

La pomme de terre... **autrement !**



Tupperware®

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn, Th 7/8 ou 220°C

Pommes de terre au foie gras

Pour 8 personnes

- 1 kg de petites pommes de terre (Ratte ou Grenaille)
- 50 g de beurre fondu
- À volonté : piment d'Espelette, fleur de sel et poivre 5 baies
- ± 400 g de foie gras cru

- 1 Lavez et brossez bien les pommes de terre. Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur et badigeonnez-les de beurre fondu à l'aide du **Pinceau silicone 2 en 1**.
- 2 Disposez-les sur la **Feuille de cuisson**, saupoudrez-les de fleur de sel, de piment d'Espelette, de poivre 5 baies et faites-les cuire dans le four préchauffé 35 mn, Th 7/8 ou 220°C.
- 3 Coupez le foie gras en lamelles et faites-les poêler dans une poêle bien chaude sans matière grasse.
- 4 Retirez les pommes de terre du four, déposez une petite lamelle de foie gras poêlé sur chaque demi-pomme de terre, parsemez à nouveau de fleur de sel, de piment d'Espelette, et de poivre 5 baies.
- 5 Servez chaud à l'apéritif.

Conseils/Astuces :

Vous pouvez utiliser du foie gras cuit : dans ce cas, posez une lamelle de foie gras sur la moitié de chaque pomme de terre en tartinant légèrement. Passez 1 à 2 mn à four chaud, Th 6/7 ou 200°C et dégustez !



Digne d'un grand chef
avec la **Feuille de cuisson** !



Préparation : 5 mn

Cuisson : 25 à 30 mn, Th 7/8 ou 220°C

Amuse-bouches

Pour 8 personnes

- 500 g de petites pommes de terre de même calibre (Grenaille ou Ratte)
- 15 ml d'huile d'olive
- 2 brins de thym, émiettés
- 1 branche de romarin frais, ciselée
- 5 ml de graines de cumin
- 5 ml de graines de pavot
- 5 ml de graines de sésame
- 5 ml de graines de coriandre
- À volonté : sel et poivre

- 1 Faites préchauffer le four, Th 7/8 ou 220°C, sans la grille.
- 2 Prenez des petites pommes de terre de même grosseur, lavez-les et brossez-les bien puis coupez-les en rondelles de $\pm$ 2.5 cm d'épaisseur.
- 3 Dans le **Bol batteur 3 l**, versez le thym, le romarin, les graines de cumin, de pavot, de sésame, de coriandre, le sel et le poivre puis mélangez. Ajoutez les pommes de terre et l'huile, fermez le bol, et secouez pour bien enrober les pommes de terre.
- 4 Posez la **Feuille de cuisson** sur la grille froide du four et disposez-y les pommes de terre.
- 5 Faites cuire dans le four 25 à 30 mn, Th 7/8 ou 220°C.
- 6 Se dégustent chaudes à l'apéritif.



100% hermétique
avec le Bol batteur 3 l !

Conseils/Astuces :

En ajoutant 10 ml de sucre roux dans l'huile, les pommes de terre seront légèrement caramélisées.



Préparation : 15 mn

Cuisson : poireau 5 mn, au micro-ondes puissance 750 Watts restitués.
 potage 15 mn, au micro-ondes, coupées de 5 mn de repos, puissance 750 Watts restitués.

Crème parmentière

Pour 4 à 6 personnes

- 800 g de pommes de terre (Bintje, Manon ou Agria)
- 25 g de beurre
- 3 échalotes
- 1 blanc de poireau (± 200 g)
- 1,25 l d'eau
- 2 bouillons concentrés de poule
- À volonté : sel, muscade et poivre moulus
- 10 ml de marjolaine fraîche ou lyophilisée
- 250 ml de crème légère



Sans éclaboussure
avec le Bol mélangeur 3.5 l

- 1 Épluchez, lavez les pommes de terre et coupez-les en morceaux réguliers.
- 2 Dans le **Quick Chef Plus**, hachez le blanc de poireau et les échalotes ; disposez le tout dans le **Microplus rond 2.25 l** avec le beurre et faites cuire 5 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.
- 3 Ajoutez les pommes de terre, les bouillons concentrés de poule et 250 ml d'eau chaude. Faites cuire, 15 mn au micro-ondes, coupées de 5 mn de repos, puissance 750 Watts restitués.
- 4 Versez le contenu du Microplus dans le **Bol mélangeur 3.5 l**, ajoutez 1 l d'eau bouillante, posez le couvercle collerette et mixez le potage au mixer plongeant.
- 5 Ajoutez le poivre, le sel, la muscade, la marjolaine, la crème, mélangez et servez aussitôt.

Conseils/Astuces :

Ajoutez 25 ml vinaigre de cidre au moment de servir pour en raffiner le goût.



Préparation : 20 mn

Cuisson : 4 mn + 3 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués
soupe 1 h, Th 6/7 ou 200°C

Soupe de pommes de terre insolite

Pour 6 à 8 personnes

- 1 oignon
- 100 g de lard fumé en dés
- 25 g de beurre
- 250 g de bifteck haché
- 500 g de poireaux
- 1/4 de boule de céleri (± 250 g)
- 750 g de pommes de terre (Agra, Amandine ou Bintje)
- 2 bouillons concentrés de bœuf délayés dans 1,25 l d'eau bouillante
- 1 brin de thym émiette
- À volonté : sel et poivre du Moulin
- Pour servir : 25 g de beurre

- 1 Hachez l'oignon à l'aide du **Twister** et versez-le dans l'**Ultra Plus ovale 3 l**, ajoutez le lard fumé coupé en dés, le beurre et faites cuire 4 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.
- 2 Ajoutez la viande hachée, mélangez et faites cuire à nouveau 3 mn à 750 Watts restitués.
- 3 Hachez les poireaux dans le **Quick Chef Plus**, versez-les dans l'Ultra Plus, ajoutez les pommes de terre et le céleri épluchés et coupés en morceaux réguliers.
- 4 Dans le **Pichet gradué 2 l**, délayez les bouillons de bœuf concentrés dans l'eau bouillante et versez dans l'Ultra Plus ; salez légèrement, posez le couvercle et faites cuire dans le four préchauffé 1 h, Th 6/7 ou 200°C.
- 5 Lorsque le potage est cuit, versez-le dans le **Bol mélangeur 3.5 l** muni de son couvercle collerette et mixez au mixer plongeant.
- 6 Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez 25 g de beurre, mélangez et servez.



Sans surveillance
avec l'Ultra Plus ovale 3 l !

Conseils/Astuces :

Vous pouvez remplacer le bifteck haché par 250 g de poulet cuit.



Préparation : 20 mn

Cuisson : pommes de terre 15 mn au micro-ondes,
coupées de 5 mn de repos, puissance 750 Watts restitués

Salade piémontaise

Pour 8 personnes

- 1 kg de pommes de terre de même calibre (Belle de Fontenay ou Charlotte)
- 100 ml d'eau
- 150 ml de vin blanc
- 6 œufs durs
- 1 talon de jambon en petits dés (± 300 g)
- Une quinzaine de petits cornichons coupés en rondelles
- 250 ml de mayonnaise

- 1 Lavez les pommes de terre, disposez-les dans le **Microplus 2.25 l** avec 100 ml d'eau et faites-les cuire 15 mn, coupées de 5 mn de repos, dans le four à micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.
- 2 Lorsqu'elles sont cuites, épluchez-les, coupez-les en dés et arrosez-les de vin blanc lorsqu'elles sont encore bien chaudes et laissez-les refroidir.
- 3 Coupez le talon de jambon, les œufs durs en dés et les cornichons en rondelles. Mélangez tous les ingrédients ainsi préparés dans le **Bol batteur 3 l** avec la mayonnaise : salez et poivrez selon votre goût et glissez au réfrigérateur.
- 4 Servez bien frais.



Délicieuse et si rapide
avec le **Microplus rond 2.25 l** !

Conseils/Astuces :

Après l'épluchage des pommes de terre, arrosez-les de vin blanc chaud, lorsqu'elles sont encore chaudes : elles absorberont plus facilement la sauce.



Préparation : 20 mn

Cuisson : pommes de terre 15 mn au micro-ondes, coupées de 5 mn de repos, puissance 750 Watts restitués

Salade gourmande au beaufort

Pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre de même grosseur (Amandine, Belle de Fontenay ou Charlotte)
- 100 ml d'eau
- 100 ml de vin blanc
- 1 petit fenouil
- 250 g de beaufort
- 1 botte de radis roses
- Sauce :
- Le jus d'un citron
- 15 ml de paprika
- 5 ml de cumin moulu
- 5 ml de sucre
- 35 ml de kirsch
- 200 ml d'huile de tournesol
- À volonté : fleur de sel, poivre
- 5 baies, du Moulin



Le Quick Chef Plus, il fait toute la différence !

- 1 Lavez les pommes de terre, piquez-les, disposez-les dans le **Microplus rond 2.25 l** avec 100 ml d'eau et faites cuire au micro-ondes 15 mn, coupées de 5 mn de repos, puissance 750 Watts restitués.
- 2 Lorsque les pommes de terre sont cuites, épluchez-les, coupez-les en rondelles épaisses et arrosez-les chaudes avec le vin blanc.
- 3 Lavez et émincez le fenouil en fines tranches à l'aide de l'**Éminceur Plus**.
- 4 Coupez le beaufort en bâtonnets à l'aide du **Coup'chef** et les radis en lamelles.
- 5 Disposez tous les éléments dans le plat de service ou dans des coupelles individuelles.
- 6 Préparez la sauce : dans le **Shaker 550 ml**, versez dans l'ordre, tous les ingrédients ; posez l'ailette, fermez le couvercle et agitez pour bien émulsionner le tout.
- 7 Versez sur la salade encore tiède et servez sans attendre.

Conseils/Astuces :

Pour donner du croquant au fenouil, faites-le tremper dans de l'eau glacée pendant quelques minutes une fois émincé.



2



3



4



Préparation : 20 mn

Cuisson : pommes de terre 12 mn au micro-ondes,
coupées de 2 mn de repos, puissance 750 Watts restitués

Salade océane

Pour 8 personnes

- 750 g de pommes de terre de même grosseur (Pompadour ou Amandine)
 - 100 ml d'eau
 - 250 g de petits champignons de Paris
 - Le jus d'un citron
 - 500 g de crevettes roses décortiquées
 - 1 boîte de chair de crabe (120 g égouttés)
 - 1/2 bouquet de ciboulette ciselée
- Sauce :
- 250 ml de mayonnaise
 - 30 ml de ketchup
 - 15 ml de whisky
 - Quelques gouttes de Tabasco
 - 1 pincée de piment doux
 - À volonté : sel et poivre du Moulin

Efficacité et sécurité
avec son fourreau

le Couteau à éplucher !

- 1 Lavez les pommes de terre, piquez-les, disposez-les dans le **Microplus rond 2.25 l** avec 100 ml d'eau et faites cuire au micro-ondes 12 mn coupées de 2 mn de repos, puissance 750 Watts restitués.
- 2 Lavez les champignons, retirez la partie sableuse et émincez-les à l'aide du **Couteau à éplucher** puis citronnez-les.
- 3 Préparez la sauce : ajoutez à la mayonnaise, le ketchup, le whisky, le Tabasco, la pincée de piment, le sel, le poivre du **Moulin** et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**.
- 4 Dans un saladier ou des coupelles, disposez les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles, les champignons émincés, les crevettes décortiquées, la chair de crabe égouttée et la ciboulette ciselée.
- 5 Ajoutez la sauce, mélangez délicatement et servez bien frais.

Conseils/Astuces :

Remplacez la mayonnaise par 2 yaourts Bulgare pour une sauce plus légère.



Préparation : 20 mn

Cuisson : pommes de terre 15 mn au micro-ondes,
coupées de 5 mn de repos, puissance 750 Watts restitués

Salade scandinave

Pour 8 personnes

- 1 kg de pommes de terre violette (Vitelotte)
- 100 ml d'eau
- 1 concombre
- Le jus d'un citron
- 150 g de haddock fumé
- 150 g de truite fumée
- 200 g de hareng fumé

Sauce :

- 50 ml de moutarde
- 5 ml de sucre en poudre
- 1/2 jus de citron
- 250 ml de crème fraîche
- 15 ml de Raifort
- À volonté : sel et poivre du Moulin

Décor :

- 1 petit pot d'œufs de saumon ou de truite

- 1 Lavez les pommes de terre, piquez-les, disposez-les dans le **Microplus rond 2.25 l** avec 100 ml d'eau et faites cuire au micro-ondes 15 mn coupées de 5 mn de repos, puissance 750 Watts restitués.
- 2 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.
- 3 Épluchez le concombre avec l'**Éplucheur 2 en 1** et râpez-le en julienne à l'aide de l'**Éminceur Plus**.
- 4 Coupez les poissons fumés en morceaux.
- 5 Dans le **Pichet gradué 1 l**, versez tous les ingrédients de la sauce et mélangez à l'aide du **Fouet souple**.
- 6 Répartissez les ingrédients dans 6 verrines, ajoutez la sauce et décorez avec les œufs de saumon ou de truite.



La sécurité avant tout
avec l'**Éminceur Plus** !

Conseils/Astuces :

Vous pouvez varier les poissons en utilisant du saumon, du flétan ou du maquereau fumé...



Préparation : 15 mn

Cuisson : à l'eau, 30 mn

Purée "maison"

Pour 6 personnes

- 1,5 kg de pommes de terre (Bintje ou BF15)
- 75 g de beurre
- 400 ml de lait entier bouillant
- 1 pincée de noix de muscade
- À volonté : sel et poivre

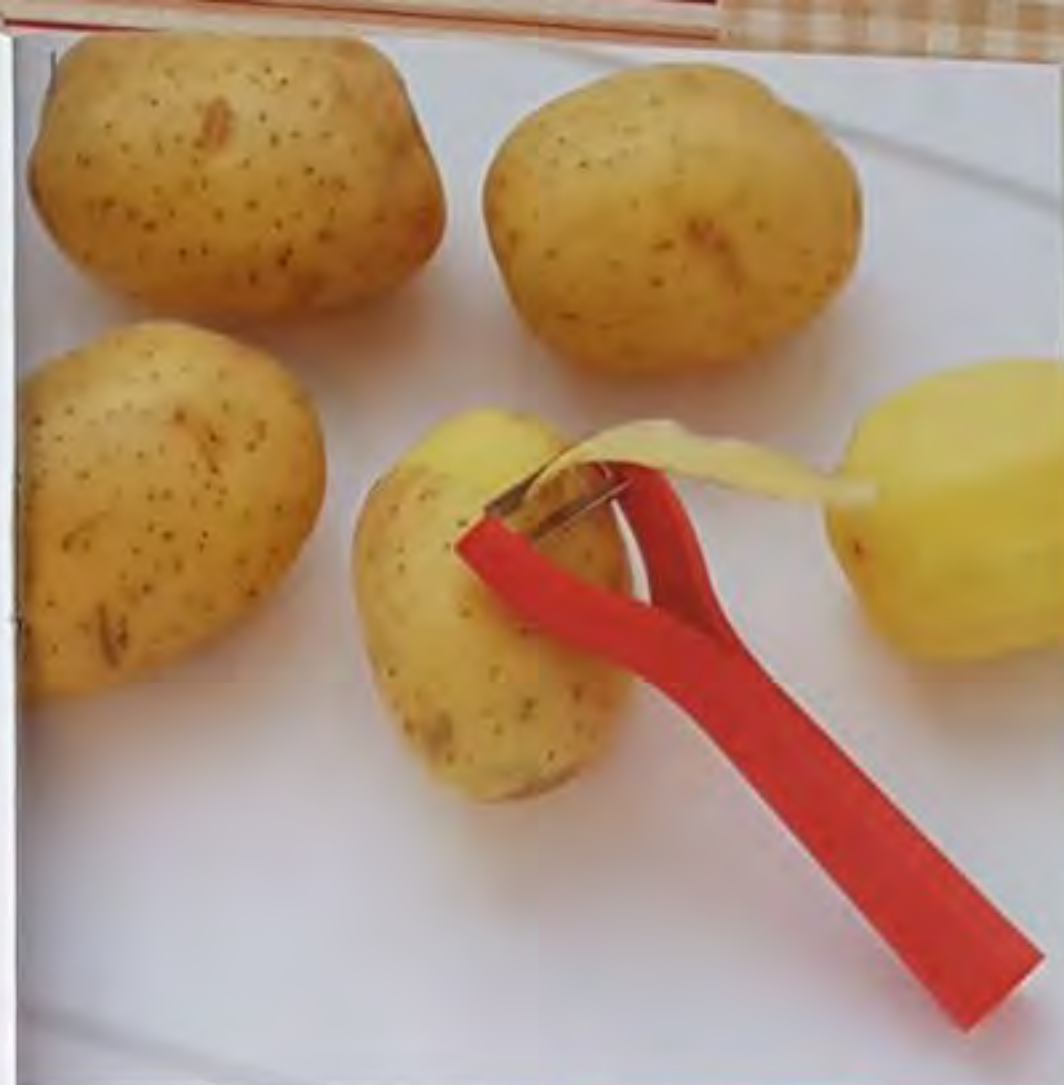
- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en gros cubes.
- 2 Disposez-les dans un faitout, recouvrez-les d'eau, salez et faites cuire 30 mn.
- 3 Retirez les pommes de terre à l'aide de l'**Écumoire** et disposez-les dans le **Bol batteur 3 l**.
- 4 Réduisez-les en purée à l'aide du **Presse-purée**. Posez le couvercle collerette sur le **Bol batteur 3 l** et, à l'aide d'un batteur électrique, battez la purée en lui incorporant petit à petit le lait bouillant.
- 5 Lorsque la purée est bien battue, ajoutez-lui le beurre, la muscade, le sel et le poivre puis battez à nouveau.
- 6 Servez aussitôt.



Tout simplement indispensable,
le **Presse-purée** !

Conseils/Astuces :

Pour que la purée soit onctueuse et légère, il faut impérativement la battre à l'aide d'un batteur électrique muni des fouets pour blancs en neige.



Préparation : 20 mn

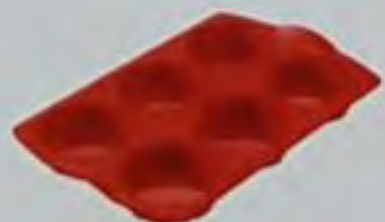
Cuisson : pommes de terre 8 mn coupées de 2 mn de repos,
puissance 750 Watts restitués,
tartelettes 30 mn, Th 7 ou 210°C

Tartelettes de pommes de terre

Pour 6 personnes

- 500 g de pommes de terre (Binjte)
- 50 g de beurre salé, mou
- 100 ml de farine (50 g)
- 50 ml de crème épaisse
- 1 œuf entier plus 1 jaune
- À volonté : sel, poivre et muscade
- Pour dorer :
- 1 jaune d'œuf, délayé dans 5 ml d'huile

- 1 Lavez les pommes de terre, disposez-les dans le **Microplus rond 2.25 l** avec 50 ml d'eau et faites-les cuire 8 mn au micro-ondes, coupées de 2 mn de repos, puissance 750 Watts restitués.
- 2 Épluchez-les sans attendre, disposez-les dans le **Bol batteur 3 l** et réduisez-les en purée à l'aide du **Presse-purée**.
- 3 Ajoutez le beurre mou, la farine, la crème, l'œuf et le jaune d'œuf, le sel, le poivre, la muscade et mélangez bien l'ensemble.
- 4 Répartissez la préparation dans le **Moule à 6 tartelettes**, dorez au jaune d'œuf délayé dans l'huile à l'aide du **Pinceau silicone 2 en 1**.
- 5 Faites cuire bas dans le four préchauffé 30 mn, Th 7 ou 210°C.
- 6 Laissez 5 mn avant de démouler et de servir, décoré de persil frit.



Démoulage réussi
avec le **Moule à 6 tartelettes** !

Conseils/Astuces :

Pour réaliser du persil frit : faites chauffer un peu d'huile dans une petite casserole et jetez-y des petits brins de persil ; laissez-les 3 secondes, retirez-les avec l'**Écumoire** et posez-les sur un papier absorbant.



Préparation : 10 mn

Cuisson : 1 h, Th 7 ou 210°C

Grenailles au beurre et aux aromates

Pour 6 personnes

- 1 kg de grenailles de Noirmoutier
- 50 g de beurre
- 25 ml d'huile
- 3 feuilles de laurier
- 1 brin de thym frais
- À volonté : fleur de sel

- 1 Faites préchauffer le four, Th 7 ou 210°C.
- 2 Lavez et brossez bien les grenailles, surtout ne les épluchez pas.
- 3 Essuyez-les dans un torchon propre et mettez-les dans l'**Ultra Plus ovale 3 l**.
- 4 Arrosez-les d'huile, parsemez de noisettes de beurre puis ajoutez le laurier et le thym.
- 5 Fermez l'Ultra Plus et faites cuire dans le four préchauffé 50 mn, Th 7 ou 210°C.
- 6 Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 10 mn.
- 7 Dégustez avec de la fleur de sel.



Fondantes à souhait
avec l'**Ultra Plus ovale 3 l**.

Conseils/Astuces :

Grâce à l'Ultra Plus, les grenailles sont fondantes et parfumées. Vous pourrez les réchauffer le lendemain, dans l'Ultra Plus, couvercle fermé. La sauge, le romarin, la sarriette, l'estragon sont des aromates qui conviennent également pour cette recette.



Préparation : 20 mn

Cuisson : pommes de terre 8 mn au micro-ondes,
puissance 750 Watts restitués, coupées de 2 mn de repos

Mini crêpes de pommes de terre

Pour 6 personnes

- 500 g de pommes de terre (Bintje)
- 50 ml d'eau
- 150 ml de lait bouillant
- 75 ml de farine
- 4 œufs
- 75 ml de crème fraîche
- Sel

Pour cuire :
un peu de beurre

- 1 Lavez les pommes de terre, disposez-les dans le **Microplus rond 2.25 l** avec 50 ml d'eau et faites-les cuire 8 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués coupées de 2 mn de repos.
- 2 Épluchez-les, disposez-les dans le **Bol batteur 3 l** et réduisez-les en purée à l'aide du **Presse-purée**. Ajoutez le lait bouillant et travaillez la purée à l'aide de la **Spatule silicone**, salez et laissez en attente.
- 3 Lorsque la purée est bien refroidie, ajoutez-lui la farine, les œufs, la crème et le sel : vous devez obtenir une pâte presque liquide.
- 4 Dans une grande poêle, faites chauffer le beurre ; dès qu'il est chaud, versez une cuillerée à soupe de pâte ; elle va s'étaler pour former une petite crêpe (vous pouvez les faire cuire par 5 ou 6 selon la grandeur de votre poêle). Faites cuire le 1^{er} côté puis retournez-les pour faire cuire le 2^e côté.
- 5 Gardez-les au chaud dans l'**Ultra Plus ovale 3 l**, au four, Th 2/3 ou 60°C.
- 6 Servez-les avec un poulet rôti ou une viande blanche.

Conseils/Astuces :

Dégustez-les en version sucrée avec : confiture, pâte à tartiner, sucre en poudre... les enfants vont adorer !



Tellement pratique
avec le **Presse-purée** !

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h, Th 6 ou 180°C

Pommes de terre au four et leur sauce

Pour 6 personnes

- 1,5 kg de pommes de terre (Agata)
- Fleur de sel

Sauces

1^{re} sauce :

- 200 g de fromage blanc à 20 % de matières grasses, 50 ml de ciboulette ciselée

2^{de} sauce :

- 125 g fromage frais à tartiner ail et fines herbes, 100 ml de crème fraîche, sel, poivre et 10 ml de paprika

3^{ème} sauce :

- 1 yogourt au lait entier, 100 ml de crème épaisse, 1 pointe de curry, cerfeuil et estragon hachés 50 ml en tout, sel et poivre à volonté



Cuisson sans surveillance
avec l'Ultra Plus 5 I !

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C.
- 2 Lavez les pommes de terre, piquez-les, déposez-les dans l'**Ultra Plus 5 I** ; couvrez et faites-les cuire dans le four 1 h, Th 6 ou 180°C.
- 3 Préparez les sauces.
- 4 Pour servir : fendez les pommes de terre sur le dessus et disposez la sauce choisie.

Conseils/Astuces :

Pour éviter que la peau des pommes de terre ne se flétrisse, badigeonnez-les d'huile à l'aide du **Pinceau silicone 2 en 1** avant la cuisson.



Préparation : 15 mn

Cuisson : dans la friture : ± 12 mn

Frites croustillantes

Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
(Agria, Bintje, Manon ou Monalisa)
- Sel
- Huile pour friture

Conseils/Astuces :

Pour que les frites soient croustillantes, lavez les pommes de terre, coupez-les et faites-les tremper 30 mn dans de l'eau froide, égouttez-les et séchez-les bien dans un torchon propre.



Top chrono
avec le Coup'chef !

- 1 Épluchez les pommes de terre à l'aide de l'Éplucheur 2 en 1.
- 2 Coupez-les au **Coup'chef**, lavez-les et séchez-les dans un torchon propre.
- 3 Faites chauffer l'huile, plongez-y les frites une 1^{ère} fois et faites cuire 7 à 8 mn.
- 5 Retirez-les du bain de friture et laissez-les égoutter et refroidir un peu.
- 6 Plongez-les à nouveau dans l'huile bien chaude et faites-les cuire 3 à 4 mn.
- 7 Secouez-les pour bien les égoutter.
- 8 Disposez-les dans le plat de service et servez ; chacun salera selon ses goûts.



Préparation : 15 mn

Cuisson : ± 15 mn

Pommes de terre sautées

Pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
(Amandine ou Manon)
- 50 ml d'huile
- 25 g de beurre
- À volonté : sel

Conseils/Astuces :

Ajoutez le beurre dans les dernières minutes de cuisson pour donner du moelleux et du croustillant à vos pommes de terre.

- 1 Épluchez les pommes de terre à l'aide de l'Éplucheur 2 en 1.
- 2 Coupez-les en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur puis coupez chaque rondelle en petits carrés à l'aide du **Coup'chef**.
- 3 Lavez, essuyez les pommes de terre, séchez-les bien.
- 4 Faites chauffer l'huile dans la sauteuse, versez-y les pommes de terre et faites les cuire en les faisant "sauter" de temps en temps. En fin de cuisson, ajoutez le beurre et laissez cuire encore 2 à 3 mn.
- 5 Servez-les bien chaudes.



Préparation : 20 mn

Cuisson : pommes de terre au micro-ondes 8 mn,
puissance 750 Watts restitués, coupées de 2 mn de repos
soufflé 30 mn, Th 6 ou 180°C

Soufflé de pommes de terre

Pour 6 personnes

- 500 g de pommes de terre (Agria, BF 15 ou Bintje)
- 100 ml d'eau
- 50 g de beurre
- 50 ml de chapelure
- 50 ml de farine
- 250 ml de lait entier
- 4 gros œufs, jaunes et blancs séparés
- 125 g de gruyère râpé
- 10 ml de thym frais émietté
- À volonté : sel et poivre du Moulin
- 25 g de beurre pour l'Ultra Plus rond 2 l



Réussite garantie
avec l'Ultra Plus rond 2 l !

- 1 Faites préchauffer le four Th 6 ou 180°C.
- 2 Épluchez les pommes de terre, lavez-les, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans le **Microplus rond 2.25 l**, avec 100 ml d'eau pendant 8 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués, coupées de 2 mn de repos et réduisez-les en purée au **Presse-purée**.
- 3 Dans une casserole, faites chauffer le beurre, versez la farine, et faites roussir en mélangeant au **Fouet Plat**. Ajoutez le lait. À ébullition, retirez de la source de chaleur.
- 4 Dans le **Bol batteur 3 l**, versez la purée, le gruyère râpé, les jaunes d'œufs, le thym, le sel, le poivre et posez le couvercle collerette puis battez l'ensemble au batteur au électrique.
- 5 Montez les blancs en neige et ajoutez-les au mélange précédent à l'aide de la **Spatule silicone**.
- 6 Beurrez l'**Ultra Plus rond 2 l**, saupoudrez de chapelure, versez la préparation et faites cuire 30 mn, Th 6 ou 180°C.
- 7 Servez aussitôt, le soufflé n'attend pas !

Conseils/Astuces :

Ajoutez une pincée de sel pendant le montage des blancs en neige pour qu'ils soient bien fermes.



Préparation : 20 mn

Cuisson : lait et crème 3 mn au micro-ondes,
puissance 750 Watts restitués
lasagne 1 h, Th 6/7 ou 200°C.

Lasagnes de pommes de terre

Pour 6/8 personnes

- 1 kg 250 de pommes de terre de moyenne grosseur (Agata, Belle de Fontenay ou Charlotte)
- 300 g de jambon blanc fumé
- 200 ml de lait
- 300 ml de crème liquide
- 100 g de beaufort râpé
- À volonté : sel et poivre

- 1 Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 200°C.
- 2 Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur 2 en 1**, lavez-les, séchez-les.
- 3 Posez l'**Éminceur Plus** sur le **Bol mélangeur 3.5 l** et émincez les pommes de terre dans le sens de la longueur.
- 4 Dans le **Quick Chef Plus**, hachez le jambon blanc fumé.
- 5 Dans l'**Ultra Plus ovale 3 l**, disposez 1/3 des pommes de terre émincées, la moitié du jambon haché et recommencez l'opération en terminant par les pommes de terre.
- 6 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites chauffer la crème et le lait 3 mn dans le four à micro-ondes, puissance 750 Watts restitués. Salez, poivrez légèrement et versez sur les lasagnes.
- 7 Recouvrez de beaufort râpé à l'aide du **Moulin universel Plus** muni de la **Râpe moyenne**.
- 8 Posez le couvercle et faites cuire dans le four préchauffé, 30 mn, Th 6/7 ou 200°C.
- 9 Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 30 mn.
- 10 Servez bien chaud.



Une rapidité à toute épreuve
avec l'**Éminceur Plus** !

Conseils/Astuces :

Vous pouvez émincer les pommes de terre en ruban en utilisant l'**Éplucheur 2 en 1**.



Préparation : 20 mn

Cuisson : pommes de terre 8 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués, coupées de 2 mn de repos parmentier 35 mn, Th 6/7 ou 200°C

Parmentier de poisson

Pour 8 personnes

- 500 g de pommes de terre (Belle de Fontenay ou Charlotte)
- 100 ml d'eau
- 400 g de cabillaud coupé en fines lamelles
- 200 ml de crème liquide
- 100 g de mimolette râpée
- 4 échalotes
- 25 g de beurre
- À volonté : sel et poivre du Moulin

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.
- 2 Lavez, piquez les pommes de terre, disposez-les dans le **Microplus rond 2.25 l** avec 100 ml d'eau et faites cuire 8 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués, coupées de 2 mn de repos.
- 3 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, disposez les échalotes hachées à l'aide du **Twister** avec 25 g de beurre et faites cuire 2 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués. Ajoutez la crème, salez et poivrez.
- 4 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.
- 5 Dans l'**Ultra Plus rectangulaire 1.4 l**, déposez une couche épaisse de pommes de terre, disposez les lamelles de poisson, arrosez avec la moitié de la crème, recouvrez du reste de pommes de terre en rondelles, arrosez avec le reste de crème.
- 6 Râpez la mimolette à l'aide du **Moulin universel Plus** et saupoudrez-en les pommes de terre.
- 7 Couvrez et faites cuire 15 mn, Th 6/7 ou 200°C. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 20 mn.
- 8 Servez chaud.

Conseils/Astuces :

Lorsque vous faites cuire des pommes de terre avec la peau, pensez à les piquer pour qu'elles n'éclatent pas à la cuisson.



Préparation : 20 mn

Cuisson : pommes de terre 30 mn à l'eau bouillante
croquettes 2 à 3 mn à la poêle

Croquettes de pommes de terre à la truite fumée

Pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre (BF 15, Agria ou Bintje)
 - 15 ml de curry
 - 2 gousses d'ail
 - 2 œufs
 - 50 ml de coriandre fraîche hachée
 - 1/2 zeste de citron râpé
 - 15 ml de jus de citron
 - 250 g de filets de truite fumée
 - A volonté : sel et poivre
- Pour paner :
- 1 œuf entier battu, chapelure

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en gros cubes.
- 2 Disposez-les dans un faitout avec le curry et les gousses d'ail, recouvrez-les d'eau et faites cuire 30 mn dès l'ébullition.
- 3 Retirez les pommes de terre à l'aide de l'**Écumoire** et disposez-les dans le **Bol batteur 3 l**.
- 4 Réduisez-les en purée à l'aide du **Presse-purée**. Ajoutez les œufs, la coriandre ciselée, le 1/2 zeste de citron râpé, le jus de citron et mélangez bien à l'aide de la **Spatule silicone**.
- 5 Hachez les filets de truite fumée avec le **Quick Chef Plus**, ajoutez-les au mélange du Bol Batteur et mélangez à nouveau.
- 6 Versez la chapelure dans un **Ravier 600 ml**, battez l'œuf entier dans un autre Ravier 600 ml.
- 7 Façonnez les croquettes : prélevez une bonne cuillerée à soupe de préparation et donnez-lui la forme d'une croquette, passez ensuite dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
- 8 Faites chauffer l'huile dans la poêle, lorsqu'elle est bien chaude, faites-y dorer les croquettes.
- 9 Servez bien chaud.

Conseils/Astuces :

Pour des croquettes réussies, réduisez les pommes de terre grossièrement. Le **Presse-purée** Tupperware est indispensable pour cette opération.



Si rapide
avec le **Presse-purée** !

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn, Th 6/7 ou 200°C

Gâteau de pommes de terre au reblochon

Pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre (Belle de Fontenay ou Samba)
- 2 l d'eau
- 25 ml d'huile
- 16 fines tranches de lard fumé
- 1 reblochon fermier
- 2 bouillons concentrés de poule
- 200 ml de crème liquide
- 4 feuilles de laurier
- À volonté : sel et poivre



Souplesse maximale, tenue inégalee avec le **Moule à manqué** !

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C, sans la grille.
- 2 Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles avec l'**Éminceur Plus**.
- 3 Faites bouillir 2 l d'eau dans un faitout avec les 2 bouillons concentrés de volaille et faites blanchir les rondelles de pommes de terre 5 mn dans le bouillon bouillant.
- 4 Égouttez-les dans la **Passoire**.
- 5 Disposez les tranches de lard fumé dans le **Moule à manqué** en partant du centre du moule et en faisant déborder les tranches de lard sur le bord du moule.
- 6 Disposez la moitié des pommes de terre sur les tranches de lard. Disposez le reblochon écroûté et coupé en lamelles et recouvrez du reste de pommes de terre.
- 7 Arrosez de la crème liquide poivrée puis rabattez les tranches de lard sur le dessus et disposez les feuilles de laurier.
- 8 Faites cuire dans le four 45 mn, Th 6/7 ou 200°C.
- 9 Attendez 5 mn à la sortie du four avant de démouler et de servir avec une salade d'endives ou une salade verte.

Conseils/Astuces :

Cette recette peut-être réalisée avec un coulommiers.



Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h, Th 7 ou 210°C

Pommes de terre farcies

Pour 6 personnes

- Une douzaine de pommes de terre de tailles égales (Agata, Estima ou Manon)
- 200 g de chair à saucisse
- 150 g de bifteck haché
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 50 ml de persil
- À volonté : sel et poivre
- 1 ml de muscade en poudre
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive (30 ml)

- 1 Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur 2 en 1**. Lavez-les, essuyez-les et videz-les à l'aide d'un vide-pomme.
- 2 Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez à l'aide de la **Cuiller à mélange**, la chair à saucisse, le bifteck haché, l'œuf.
- 3 Hachez le persil, l'ail et l'oignon épluchés au **Twister** et ajoutez-les au mélange de Bol batteur.
- 4 Ajoutez le sel, le poivre, la muscade et mélangez bien la farce.
- 5 Remplissez les pommes de terre de la farce, disposez-les dans l'**Ultra Plus ovale 3 l**. Ajoutez la chair des pommes de terre que vous avez évidées ; arrosez d'huile d'olive et faites cuire 30 mn, couvert, dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C puis 30 mn sans couvercle en les remuant de temps en temps.
- 6 Délicieux avec une salade verte.



Cuisson en douceur
avec l'Ultra Plus ovale 3 l

Conseils/Astuces :

Pour éviter les pommes de terre facilement, servez-vous d'un vide-pomme ou d'une tige à farcir.



Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn, Th 7 ou 210°C

Paillasson de pommes de terre

Pour 6 personnes

- 750 g de pommes de terre (Manon ou Monalisa)
- 1 pomme reinette
- 1 oignon
- 200 g de jambon blanc haché
- À volonté : sel et poivre
- 50 g de beurre

- 1 Faites préchauffer le four Th 7 ou 210°C, sans la grille.
- 2 Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur 2 en 1**. Lavez-les et râpez-les en julienne à l'aide de l'**Éminceur Plus** dans le **Bol mélangeur 3.5 l**. Faites de même avec la pomme et l'oignon épluchés et mélangez bien le tout.
- 3 Hachez le jambon à l'aide de **Quick Chef Plus**.
- 4 Posez le **Moule fleur** sur la grille froide du four. Parsemez de quelques noisettes de beurre et disposez la moitié du mélange pommes de terre, pomme et oignon : tassez bien la préparation et recouvrez du jambon haché puis du reste des pommes de terre, de pomme et d'oignon.
- 5 Parsemez de noisettes de beurre et faites cuire dans le four préchauffé 45 mn, Th 7 ou 210°C.
- 6 Démoulez et dégustez chaud.



Moelleux et croustillant
avec le **Moule Fleur** !

Conseils/Astuces :

Un reste de poulet cuit peut convenir pour cette recette.



Préparation : 15 mn

Cuisson : pommes de terre 8 mn coupées de 2 mn de repos,
puissance 750 Watts restitués, lardons/oignons 4 mn
four traditionnel 30 mn, Th 6/7 ou 200°C

Tarte pommes de terre et lardons

Pour 8 personnes

- 1 portion de pâte brisée (250 g)
- 1 kg de pommes de terre coupées en dés (Agata, Estima ou Monalisa)
- 50 g de beurre
- 150 g de lardons salés
- 2 oignons en rondelles
- 200 ml de crème liquide
- 3 œufs
- 50 ml de ciboulette ciselée
- À volonté : sel et poivre du Moulin

- 1 Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 200°C, sans la grille.
- 2 Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur 2 en 1**, lavez-les et coupez-les en petits dés à l'aide du **Coup'chef**.
- 3 Versez les dés de pommes de terre dans le **Microplus rond 2.25 l** avec 50 g de beurre en dés et faites cuire au micro-ondes 8 mn, puissance 750 Watts restitués, coupées de 2 mn de repos.
- 4 Emincez les oignons en rondelles, disposez-les dans le **Pichet Microplus 1 l** avec les lardons et faites cuire au micro-ondes 4 mn, puissance 750 Watts restitués.
- 5 Garnissez le **Moule à tarte** de la pâte brisée, piquez le fond à la fourchette. Disposez les pommes de terre, les lardons et les oignons sur le fond de tarte et égalisez le dessus.
- 6 Dans le **Pichet mesures 1 l**, mélangez les œufs, la crème, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre.
- 7 Répartissez le mélange sur les pommes de terre et faites cuire dans le four préchauffé 30 mn, Th 6/7 ou 200°C.

Conseils/Astuces :

Vous pouvez remplacer les lardons salés par une saucisse de Morteau pochée et coupée en petits dés.



Une cuisson idéale
avec le **Moule à tarte l**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn, Th 6/7 ou 200°C

Clafoutis de pommes de terre

Pour 6 personnes

- 500 g de pommes de terre (Agata, Belle de Fontenay ou Charlotte)
- 2 pommes reinette
- 3 œufs
- 2 tranches de pain d'épices coupées en cubes
- 150 ml de crème liquide entière
- 2 ml de cannelle
- 2 ml de muscade
- À volonté : sel et poivre
- 50 ml de chapelure
- 50 g de beurre

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.
- 2 Épluchez les pommes de terre, lavez-les et émincez-les en rondelles avec l'**Éminceur Plus** ; faites de même avec les pommes et déposez-les dans l'**Ultra Plus rond 2 l** avec le pain d'épice coupés en petits cubes, puis mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**.
- 3 Dans le **Bol mélangeur 3.5 l**, mélangez à l'aide du **Fouet souple** les œufs, la crème, la cannelle, la muscade et versez sur la préparation dans l'Ultra Plus.
- 4 Parsemez de chapelure et de noisettes de beurre et faites cuire couvert, dans le four préchauffé 40 mn, Th 6/7 ou 200°C, retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 5 mn.
- 5 Servez avec du gibier ou une pintade rôtie.



Une cuisson douce grâce à l'Ultra Plus rond 2 l !

Conseils/Astuces :

Si vous ne possédez pas de chapelure, réduisez 2 biscottes à l'aide du **Quick Chef Plus**.





■ Amuse-bouches	p. 6
■ Baeckeofe	p. 36
■ Clafoutis de pommes de terre	p. 50
■ Crème parmentière	p. 8
■ Croquettes de pommes de terre à la truite fumée	p. 40
■ Frites croustillantes	p. 30
■ Gâteau de pommes de terre au reblochon	p. 42
■ Grenailles au beurre et aux aromates	p. 24
■ Lasagnes de pommes de terre	p. 34
■ Mini crêpes de pommes de terre	p. 26
■ Paillasson de pommes de terre	p. 46
■ Parmentier de poisson	p. 38
■ Pommes de terre au foie gras	p. 4
■ Pommes de terre au four et leur sauce	p. 28
■ Pommes de terre farcies	p. 44
■ Pommes de terre sautées	p. 30
■ Purée "maison"	p. 20
■ Salade gourmande au beaufort	p. 14
■ Salade océane	p. 16
■ Salade piémontaise	p. 12
■ Salade scandinave	p. 18
■ Soufflé de pommes de terre	p. 32
■ Soupe de pommes de terre insolite	p. 10
■ Tarte pommes de terre et lardons	p. 48
■ Tartelettes de pommes de terre	p. 22

autrement !



L'Atelier Savoir-Faire™

Des cours de cuisine
dans une ambiance sympa !

Les Ateliers Savoir-Faire™ s'improvisent dans la cuisine, aux côtés d'une Conseillère Culinaire Tupperware.

Vous apprenez à réaliser vous-même des recettes bluffantes et à utiliser les dernières innovations Tupperware.

Ce n'est plus une démonstration, c'est un atelier interactif.

60 mn suffisent pour réaliser des petits plats.

Vous pouvez y participer à l'heure du déjeuner, en fin d'après-midi sans changer votre emploi du temps.



Tupperware France
8 rue Laffite "Paris" - 92 101 Nanterre Cedex - Tél. : 01 31 22 24 25
"Les deux mêmes pour tous pays Tupperware France"

Quelque soit votre situation de travail, nous vous proposons, Carole Tassin
Rédactrice - Jean-Marc Richard
Spécialiste - Anne-Cécile
Créatrice - Agnès La Ferrière - 01 53 00 62 00
Impression : La Presse
Maison d'arrêt d'impression
100, rue de la
Dixième République 2007.