisson, ajoutez les pruneaux, les abricots, couvrez et laissez cuire environ 3 mn.
- 4 Servez le rôti avec les rattes, les fruits secs et la sauce.



ESTOUFFADE DE BŒUF







Préparation

±2h15mn Th 6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- · ±30ml d'huile
- · 1.6 kg de viande de bœuf en morceaux (mélange de paleron et gite)
- · 250 g de carottes
- 200 g d'oignons
- · 60 ml de farine
- 750 ml de vin rouge
- 600 ml d'eau
- · 30 ml de fond de veau déshydraté
- · 2 gousses d'ail
- · 1 bouquet garni
- · 200 g de lardons fumés
- · Sel et poivre
- 1. Dans la Sauteuse 5.7 l, faites dorer dans l'huile chaude la viande coupée en morceaux réguliers. Ajoutez les carottes et les oignons épluchés et coupés en dés. Laissez dorer quelques minutes. Dégraissez si besoin.
- 2. Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.
- 3. Saupoudrez la farine et mélangez. Versez le vin rouge et laissez-le bouillir quelques minutes. Ajoutez l'eau, le fond de veau, l'ail épluché, le bouquet garni, les lardons et mélangez. Faites bouillir environ 5 mn. Ecumez, si besoin. Salez avec modération (les lardons sont salés), poivrez, mélangez et faites cuire à couvert dans le four préchauffé, environ 2 h en remuant de temps en temps. Ajoutez de l'eau, si besoin, en cours de cuisson.
- 4. Servez avec au choix, des pommes de terre cuites à la vapeur, de la polenta crémeuse (recette p.74), des pâtes...

Astuce : Vous pouvez également cuire l'estouffade sur la plaque, à feu moyen en ajoutant de l'eau en cours de cuisson, si besoin.

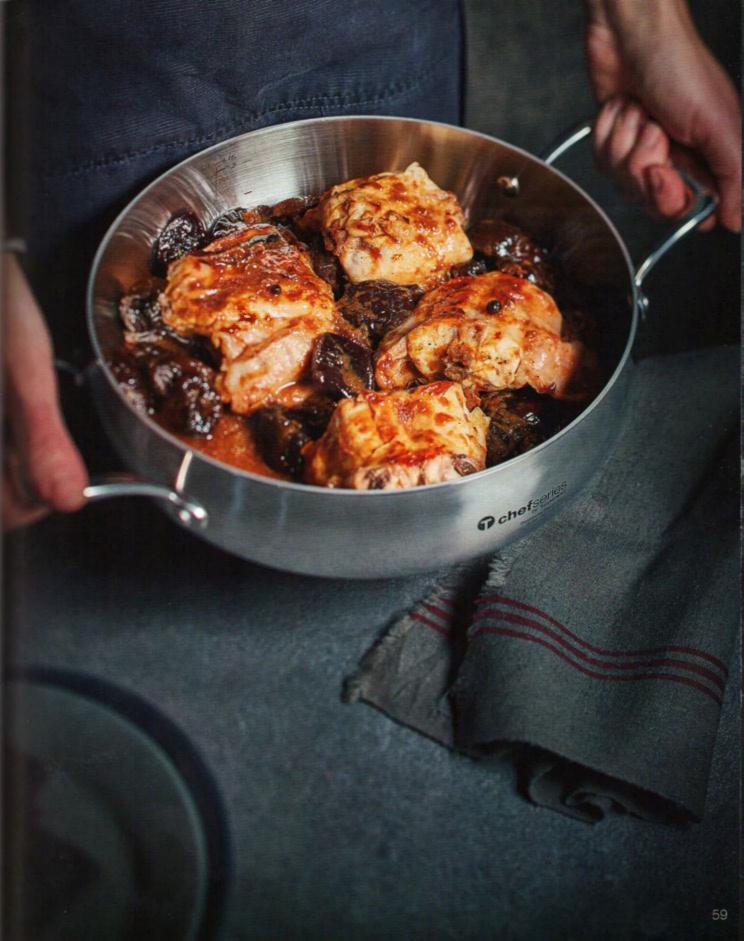


LAPIN AUX PRUNEAUX ET À LA BIÈRE





- 1 oignon
- · 1 échalote
- · 25 g de beurre
- · 50 ml d'huile
- · 4 morceaux de râble de lapin
- · 15 ml de farine
- · 150 ml de bière blonde
- · 50 ml d'eau
- · ½ cube de bouillon de volaille
- · Quelques baies de genièvre
- · 1 pincée de noix de muscade
- · Sel et poivre
- · 250 g de pruneaux dénoyautés
- 1. Epluchez et émincez l'oignon et l'échalote.
- 2. Dans la **Sauteuse 2,8 l**, faites fondre le beurre avec la moitié de l'huile, ajoutez les morceaux de lapin farinés et faites-les dorer sur toutes les faces. Réservez-les.
- 3. Versez l'huile restante, si nécessaire, dans la Sauteuse et faites revenir couvert à feu moyen, l'oignon et l'échalote.
- 4. Déglacez avec la bière et faites réduire de moitié sans Couvercle. Ajoutez l'eau, le cube de volaille émietté et à la reprise de l'ébullition, ajoutez les baies de genièvre, la noix de muscade, le sel et le poivre. Mélangez, couvrez et laissez cuire à feu doux environ 30 mn. Ajoutez les pruneaux et finissez la cuisson 15 mn, sans Couvercle.
- 5. Rectifiez l'assaisonnement et servez.



CARBONNADE





Préparation

- 1,5 kg de bœuf maigre à braiser (paleron, gîte, hampe...)
- · 600 g d'oignons
- · 300 g de lard fumé (morceau)
- · 30 ml d'huile
- · 30 ml de sucre cassonade
- · 1 bouquet garni
- · 800 ml de bière brune
- · Sel et poivre
- · 50 ml de moutarde
- 7 tranches de pain d'épices (ou 4 tranches de pain d'épices et 6 spéculoos)
- 1. Coupez la viande en morceaux réguliers d'environ 3 cm. Découpez grossièrement les oignons épluchés et coupez le lard en gros lardons.
- 2. Dans la Sauteuse 5,7 l, chauffée avec l'huile, mettez les oignons à suer à couvert, environ 7 mn, à feu doux.
- 3. Ajoutez le lard en augmentant légèrement le feu, remuez et laissez-le saisir à couvert. Une fois le lard bien doré, à l'aide de la Cuiller à égoutter, réservez l'ensemble en laissant le jus dans la Sauteuse.
- 4. Si besoin, rajoutez de l'huile et mettez la viande à dorer sur toutes les faces, à feu moyen/vif. Réservez la viande.
- 5. Saupoudrez le sucre cassonade et laissez le jus de viande réduire de moitié.
- 6. A feu doux, aioutez les ingrédients réservés (oignons, lardons, viande), le bouquet garni, versez la bière, salez légèrement, poivrez et mélangez.
- 7. Etalez la moutarde sur les tranches de pain d'épice, recouvrez la surface de la Sauteuse avec le pain d'épices, couvrez et laissez mijoter à feu doux environ 3 h, A mi-cuisson, lorsque le pain d'épices est fondu, remuez et finissez la cuisson.



AGNEAU AUX ÉPICES









Préparation

une nuit

INGRÉDIENTS POUR 8 À 10 PERSONNES

- 1 gigot d'agneau (±2 kg) désossé et coupé en morceaux
- · 25 ml d'huile
- 100 ml d'eau
- · ±700 g de graines de couscous

Marinade

- · 30 g de gingembre frais
- · 8 gousses d'ail
- · 5 ml de cannelle
- · 2ml de piment rouge
- 15 mt de cumin en graines
- · 15 mt de curcuma
- · 1ml de safran
- · 30 ml de sucre
- · 30 ml de miel
- · Le jus d'1/2 citron
- · Le jus d'1 orange
- 1. Marinade: épluchez le gingembre à l'aide d'un Eplucheur, Epluchez et dégermez les gousses d'ail.
- 2. Dans l'Extra Chef, mixez finement le gingembre, l'ail, les épices et le sucre. Ajoutez le miel, les jus (citron et orange) et finissez de mixer.
- 3. Dans la Boîte Igloo 2,25 l, mélangez les morceaux d'agneau avec la marinade et laissez-les mariner au réfrigérateur 1 nuit.
- 4. Sortez la viande du réfrigérateur pour la mettre à température ambiante (environ 1h).
- 5. Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.
- 6. Egouttez la viande en conservant la marinade. Dans la Sauteuse 5,7 l chauffée avec l'huile, faites dorer en plusieurs fois les morceaux de gigot sur toutes les faces à feu moyen/fort.
- 7. Versez sur le gigot la marinade pour déglacer la Sauteuse, ajoutez l'eau et faites cuire couvert, environ 1 h dans le four préchauffé. Ôtez le Couvercle et finissez la cuisson environ 20 mn.
- 8. Servez l'agneau avec les graines de couscous cuites dans la Casserole 2,8 L, comme indiqué sur l'emballage.



WOK VÉGÉTARIEN





- · 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- · 2 carottes
- 1 courgette
- 1 branche de céleri
- 5 oignons nouveaux
- · 3 gousses d'ail
- · 45 ml d'huile d'olive
- · 2cm de gingembre frais
- · 100 g de bouquets de brocoli
- · 100 g de pois gourmands
- · 5 ml de mélange d'épices asiatiques
- · Sel et poivre
- · 30 ml de vinaigre de riz
- · 15 ml de miel
- · 1/2 botte de coriandre
- 1. Lavez les légumes et épluchez-les, sauf la courgette. Coupez les poivrons épépinés en lamelles, les carottes, la courgette et le céleri branche en fins bâtonnets, les oignons et l'ail en 2 ou 4 selon la taille.
- 2. Dans le Wok 4,2 l chauffé avec l'huile, faites revenir le gingembre épluché et râpé avec le Zesteur du Set-en-1 et l'ail. Ajoutez les poivrons, les carottes, le céleri et remuez. Laissez cuire 5 à 7 mn à feu moyen (les légumes ne doivent pas colorer). Ajoutez les pois gourmands, les bâtonnets de courgette, les oignons, les brocolis, les épices, le sel, le poivre et mélangez délicatement à l'aide de la Cuiller à mélange. Laissez cuire à feu doux environ 5 mn. Les légumes doivent être croquants.
- 3. Versez le vinaigre de riz mélangé avec le miel et mélangez délicatement. Laisser cuire environ 2 mn.
- 4. Rectifiez l'assaisonnement et servez saupoudré de coriandre grossièrement hachée.



RÖSTIS





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- · 800 g de pommes de terre
- · 1 brin de romarin
- · Sel et poivre
- Épluchez les pommes de terre avec un Eplucheur du Click Série et râpez-les au-dessus du Bol batteur 3 l, avec le Cône à râper AdaptaChef. Saupoudrez de romarin haché dans le TurboTup, salez, poivrez, mélangez et égouttez-les dans la Passoire à bascule.
- 2. Chauffez la **Poêle 24 cm** à feu moyen/fort. Réalisez 8 boules de la taille d'une main et pressez-les bien pour enlever l'excès d'eau et les rendre plus compactes.
- 3. Posez délicatement 4 boules dans la Poêle, aplatissez-les légèrement avec la **Spatule large** et laissez cuire environ 10 mn à feu moyen. Tournez-les lorsqu'elles se détachent facilement. Aplatissez-les encore une fois et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 4. Servez-les en accompagnement d'une assiette végétarienne, avec une viande ou un poisson.

Variante: Röstis farcis

Posez sur 1 rösti, ½ tranche de jambon et des morceaux de mozzarella égouttée, recouvrez avec un 2^{ème} rösti. Faites de même avec les röstis restants. Posez-les dans la Poêle et faites-les cuire environ 10 mn, dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C.



ALIGOT DE LÉGUMES ANCIENS





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- · 300 g de pommes de terre (purée ou potage)
- · 200 g de légumes anciens (panais, topinambours, céleri-rave, chou-rave...)
- · 1 gousse d'ail
- · 50 g de beurre
- · 200 ml de crème fraîche
- · Sel et poivre
- · 300 g de tomme fraîche
- Avec un Eplucheur, épluchez les pommes de terre et les légumes anciens. Mettez-les dans la Casserole 2,4 l, recouvrez-les d'eau et faites-les cuire à feu moyen/fort, environ 30 mn. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau dans un morceau de légume. Egouttez-les dans la Passoire à bascule.
- 2. Dans le **Hachoir AdaptaChef** muni de la Grille fine, hachez les légumes et la gousse d'ail épluchée, au dessus de la Casserole. Ajoutez le beurre, la crème, le sel, le poivre et mélangez vivement avec la **Cuiller plate**.
- 3. Détaillez le fromage en fines lamelles. Sur feu doux, ajoutez le fromage à la purée et mélangez la purée avec la Cuiller plate en formant des 8 et en la soulevant pour obtenir une pâte lisse qui se détache des parois de la Casserole et qui file. Vous pouvez ajouter un peu d'eau ou de lait, si la purée est trop épaisse.
- 4. Servez immédiatement dans chaque assiette, la purée découpée avec les **Ciseaux ergonomiques**, seule ou accompagnée de saucisses ou de tranches de lard grillées.

Variante:

Aligot pané: Laissez l'aligot refroidir, coupez-le en tranches, passez-les dans un œuf fouetté puis dans de la chapelure et faites-les frire dans la **Poêle 28 cm**.



RISOTTO AUX ÉPINARDS





INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- · 2 échalotes
- · 250 g d'épinards frais
- · 30 ml d'huile d'olive
- 480 q de riz à risotto
- · 100 ml de vin blanc sec
- 1,21 d'eau
- · 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 pincée de noix de muscade
- · 1 botte de basilic
- · 50 g de beurre
- · 75 g de parmesan râpé
- 1. Epluchez les échalotes. Lavez-les épinards et essorez-les avec l'Essoreuse express. Dans l'Extra Chef, hachez les échalotes coupées en morceaux et les épinards.
- 2. Dans la Sauteuse 2,8 l chauffée avec l'huile, faites revenir le contenu de l'Extra Chef, à feu moyen, avec le Couvercle.
- 3. Versez le riz et faites-le revenir à feu vif. Versez le vin et laissez-le chauffer pour qu'il s'évapore. Mélangez et versez l'eau, les cubes de bouillon émiettés et la noix de muscade râpée.
- 4. Couvrez et faites cuire à feu très doux, environ 25 mn couvert, en mélangeant à mi-cuisson.
- 5. Ajoutez le basilic haché, le beurre et le parmesan râpé. Mélangez et servez immédiatement.

Astuce : pour une version plus légère et sans lactose, remplacez le beurre par une pomme de terre cuite et écrasée au Presse-purée. N'ajoutez pas de parmesan râpé.



POLENTA GRILLÉE ET PEPERONATA





Préparatio 10 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 ml d'eau
- · Sel
- · 15 ml d'huile d'olive
- · 125 g de polenta (cuisson rapide)

Peperonata

- · 150 a d'oignons rouges
- · 1 poivron rouge (±280 g)
- 1 poivron jaune (±280 g)
- 1 poivron vert (±200 g)
- 20 ml d'huile d'olive
- · 1 gousse d'ail
- · 200 ml de coulis de tomates
- · Sel et poivre
- 5 ml de sucre (±5g)
- Dans la Casserole 2,4 l, portez l'eau à ébullition, salez et ajoutez l'huile. Versez la polenta en pluie, tout en remuant à l'aide de la Cuiller plate. Faites cuire à feu doux environ 5 mn, en mélangeant, jusqu'à ce que la polenta se détache des parois. Lorsqu'elle est tiède, versez-la dans la Boîte Igloo 1 l et laissez-la refroidir.
- 2. Peperonata : épluchez les oignons et coupez-les en gros morceaux. Lavez les poivrons, épépinez-les et épluchez-les avec l'**Eplucheur 2 en 1**. Coupez-les en lanières d'1 cm.
- 3. Dans la **Sauteuse 2,8 l** chauffée avec l'huile, faites revenir l'ail non épluché et les oignons. Laissez-les mijoter à feu moyen/doux, environ 15 mn en mélangeant de temps en temps.
- 4. Ajoutez les lanières de poivrons et mélangez. Couvrez et laissez cuire à feu doux environ 15 mn.
- 5. Ajoutez le coulis de tomates, le sucre, le sel, le poivre et finissez la cuisson environ 15 mn, sans Couvercle, en mélangeant de temps en temps.
- 6. Sur la **Planche souple**, démoulez la polenta froide et découpez-la en 4 morceaux. Dans la **Poêle 28 cm** chauffée avec l'huile d'olive, faites dorer les morceaux de polenta de chaque côté.
- 8. Servez la polenta grillée recouverte de peperonata.

Variantes:

Peperonata aigre douce : dans le **Shaker 600 ml**, mélangez 30 ml de vinaigre blanc avec 5 ml de sucre. Versez dans la Sauteuse 2,8 l à la fin de la cuisson (étape 5), mélangez et faites cuire 5 mn, sans Couvercle.

Polenta crémeuse : faites cuire la polenta avec 700 ml d'eau. Lorsqu'elle est quasiment cuite, ajoutez ± 100 ml de crème liquide en mélangeant.



PELA SAVOYARDE





INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- · 2 oignons
- · 1kg de pommes de terre à gratin
- · 1 reblochon
- · ±30 ml d'huile
- · Sel et poivre
- 1. Epluchez les oignons et les pommes de terre.
- 2. Avec le **Cône à trancher AdaptaChef**, émincez les oignons. Avec le **Coup' AdaptaChef 15 mm**, coupez les pommes de terre en cubes. Coupez le reblochon dans l'épaisseur après avoir gratté la croûte.
- 3. Dans la **Poêle 24 cm**, faites fondre les oignons avec 15 ml d'huile à feu moyen/doux. Ils doivent être translucides. Réservez-les.
- 4. Chauffez l'huile restante et faite revenir les cubes de pommes de terre dans la Poêle. Ajoutez les oignons, salez, poivrez, mélangez et posez le reblochon coupé, croûte vers le haut. Laissez cuire à feu doux, environ 40 mn, avec le Couvercle.
- 5. Servez avec une salade verte.



PIZZA À LA POÊLE







Préparation 10 mn

Repos

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

Pour la pâte

- · 150 ml d'eau tiède
- 10 g de levure fraîche ou ½ sachet de levure de boulanger
- · 5 ml de sucre
- · 250 g de farine
- · 20 ml d'huile extra vierge d'olive
- · 5 ml de sel

Garniture

- · 100 ml de coulis de tomate
- · Origan
- · 1 pincée de sel
- Huile d'olive
- · 150 g de mozzarella
- · Quelques feuilles de basilic
- 1. Dans un Ravier 300 ml, mélangez l'eau tiède, la levure émiettée et le sucre. Laissez reposer 10 mn.
- 2. Dans le **Bol pouce 4,5 l**, versez la farine, 15 ml d'huile et le contenu du Ravier. Mélangez bien, ajoutez le sel et continuez de pétrir pour obtenir une pâte homogène (ajoutez de la farine à la pâte si elle colle). Avec le **Couteau** à **éplucher**, faites une croix sur la pâte et laissez-la lever dans le Bol fermé jusqu'à ce que le Couvercle s'ouvre (environ 1 h).
- 3. A l'aide du **Pinceau silicone Pro**, huilez totalement la **Poêle 28 cm** et étalez la pâte à la main. Laissez-la reposer avec le Couvercle, environ 30 mn.
- 4. Badigeonnez la pâte de coulis de tomate, saupoudrez l'origan, le sel et versez un filet d'huile d'olive. Couvrez et faites cuire à feu moyen/doux, environ 20 mn.
- 5. Coupez la mozzarella égouttée en lamelles et répartissez-la sur la pâte.
- 6. Continuez la cuisson environ 10 mn. Servez avec le basilic et un filet d'huile d'olive.

Variante: Laissez libre cours à votre imagination et ajoutez les ingrédients selon vos envies : dés de jambon, œuf, champignons, fromages, artichauts, poivrons...

A savoir: Cuire une pizza dans une poête permet d'économiser de l'énergie (pas de préchauffage du four).



CRÊPES SOUFFLÉES À L'ORANGE









INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Crêpes

- · 160 g de farine
- · 1 bonne pincée de sel
- 35 ml de sucre (±35 g)
- 65 g de beurre fondu
- · 2 œufs
- · 350 ml de lait
- · 150 ml de bière
- · 15 ml de Grand Marnier (facultatif)

Crème d'orange

- · Le zeste de 2 oranges bio
- · 40 ml de Grand Marnier
- · 4 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 120 ml de sucre (± 120 g)
- · 50 g de farine
- · 500 ml de lait
- · ½ gousse de vanille
- · 5 ml de sucre glace
- 1. Crème d'orange : dans un Ravier 300 ml, mettez le zeste des oranges à mariner dans le Grand Marnier.
- Dans le Bol batteur 3 l, avec le Fouet plat métallique, fouettez les jaunes d'œufs avec 100 ml de sucre (± 100 g)
 pour que la préparation blanchisse et double de volume. Ajoutez la farine mixée dans le TurboTup et mélangez
 avec la Spatule silicone.
- 3. Dans la Casserole 11, faites bouillir le lait avec la ½ gousse de vanille grattée. Ajoutez le contenu du Ravier et mélangez. Versez progressivement ce mélange bouillant sur le contenu du Bol batteur en fouettant doucement. Reversez dans la Casserole et faites cuire la crème quelques minutes pour qu'elle épaississe, en mélangeant sans arrêt. Saupoudrez la surface avec un peu de sucre glace pour éviter qu'une croûte ne se forme et laissez refroidir.
- 4. Dans le **Speedy Chef**, montez en neige les blancs d'œufs et le sucre restant. Ajoutez-les délicatement à la crème à l'orange refroidie.
- 5. Crêpes : dans le Bol batteur 3 l propre, avec le **Fouet Mélangeur**, mélangez la farine, le sel et le sucre. Faites un puits au centre et ajoutez le beurre fondu et les œufs. Mélangez en partant du milieu en versant le lait, la bière et l'alcool, au fur et à mesure. Passez au **Chinois**, si besoin.
- 6. Chauffez la **Crêpière** légèrement huilée la 1ère fois avec le **Pinceau silicone Pro**, versez une **Louchette** de pâte et faites cuire une face. Retournez la crêpe avec la **Spatule à crêpes** pour cuire la 2ème face. Faites de même avec le reste de pâte.
- 7. Garnissez les crêpes avec la crème à l'orange, placez-les en les superposant légèrement dans la **Sauteuse 5,7** l beurrée et faites cuire 7 à 8 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C. Saupoudrez le sucre glace dessus et finissez la cuisson 2 mn.
- 9. Servez bien chaud.



SEMOULE CRÉMEUSE, POMMES POÊLÉES





Préparation 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- · 1l de lait
- · ½ gousse de vanille
- · 100 g de semoule fine
- 70 ml de sucre (±70 g)

Pommes poêlées

- · ±600 g de pommes à cuire (Canada, Golden...)
- · 40 g de sucre ou miel
- · 5 ml de cannelle
- · 1ml de gingembre en poudre
- · ±75 ml d'eau
- 1. Dans la Casserole 2,4 l, faites bouillir le lait avec la vanille coupée en deux et grattée.
- 2. Versez la semoule en pluie et remuez lentement. Faites cuire à feu moyen environ 8 mn en remuant de temps en temps.
- 3. Lorsque la consistance est crémeuse, ajoutez le sucre, mélangez et laissez refroidir en mélangeant de temps en temps pour éviter qu'une croûte ne se forme.
- 4. A l'aide de la Louchette, remplissez 6 à 8 Ramequins frigo ou verres, couvrez et conservez au frais.
- 5. Pommes poêlées : à l'aide d'un Eplucheur, épluchez les pommes, ôtez le cœur et coupez-les en cubes.
- 6. Mettez-les dans la **Casserole 1l**, ajoutez le sucre, la cannelle et le gingembre. Ajoutez l'eau et mélangez délicatement. Couvrez et laissez cuire environ 5 mn à feu moyen, puis environ 15 mn à feu doux, en mélangeant à mi-cuisson.
- 7. Servez la semoule froide avec les pommes poêlées tièdes.



RIZ AU LAIT ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ







INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- · 125 g de riz rond à dessert
- · 100 g de sucre
- 800 ml de lait entier ou demi-écrémé
- · 2ml de cannelle
- · 50g de beurre

Caramel au beurre salé

- 150 g de sucre
- 100 ml d'eau
- · 50g de beurre salé
- · 100 ml de crème liquide
- 1. Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C.
- 2. Mettez tous les ingrédients, sauf ceux du caramel, dans la Casserole 2,4 l et portez à ébullition à feu moyen.
- 3. Mettez au four, sans le Couvercle, et laissez cuire environ 45 mn en mélangeant de temps en temps. Stoppez la cuisson lorsqu'îl ne reste presque plus de liquide.
- 4. Caramel : mettez le sucre et l'eau dans la Casserole 1 let faites bouillir jusqu'à la caramélisation (blond foncé).
- 5. Retirez du feu et faites tourner la Casserole pour que l'ébullition réduise. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et mélangez avec le **Fouet plat métallique** pour qu'il fonde, puis versez la crème liquide en mélangeant. Pour une consistance plus épaisse, refaites chauffer le caramel 1 mn.
- 6. Laissez-le refroidir et conservez-le au réfrigérateur dans un Ravier 300 ml.
- 7. Retirez le riz du four et laissez-le tiédir avant de le servir avec du caramel au beurre salé.



FRUITS POCHÉS ET SABAYON





Préparatio 10 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- · 2 pêches blanches mûres (ou 2 poires)
- 250 ml d'eau
- 125 ml de sucre (± 125 g)
- · ½ gousse de vanille
- · Amandes effilées ou pignons

Sabayon

- · 3 jaunes d'œufs
- 45 ml de sucre (± 45 g)
- · 30 ml de Sauternes ou Marsala
- 1. Epluchez les pêches à l'aide de l'Eplucheur 2 en 1, coupez-les en 2 et dénoyautez-les.
- 2. Dans la Casserole 2,4 l, faites bouillir l'eau, le sucre et la vanille grattée. Ajoutez les pêches et faites cuire couvert, environ 5 mn, à feu moyen. Laissez-les refroidir dans le sirop en les retournant de temps en temps.
- 3. Sabayon : dans la Casserole 2,8 l, portez environ 800 ml d'eau à ébullition.
- 4. Dans le **Speedy Chef**, fouettez vivement les jaunes et le sucre pour que la préparation blanchisse et triple de volume. A l'aide de l'Entonnoir, versez l'alcool et finissez de fouetter. Versez la préparation dans la **Casserole 1l**.
- 5. Posez la Casserole 1l sur l'eau bouillante de la Casserole 2,8 l pour faire un bain marie et faites cuire environ 10 mn à feu moyen. Avec le Fouet plat métallique, fouettez de temps en temps jusqu'à ce que la préparation épaississe (elle ne doit pas bouillir pour ne pas coaguler). Retirez du feu et fouettez jusqu'à ce la préparation refroidisse.
- 6. Servez une demie pêche égouttée par assiette accompagnée de sabayon et d'amandes ou pignons grillés.

Variante: vous pouvez déguster le sabayon avec des biscuits, des fruits frais ou de la chantilly.



GÂTEAU D'ANANAS





INGRÉDIENTS POUR 8 À 12 PERSONNES

- · 3 œufs
- 215 ml de sucre (±215 a)
- · 1 yaourt nature
- · 125 ml d'huile
- · Zestes d'1 citron
- · 300 q de farine
- · 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- · 1 feuille de papier sulfurisé
- · 15 g de beurre mou
- · 6 à 7 tranches d'ananas au sirop
- Dans le Bol batteur 3 l, blanchissez les œufs avec 200 ml de sucre (±200 g) à l'aide du Fouet plat métallique.
 Ajoutez le yaourt et mélangez à l'aide de la Spatule silicone. Ajoutez l'huile, le zeste de citron râpé avec la Râpe fine du Click Série et mélangez.
- 2. Ajoutez la farine, la levure, le sel et mélangez pour avoir une préparation homogène.
- Recouvrez la base de la Sauteuse 2,8 l avec un cercle de papier sulfurisé et beurrez les parois intérieurs à l'aide du Pinceau silicone Pro. Saupoudrez le sucre restant sur le papier sulfurisé et recouvrez avec les tranches d'ananas égouttées.
- 4. Versez la préparation du Bol batteur, couvrez et faites cuire à feu moyen environ 5 mn. Baissez le feu au minimum et continuez la cuisson environ 35 mn. Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.
- Lorsque le gâteau est cuit, retirez-le du feu et laissez-le refroidir avec le Couvercle semi-ouvert. Posez la Planche souple sur le Faitout, retournez-le et ôtez le papier sulfurisé. Servez le gâteau imbibez d'un sirop ou avec une crème anglaise.

Sirop: mettez 500 ml d'eau et 175 ml de sucre (±175 g) dans la **Casserole 1 l** et faites bouillir environ 10 mn pour que le sucre se dissolve et que le sirop épaississe légèrement. Ajoutez 200 ml de rhum (ou autre alcool) et laissez refroidir. Imbibez le gâteau froid avec ce sirop.

Variante: Remplacez l'ananas en boîte par d'autres fruits (pêches, poires, abricots...)



GOURMAND AU CHOCOLAT







INGRÉDIENTS POUR 8 À 12 PERSONNES

- · 160 g de beurre
- · 150g de chocolat noir dessert
- 50 g de noix, noix de pécan ou noisettes
- 180 ml de sucre (±180 g)
- · 180 g de farine
- 30 g de Maïzena
- · 6g de levure chimique

Glaçage

- · 100 g de chocolat
- · 30 g de beurre
- 1. Dans la Casserole 1 l, mettez 150 g de beurre et le chocolat en morceaux, et faites-le fondre à feu moyen/doux en mélangeant de temps en temps avec la Spatule silicone.
- Avec le Couteau du chef, concassez grossièrement les noix.
- Dans le Bol batteur 3 l fouettez avec le Fouet plat métallique, les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez la préparation de la Casserole 1 l en continuant de fouetter.
- 4. Ajoutez tous les ingrédients restants (sauf le beurre restant et ceux du glaçage) dans la préparation du Bol batteur en mélangeant.
- 5. A l'aide du Pinceau silicone Pro, beurrez le Faitout 3,8 l avec le beurre restant, versez la préparation et lissez à l'aide de la Spatule silicone. Faites cuire environ 5 mn à feu moyen, puis environ 35 mn à feu doux. Laissez refroidir avec le Couvercle semi-ouvert. Passez la Spatule silicone fine autour et démoulez sur la Planche souple.
- 6. Glaçage: faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre dans la Casserole 1 l'à feu doux en mélangeant. Versez sur le gâteau et étalez avec la Spatule silicone longue. Laissez le glaçage durcir avant de servir.



GÂTEAU D'AUTOMNE





INGRÉDIENTS POUR 8 À 10 PERSONNES

- · 115 g de beurre
- · 200 ml de lait à température
- · 2 œufs
- 180 ml de sucre (± 180 g)
- · 300 g de farine
- · 1 sachet de levure chimique
- · 2 pommes
- · 3 poires
- 1. Dans la Casserole 1 L, mettez 100 g de beurre en morceaux, le lait et chauffez à ébullition à feu moyen.
- 2. Dans le **Bol batteur 3 l**, fouettez avec le **Fouet plat métallique**, les œufs avec 160 ml de sucre (±160 g), versez le contenu de la Casserole et mélangez. Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez.
- 3. A l'aide de l'Eplucheur 2 en 1 du **Click Série**, épluchez les pommes et les poires, et coupez-les en grosses lamelles après avoir ôté le cœur.
- 4. Beurrez le **Faitout 3,8 l** avec le beurre restant, saupoudrez le sucre restant sur le fond du Faitout et recouvrez avec une bonne couche de lamelles de pommes. Versez la préparation du Bol batteur et ajoutez les lamelles de poires. Couvrez et faites cuire, à feu moyen, pendant 10 mn. Dès que la vapeur s'échappe par les trous du Couvercle, baissez le feu au minimum et finissez la cuisson environ 35 mn. Piquez la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson, la lame doit ressortir sèche.
- 5. Déplacez le Couvercle pour le laisser entrouvert et laissez refroidir. Renversez délicatement et dégustez avec un caramel au beurre salé (recette p.84).



TABLESMATIÈRES

Recettes	F)ages
Entrées Crème de châtaignes Minestrone Naans croustillants au fromage Pains libanais Pizza à la poêle Röstis Röstis farcis		14 16 18 20 78 68 68
Sauce aux champignons Soupe de céréales Velouté de chou-fleur		22 10 12
Plats Agneau aux épices Aligot de légumes anciens Aligot pané Brochettes de poulet Cabillaud et légumes vapeur Carbonnade Dinde pochée et rôtie Entrecôtes marchand de vin Estouffade de bœuf Fricassée de volaille à la crème Lapin aux pruneaux et à la bière Magret de canard aux poires Moules à l'estragon		64 70 70 38 26 62 44 48 56 40 58 46 34
Navarin d'agneau	¥	60

Recettes	Pages
Osso bucco	52
Paëlla	36
Pela savoyarde	76
Peperonata aigre-douce	74
Poisson à l'américaine	28
Polenta crémeuse	74
Polenta grillée et peperonata	74
Risotto aux épinards	72
Rôti de porc à l'ail et rattes	50
Rôti de veau aux fruits secs	54
Saumon grillé, sauce aux crevettes	24
Waterzoï de poisson	30
Wok de pétoncles à la citronnelle	32
Wok de poulet aux oignons	42
Wok végétarien	66
Desserts	
Crêpes soufflées à l'orange	80
Fruits pochés et sabayon	86
Gâteau d'ananas	88
Gâteau d'automne	92
Gourmand au chocolat	90
Riz au lait et caramel au beurre salé	84
Semoule crémeuse nommes poêlées	82

Tupperware France 8, rue Lionel Terray - 92506 Rueil-Malmaison Cedex - Tél.: 01 41 39 24 24 Tous droits réservés pour tous pays Tupperware France. Photos: Caroline Faccioli Stylisme: Manuella Chantepie Mise en page: 426C Impression: La Firme

Avec la collaboration de : Françoise Springer et Alexandra Merino Montero (recettes) Clarisse Taupin (éditions) Tupperware France.

Nous voudrions particulièrement remercler : La trésorerie, Serax, Duralex, Merci. Cutipol, Revol, Jars, Sylvie Larue, Habitat, Christiane Perrochon, Joseph, Zara Home.

Sous réserve d'erreur d'impression - NTX4859 - Dépôt légal 1er trimestre 2017. Tupperware se réserve le droit de modifier sans préavis les coloris de ses produits. Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement sur quelque support que ce soit le présent ouvrage (article L 122-4 et L 122-5 du code de la propriété intellectuelle) sans l'autorisation de Tupperware France.

Pour les recettes à base d'alcool : l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération,



Entrez dans un monde culinaire où vous êtes le Chef I Cuisinez des plats rapides ou mijotés pour votre quotides ou vos repas entre amis. Redécouvrez l'aligot aux légumes ancers savourez une dinde pochée et rôtie, cuisinez une vraie paga réalisez une pizza à la poèle, voyagez avec les woks et finassez avec les crêpes soufflées. Découvrez pas moins de 45 recents pour bouillir de plaisir, mijoter sans fremir et sauter de joie.

Tupperware

Rejoignez-nous sur (FVD) et sur www.tupperware.fr



