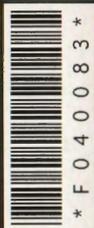




Tupperware®

www.tupperware.ch
0800 800 809



Tupperware®



Sushi Party

pour les makis, nigiris et autres délices salés et sucrés

Tupperware®

Sushi Party

Les sushis sont l'une des spécialités les plus appréciées au Japon. Ces dernières années, l'engouement pour ces mets de la mer s'est répandu dans le monde entier.

Des populations de toutes les cultures ont découvert et apprécié les délicieux makis et nigiris préparés avec du riz, du poisson et des fruits de mer frais.

Tupperware a développé deux solutions faciles pour préparer de parfaits makis et nigiris.

Le Maki Party et le Nigiri Party conviennent aussi pour la préparation de douceurs et d'autres petits plaisirs salés.



Nigiri ou Maki Party

Boulettes ou rouleaux de polenta

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients pour 2 rouleaux ou 15 boulettes

100 g de polenta	2 tranches
400 ml d'eau	de saumon fumé
sel (facultatif)	2 tranches
50 g de fromage râpé	de jambon (facultatif)
6 filets d'anchois	

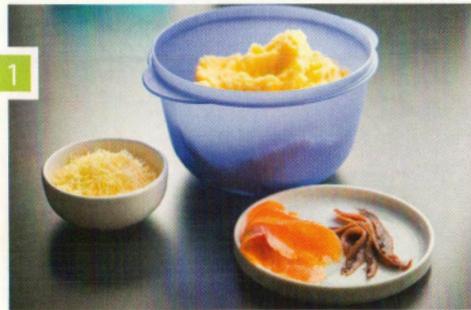
Huilez le Maki Party avec le Pinceau à pâtisserie silicone, ajoutez la polenta dans la base jusqu'au repère. Placez 3 filets d'anchois au milieu, en vous assurant qu'ils ne touchent pas les bords du Maki Party. Remplissez avec le reste de polenta, fermez et appuyez.

Ou bien remplissez la base du Nigiri Party avec la polenta en utilisant la Spatule silicone fine pour tasser le mélange.

Placez la polenta dans le Cuiseur à riz micro-ondes. Ajoutez l'eau et le sel.

Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 10 min à 800 watts.

Laissez reposer 3 min, enlevez le couvercle et remuez. Ajoutez le fromage râpé.



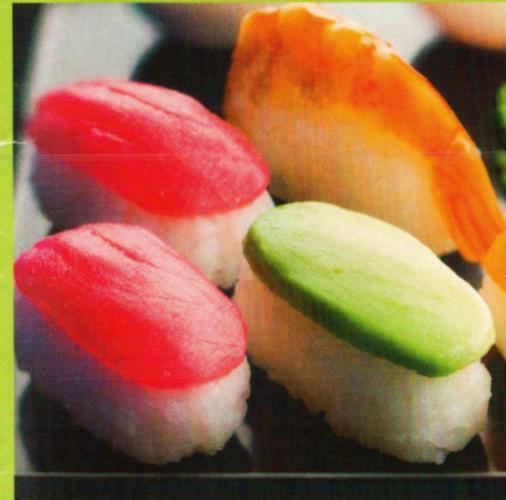
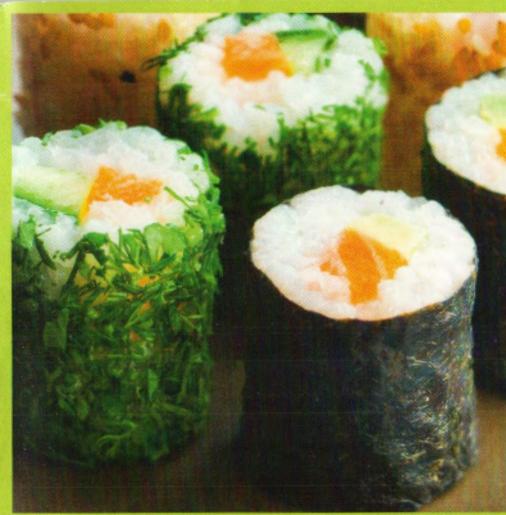
Option nigiri

Démoulez la polenta. Garnissez avec les découpes de saumon fumées obtenues à l'aide du couvercle du Nigiri Party. Ou bien enroulez les boulettes de polenta d'un filet d'anchois.

Option maki

Démoulez le rouleau de polenta sur une tranche de saumon fumé intacte et enroulez. Coupez le rouleau en deux moitiés, puis divisez chaque moitié en 3 morceaux égaux.

Autre possibilité : enroulez la polenta dans une tranche de jambon et découpez en morceaux égaux.



Devenez Chef sushi !

Préparer de superbes sushis est plus simple que vous ne le pensez. Vous trouverez ici des astuces et des techniques pour préparer vous-même votre soirée sushis. La préparation d'amuse-gueules et de repas sains devient facile et amusante et, avec ce Sushi Party Tupperware, il n'est pas uniquement question de riz !

Les sushis offrent la possibilité de manger sainement, mais ils sont aussi parfaits pour recevoir. De plus, vous économiserez de l'argent et impressionnerez vos amis en faisant vous-même vos sushis.

Le Nigiri Party et le Maki Party permettent de former parfaitement les boulettes de nigiris et les rouleaux de makis en quelques étapes simples : mouler, tasser, ouvrir. Explorez ces pages et partagez une aventure culinaire avec votre famille et vos amis sans quitter votre cuisine !

Garantie

Le Nigiri Party et le Maki Party sont couverts par la garantie légale Tupperware. Celle-ci comprend le remplacement du produit s'il présente un défaut de fabrication ou de matière survenu dans des conditions normales d'utilisation. Elle ne couvre pas la casse.

Nigiri Party

Facile à utiliser : remplir, tasser et démouler.

Permet de créer 5 nigiris à la fois.

100 g de riz à sushi permettent de préparer 15 nigiris.

Base

Motif spécifique à l'intérieur
du moule pour démouler
aisément les nigiris.

Couvercle

Poignées
pour tasser

Le couvercle peut servir
d'emporte-pièce pour le poisson,
les fruits et les légumes.

Petit trou à l'intérieur de chaque cavité
pour faciliter le tassage.

Nigiri Party : pour créer 5 boulettes
Dimensions :
13,2 cm x 7,8 cm x 3 cm
de hauteur



Très compact pour faciliter le rangement et la manipulation.

4)



33

Nigiri Party

Perles de coco

Temps de préparation : 10 min

140 g de noix de coco râpée
100 g de sucre
3 blancs d'œuf (taille moyenne)
1 pincée de sucre vanillé
5 ml d'huile

Temps de cuisson : 9 min dans le micro-ondes ou 8-10 min dans le four

Ingrédients pour 15 perles

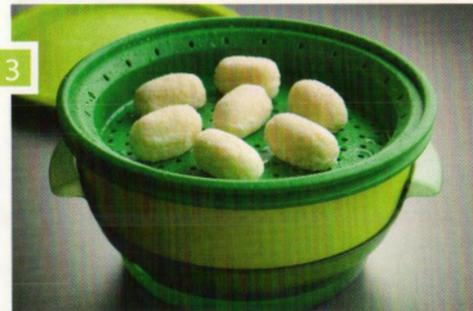
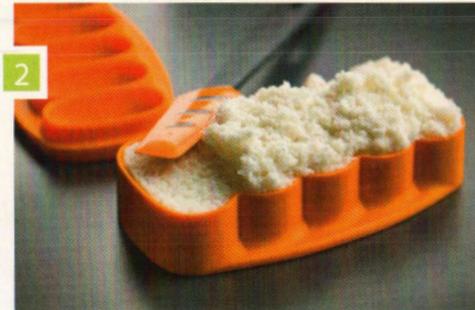
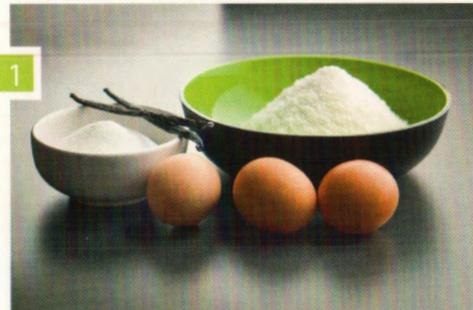
Huilez l'intérieur du Nigiri Party.

Moulez le mélange directement dans la base du Nigiri Party en utilisant la Spatule silicone fine pour tasser.

Fermez et appuyez sur le couvercle avec les deux mains sur les poignées.

Préchauffez le four à 180 °C.

Bien mélanger tous les ingrédients dans le Bol mélangeur Pro 1,5 l sauf l'huile.



Option de cuisson 1

Faites cuire les perles à la vapeur dans le Plat de cuisson du MicroGourmet 101° pendant 9 min à 800 watts (avec 400 ml d'eau dans le Bac à eau).

Option de cuisson 2

Démoulez les perles et placez-les sur la Feuille à pâtisserie silicone.

Faites cuire dans le four préchauffé à 180 °C, 8-10 min, jusqu'à ce que les perles soient bien dorées.

Maki Party

Taille parfaitement adaptée aux feuilles de nori.

Diamètre idéal, facile à manger pour toute la famille.

Facile à utiliser : remplir, tasser et démouler.

Parfait pour réaliser 6 makis à la fois.

100 g de riz permettent de préparer 18 makis.

Repère de remplissage maximum

Motif spécifique à l'intérieur du moule pour faciliter le démoulage.

Base

Maki Party : pour créer 1 rouleau
Dimensions :
20,8 cm x 6,6 cm x 3 cm
de hauteur



Couvercle

Poignées pour tasser

Petit trou pour faciliter le tassage.



Très compact pour faciliter le rangement et la manipulation.

5

Riz

Le secret pour réussir les sushis, c'est le riz. Outre le riz à sushi, vous pouvez aussi utiliser du riz jasmin, du riz basmati ou du riz long grain. Que ce soit pour les makis ou les nigiris, le riz est préparé de la même manière, c'est-à-dire pour qu'il soit collant.

Lavez d'abord le riz à l'eau dans le Bol mélangeur Pro ou le Cuiseur à riz micro-ondes. Rincez pour éliminer tout l'amidon, jusqu'à ce que l'eau soit claire.

100 g de riz à sushi représente la quantité idéale pour créer 15 nigiris ou 18 makis, cela convient parfaitement pour 4 personnes.

Ne mettez pas plus de 100 g de riz à sushi dans le Cuiseur à riz micro-ondes pour ne pas faire déborder.

Versez de l'eau froide dans le Cuiseur à riz micro-ondes jusqu'au repère.

Cuisez le riz au micro-ondes pendant env. 18 min à 800 watts, selon votre appareil. Ou bien cuisez-le sur la cuisinière dans une casserole ChefSeries pendant env. 15 min.

Après la cuisson, laissez reposer 5 min.

Rincez le riz cuit dans la Passoire Pro à l'eau chaude du robinet.

Après l'avoir égoutté, remettez le riz dans le Cuiseur à riz micro-ondes ou un grand plat pour qu'il puisse refroidir rapidement en gardant son humidité.

Ajoutez 15 ml de vinaigre de riz et éventuellement 15 ml de sucre. Vous pouvez aussi ajouter au choix 15 ml de sauce de soja, mais elle colorera le riz.

Le vinaigre et le sucre donnent au riz l'aspect typique des sushis.

Mélangez le riz. L'idéal est d'utiliser un ustensile plat pour refroidir le riz rapidement sans l'endommager. Par exemple, la Spatule large s'y prête parfaitement.

Le riz doit refroidir complètement à température ambiante avant le moulage.

Ne placez pas le riz au frigo avant le moulage.



Nigiri Party

Bouchées aux amandes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 8-10 min

Ingrédients pour 15 bouchées

125 g d'amandes moulues

2 blancs d'œuf

(taille moyenne)

30 ml de sucre

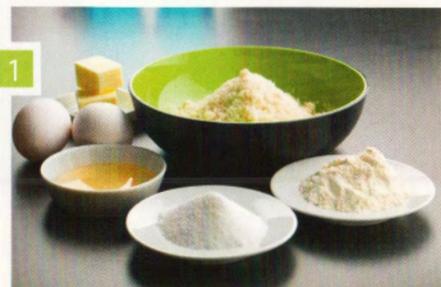
30 ml de miel

30 g de beurre mou

(pas fondu)

50 g de farine

5 ml d'huile



Préchauffez le four à 180 °C.

Mélangez tous les ingrédients dans le Bol mélangeur Pro 1,5 l sauf l'huile et mélangez jusqu'à former une boule.

Huilez l'intérieur du Nigiri Party.

Moulez le mélange directement dans le Nigiri Party en utilisant la Spatule silicone fine pour tasser.

Fermez et appuyez sur le couvercle avec les deux mains sur les poignées.

Démoulez les bouchées et placez-les sur la Feuille à pâtisserie en silicone.

Faites cuire dans le four préchauffé à 180 °C, 8-10 min, jusqu'à ce que les bouchées soient bien dorées.



Maki

Préparez le riz selon les instructions données en page 6.

100 g de riz à sushi
15 ml de vinaigre de riz
15 ml de sucre (facultatif)
1 pincée de sel (facultatif)
5 ml d'huile neutre

Garnitures possibles :
Ciboulette ou persil
Bâtonnet de concombre
Bâtonnet d'avocat
Bâtonnet de carotte cuite
Saumon frais ou fumé

Enrobages possibles :
2 feuilles de nori
2 cuillères à soupe de graines de sésame ou de pavot
50 ml de fines herbes mélangées
50 g d'œufs de poisson



1

Huilez l'intérieur de la base et du couvercle du Maki Party.



2

Remplissez la base de riz jusqu'au repère.



3

Placez au centre la garniture choisie en vous assurant qu'elle ne touche pas les bords du moule.



4

Couvrez de riz jusqu'en haut et tassez avec la spatule silicone fine.



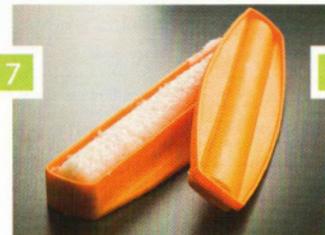
5

Couvrez et appuyez à deux mains sur les poignées.



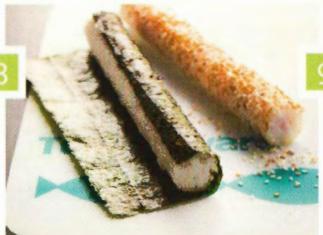
6

L'humidité qui s'échappe par les trous de la base indique que le remplissage du riz est correct.



7

Enlevez le couvercle.



8

Coupez une feuille de nori en deux, humidifiez un bord sur la longueur et démoulez le rouleau sur le côté opposé. Enroulez pour fermer. Sinon, utilisez les graines ou les herbes au lieu de la feuille de nori.



9

Coupez le rouleau en deux moitiés, puis divisez chaque moitié en trois morceaux égaux.



Nigiri Party

Boulettes de guacamole

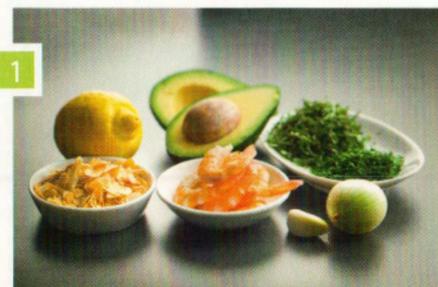
Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : pas de cuisson

Ingrédients pour 5 boulettes

1 avocat (pas trop mûr)	1 oignon
5 ml de jus de citron	50 ml de basilic et de persil mélangés
Sel	50 g de petites crevettes cuites
1 gousse d'ail	Amandes effilées grillées

Huilez l'intérieur du Nigiri Party.
Décortiquez les crevettes.
Pelez et coupez l'avocat en quartiers.



Mélangez tous les ingrédients dans le Turbo Chef
à l'exception des amandes grillées.
Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.



Moulez le mélange directement dans le Nigiri
Party en utilisant la Spatule silicone fine pour
tasser.

Fermez et appuyez sur le couvercle avec les deux
mains sur les poignées.

Démoulez et roulez dans les amandes effilées
grillées.



Maki Party

Rouleaux de printemps

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients pour 6 rouleaux

6 feuilles de brick (Ø 30 cm)
40 ml d'huile
50 g de vermicelles de riz chinois
2 carottes râpées
180 g de poulet cuit haché
Persil haché
15 ml de sauce de soja
sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °C.

Huilez chaque feuille de brick et laissez reposer.

Placez les vermicelles de riz chinois dans de l'eau froide pendant 15 min jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.

Égouttez-les bien et coupez-les grossièrement. Mélangez avec les ingrédients restants.

Moulez le mélange dans le Maki Party. Fermez et appuyez à deux mains sur les poignées.

Démoulez sur un bord de la feuille de brick huilée.



1



2



3



4



5



6

Roulez vers le centre en serrant.

Repliez les bords et continuez de rouler.

Enroulez complètement jusqu'à fermeture.

Placez-les sur le Couvrele UltraPro ovale 2 l retourné ou un UltraPro Plat.

Cuisez pendant 20 min à 180 °C.



Nigiri Party

Croquettes de pain

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

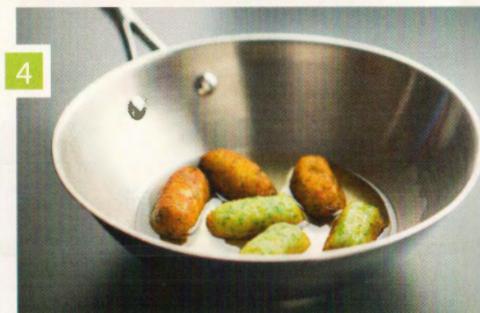
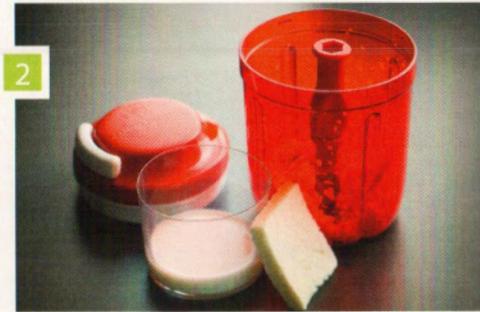
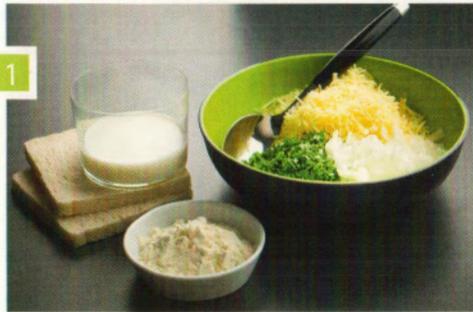
Ingrédients pour 15 nigiris

40 g d'oignon haché	15 ml de farine
100 g de fromage râpé	30 ml de persil haché
30 g de pain blanc sans croûte	Sel et poivre
45 ml de lait (3 x 15 ml)	30 ml d'huile pour la cuisson

Mélangez le pain avec le lait en 3 fois dans le Turbo Chef.

Ajoutez aux autres ingrédients dans le Bol mélangeur Pro.

Placez l'oignon haché, le fromage râpé et le persil haché dans le Bol mélangeur Pro 1,5 l.



Moulez le mélange directement dans la base du Nigiri Party en utilisant la Spatule silicone fine pour tasser.

Fermez et appuyez sur le couvercle avec les deux mains sur les poignées.

Retirez le couvercle et démoulez.

Faites revenir dans le Wok Junior jusqu'à ce que les boulettes soient bien dorées (env. 5 min de chaque côté).



Maki Party

Bouchée croustillante

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients pour 1 rouleau

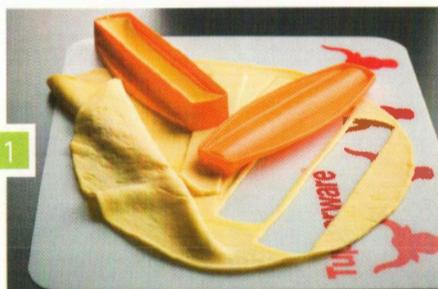
100 g de pâte feuilletée

Farce :

30 g de bœuf haché

40 g d'oignon haché

2 brins de persil hachés



Préchauffez le four à 210 °C.

Déroulez la pâte feuilletée sur la Feuille à pâtisserie ou la Planche à découper.

Coupez 3 bandes de pâte en utilisant la base du Maki Party comme emporte-pièce et en vous assurant que la pâte ne soit pas trop fine.

Placez une bande dans la base du Maki Party.

Mélangez les ingrédients de la farce dans un Bol mélangeur Pro 1,5 l.

Remplissez la moitié de la farce.

Couvrez avec la deuxième bande de pâte.

Ajoutez le reste de la farce.

Couvrez et fermez avec la dernière bande de pâte.

Assurez-vous que la pâte ne dépasse pas les bords du Maki Party.

Fermez et appuyez sur le couvercle à deux mains.

Enlevez le couvercle et démoulez sur la Planche à découper. Enlevez les restes de pâte.

Déposez le rouleau sur l'UltraPro Plat.

Faites cuire au four préchauffé à 210 °C, pendant 15 min.

Si vous ne possédez pas d'UltraPro Plat, utilisez la Feuille à pâtisserie silicone pour être sûr que le rouleau restera complètement à plat pendant la cuisson.



Nigiri Party

Soupe santé

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

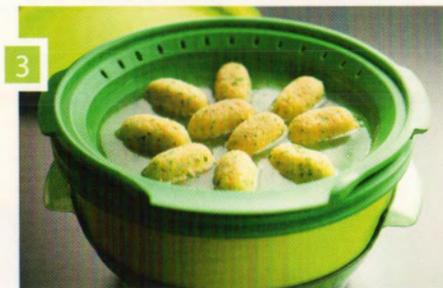
Ingrédients pour 20 boulettes

250 ml d'eau 30 g de parmesan râpé

15 g de beurre 1 œuf

5 ml de sel Persil

95 g de semoule 350 ml de bouillon



Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le beurre et le sel jusqu'à ébullition.

Ajoutez la semoule et remuez jusqu'à ce que l'ensemble forme une boule.

Retirez du feu, ajoutez le parmesan, l'œuf, le persil et mélangez bien.

Moulez le mélange directement dans la base du Nigiri Party en utilisant la Spatule silicone fine pour tasser.

Fermez et appuyez sur le couvercle avec les deux mains sur les poignées.

Démoulez.

Versez le bouillon dans l'Insert de cuisson MicroGourmet 101°.

Disposez les boulettes dans le bouillon et cuisez-les pendant 10 min à 800 watts (avec 400 ml d'eau dans le Bac à eau).



Maki Party

Rêve chocolaté

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients pour 1 rouleau

150 g de pâte feuilletée

50 g de chocolat fondu

Préchauffez le four à 210 °C.

Déroulez la pâte feuilletée sur la Feuille à pâtisserie.

Coupez 4 bandes de pâte en utilisant la base du Maki Party comme emporte-pièce en vous assurant que la pâte ne soit pas trop fine.

Faites fondre 50 g de chocolat avec 15 ml d'eau dans le Pichet MicroPlus (30 secondes à 650 watts).

Placez une bande dans le Maki Party.

Déposez le chocolat fondu à l'aide du Pinceau à pâtisserie silicone.



Répétez l'opération avec les 3 bandes restantes. La dernière couvrira et fermera le rêve chocolaté. Assurez-vous que la pâte ne dépasse pas les bords du Maki Party.

Fermez et appuyez sur le couvercle à deux mains. Enlevez le couvercle et démoulez sur la Planche à découper.

Enlevez les restes de pâte. Placez le rouleau sur la Feuille à pâtisserie silicone.

Faites cuire au four préchauffé à 210 °C pendant 15 min.



Nigiri Party

Nigiris de couscous aux crevettes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 6-7 min

Ingrédients pour 15 nigiris

125 g de semoule ou de
graines de couscous fines
500 ml de lait

Sel
1 œuf
25 g de beurre
50 g de fromage râpé

1 gousse d'ail
5 brins de persil hachés
50 g de crevettes
30 ml de chapelure
Huile pour la cuisson

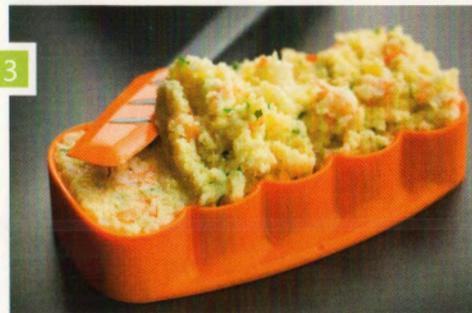
Dans une casserole, faites chauffer le lait jusqu'à ébullition.

Ajoutez la semoule et remuez jusqu'à épaississement.

Retirez du feu, ajoutez l'œuf, le beurre et le fromage râpé, mélangez bien.

Hachez l'ail, le persil et les crevettes dans le Speedy Boy.

Ajoutez ce mélange à la semoule et remuez bien.



Moulez le mélange directement dans la base du Nigiri Party en utilisant la Spatule silicone fine pour tasser.

Fermez et appuyez sur le couvercle avec les deux mains sur les poignées.

Retirez le couvercle et démoulez.

Couvrez chaque nigiri de chapelure.

Faites revenir dans le Wok Junior jusqu'à ce que les nigiris soient bien dorés (env. 6-7 min).



Maki Party

Friandises au miel

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients pour 18 friandises
de la taille d'un maki

125 g de semoule

500 ml de lait

1 œuf

25 g de beurre

50 g de sucre

5 ml de sucre vanillé

2 ml de cannelle

Pour la cuisson :

20 g de beurre

30 ml de miel



Dans une casserole, faites chauffer le lait jusqu'à ébullition.

Ajoutez la semoule et remuez jusqu'à épaississement.

Retirez du feu et ajoutez les ingrédients restants.



Moulez dans le Maki Party en utilisant la Spatule silicone fine pour tasser le mélange.

Couvrez et appuyez à deux mains sur les poignées.



Démoulez sur la Planche à découper.

Coupez le rouleau en deux moitiés, puis divisez chaque moitié en 3 morceaux égaux.

Dans le Wok Junior, faites-les revenir dans 20 grammes de beurre et 30 ml de miel.

Faites cuire jusqu'à ce que les friandises soient uniformément dorées (env. 5 min de chaque côté).



Nigiri Party

Nigiris de bœuf au fromage

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

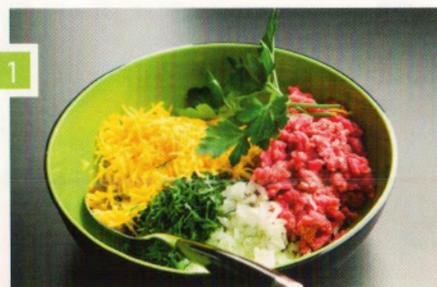
Ingrédients pour 5 nigiris

90 g de bœuf haché

30 g de cheddar extra fort râpé

5 brins de persil hachés

40 g d'oignon haché



Préchauffez le four à 180° C.

Mélangez soigneusement tous les ingrédients.



Huilez l'intérieur du couvercle et de la base du Nigiri Party.

Moulez le mélange au bœuf directement dans le Nigiri Party en utilisant la Spatule silicone fine pour tasser.

Couvrez et appuyez à deux mains sur les poignées.



Démoulez et placez sur le Couvercle UltraPro ovale 21 retourné.

Faites cuire pendant 15 min ou jusqu'à ce que les nigiris soient bien dorés.



Nigiri

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients pour 15 nigiris

Préparez le riz selon les instructions données en page 6.

100 g de riz à sushi
15 ml de vinaigre de riz
15 ml de sucre (facultatif)
1 pincée de sel (facultatif)
5 ml d'huile neutre

Garnitures possibles :

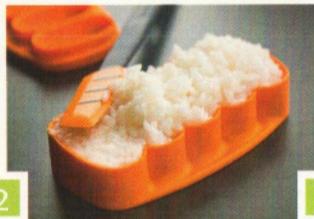
2 tranches de saumon fumé
100 g de poisson cru en tranches
1 avocat pelé et dénoyauté en tranches

Découpez les garnitures à la bonne forme en utilisant le couvercle du Nigiri Party comme un emporte-pièce.

Huilez l'intérieur de la base et du couvercle du Nigiri Party.

Couvrez de riz jusqu'en haut et tassez avec la Spatule silicone fine.

Couvrez et appuyez à deux mains sur les poignées.



L'humidité qui s'échappe par les trous de la base indique que le remplissage du riz est correct.

Démoulez.

Découpez la garniture de votre choix à la bonne forme en utilisant le couvercle du Nigiri Party et placez-la sur la boule de riz.

