

Spaghetti Partie



Tupperware®

Introduction

L'ensemble à spaghetti nous donne l'occasion de nous régaler de pâtes.
Avec Tupperware, rien n'est plus facile puisqu'elles sont :

- * stockées dans la **Boîte à spaghetti** qui en contient de 500 à 700 g selon leur forme;
- * pochées dans Multiservice : 250 à 300 g ou jusqu'à 500 g dans le Bol Modulaire de 4 l muni de la Passoire Modulaire;
- * présentées dans le **Légumier** qui permet de les égoutter et de les garder plus longtemps chaudes;
- * servies avec la **Cuiller de service** et la **Cuiller à égoutter**;
- * assaisonnées de parmesan râpé ou de gruyère que la **Boîte à parmesan** garde frais et distribue grâce à son couvercle spécial.

Ces pâtes, sous leurs formes multiples, se dégustent de l'apéritif au dessert car elles peuvent se mettre réellement

"à toutes les sauces."

Vite prêtes, peu coûteuses, appréciées des enfants comme des grands, elles méritent de figurer du repas le plus simple au plus raffiné, comme le montrent les recettes qui vont suivre et qui ne donnent qu'un faible aperçu de leurs possibilités.

Un hors d'œuvre, un dessert accompagnent ces plats pour en faire un agréable repas complet, avec, bien sûr, un petit air italien, alors,
Buono appetito !

Christiane BIARROTTE



Pâte à Nouilles

Préparation : 15 à 20 mn.

Ingrédients :

300 g de farine de très bonne qualité mais pas fluide : $\pm$ 600 ml
3 œufs
35 ml d'eau tiède soit 2 cuillerées à soupe et 1 cuillerée à café
1 cuillerée à café de sel.

Tupperware utilisés :

Pichet et Cuillers Mesures –
Bol Mélangeur – Feuille et Rouleau à Pâtisserie – Tamis Duo – Shaker.



Videz la farine dans le Bol Mélangeur. Au centre, ajoutez les œufs, vérifiés puis mêlés à l'eau et au sel dans le Shaker.

Fermez le bol, agitez énergiquement horizontalement puis verticalement comme une pâte minute, ouvrez et finissez de mettre la pâte en boule au Racloir, **en pétrissant bien**.

Saupoudrez légèrement la Feuille de farine avec le Tamis Duo et étalez la pâte en carré ou en rectangle en 3 fois, très finement, avec le Rouleau rempli d'eau aux 3/4 et glacé.

Le Rouleau glacé et le Tamis permettent d'étaler la pâte sans attendre.
N'hésitez pas à fariner si votre pâte colle un peu.

Si possible, laissez votre pâte sécher 10 à 15 mn à l'air avant de la rouler et la découper. Roulez-la comme des "palmiers" en ramenant les 2 bords au centre puis en repliant à nouveau jusqu'à ce que vous obteniez un boudin que vous couperez, au couteau, en rondelles de 1/2 ou 1 cm de large. Dépliez-les et laissez-les encore sécher un moment avant de les cuire (voir ci-contre).

NB. Les pâtes fraîches n'aiment pas attendre.

Pochage des Pâtes

METHODE:

Dans MULTISERVICE

Pour 250 à 300 g de pâtes.

Dans un faitout, faites bouillir 3 l d'eau, mesurés dans le Bol de Multiservice.

A ébullition, salez, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'huile, versez les pâtes, remuez pour les disperser dans l'eau et comptez toujours 3 mn à partir de la reprise de l'ébullition.

Reversez ensuite pâtes et eau dans Multiservice garni de sa passoire, préalablement passé à l'eau bouillante.

Couvrez et laissez gonfler 10 à 16 mn car selon les marques, les temps varient légèrement.

Toutes sortes de pâtes peuvent être ainsi pochées.



Dans le BOL MODULAIRE DE 4 L

Pour 300 à 500 g de pâtes, maximum.

La recette est la même que précédemment avec 4 l d'eau bouillante salée.

Après les 3 mn d'ébullition franche, reversez eau et pâtes dans le Bol muni de sa passoire et posez le couvercle: la Passoire se soulève, **ne l'enfonchez pas**; laissez-la doucement redescendre dans le Bol et seulement à ce moment là, fermez.

Le temps de repos est le même que ci-dessus.

PATES	BARILLA	RIVOIRE ET CARRE	LUSTUCRU
Après 3 mn à partir de la reprise de l'ébullition			
Nouilles et Tagliatelles laissez gonfler	10 mn	10 à 11 mn	10 mn
Spaghetti laissez gonfler	15 mn	15 à 16 mn	15 mn

Pour les pâtes fraîches Tupperware, 1 mn d'ébullition suffit puis 3 mn de repos mais faites un essai car selon la finesse de votre pâte et la farine employée, le temps peut varier.

Pour les pâtes fraîches du commerce, comptez seulement 4 mn d'ébullition avant d'égoutter et de rincer.

ATTENTION

Pour éviter que les pâtes ne se collent entre elles, ajoutez toujours 1 cuillerée à soupe d'huile à l'eau de cuisson.

Après le temps de repos du pochage, rincez-les toujours rapidement sous l'eau chaude, ajoutez-leur, soit un peu de beurre, soit 1 ou 2 cuillerées à soupe d'huile et versez aussitôt dans le Légumier, toujours réchauffé en le passant sous l'eau chaude.



La passoire du Légumier est utilisée soit pour terminer l'égouttage, soit pour garder les pâtes chaudes plus longtemps, en versant 1 cm d'eau bouillante au fond du plat.



La vie quotidienne

L'anémone

Préparation : 10 mn.

Ingrédients pour 4/5 personnes

Disposez, sur le plat creux du Grand Comptier, en suivant la photo :

des feuilles de laitue, préparées
150 g de jambon en dés pour le cœur
2 tomates en lamelles } autour du cœur
1 œuf dur en rondelles }
une dizaine d'olives noires.

Arrosez de vinaigrette Tupperware au moment du service.

Tupperware utilisés : Grand Comptier – Shaker.

Salade de fruits

Utilisez des fruits de saison ou au sirop pour réaliser une jolie présentation qui variera selon votre humeur et ce que vous avez sous la main.

Ici :

2 oranges en tranches - 200 g de raisins noirs - 2 kiwis en rondelles et une dizaine de cerises sont disposés sur le Grand Comptier et saupoudrés de sucre.



Spaghetti Bolognaise

Préparation : 10/15 mn

Ingrédients pour 4/5 personnes

50 ml d'huile
250 g de viande hachée
400 g de carottes râpées
200 g d'oignons hachés
1 gousse d'ail
125 ml de concentré de tomate

Cuisson : pâtes page 3, bolognaise : 1 h.

125 ml d'eau
Sel - poivre - persil
250 g de spaghetti

50 à 100 g de gruyère râpé ou de parmesan
25 g de beurre

Tupperware utilisés : Multiservice ou Bol Modulaire de 4 l – Pichet Mesures – Râpe Multi-usages.

Faites dorer la viande dans la moitié de l'huile puis ôtez-la.

Dans le reste d'huile, faites revenir carottes, oignons et ail.

Dès que les légumes sont un peu fondus, remettez la viande, ajoutez eau, concentré de tomate, sel, poivre, persil et laissez mijoter 1 h.

On peut, si l'on aime, mettre plus de tomate et remplacer la moitié de l'eau par du vin blanc sec.

Servez cette sauce courte avec des spaghetti pochés et du gruyère ou du parmesan.

Chacun se sert et fait son mélange dans son assiette.



La vie quotidienne

Tagliatelles Fermières

Préparation : 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes

Béchamel Tupperware page 15

50 g de gruyère râpé

Sel, poivre, noix de muscade

Tupperware utilisés : Bol Modulaire de 4 l

Passoire Modulaire - Râpe Multi-usages -

Shaker.

Dans un poêlon, faites revenir doucement vos lardons, à sec avec le jambon ; lorsqu'ils commencent à dorer, ajoutez les champignons et laissez évaporer toute leur eau.

Préparez la béchamel Tupperware pendant que le lard rissole.

Ajoutez-lui sel, poivre, pointe de muscade. Versez-la sur la préparation viande/champignons et laissez mijoter 3 ou 4 mn.

Ajoutez le gruyère et servez avec les tagliatelles.

Cuisson : sauce : 20 mn en tout
Tagliatelles page 3.

200 g de lard fumé } coupés en dés
100 g de jambon }
100 g de champignons de Paris émincés, à volonté.
250 g de tagliatelles pochées dans le Bol Modulaire.

Spaghetti à la Carbonara

Préparation : 15 mn

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de spaghetti, pochés dans Multiservice

200 g de lard maigre coupé en fins bâtonnets

2 jaunes d'œufs.

Cuisson : pâtes : 15 mn environ
lard : 5 mn

4 cuillerées à soupe de crème fraîche légère
Parmesan râpé à volonté.



Tupperware utilisés : Multiservice – Légumier

Faites pocher les pâtes "al dente."

Egouttez et remettez dans Multiservice.

Faites dorer doucement le lard, à la poêle, pour éliminer la graisse ; égouttez-le.

Déposez le mélange crème/œufs dans le Légumier passé à l'eau chaude, versez les spaghetti, joignez les lardons et remuez pour bien mêler le tout ; l'œuf épaissit et lie l'ensemble. Servez aussitôt avec le parmesan.

Tagliatelles au Curry

Préparation : 5 mn

Cuisson : viande 15 mn en tout
tagliatelles page 3.

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de tagliatelles pochées Tupperware

20 g de beurre

1 oignon râpé

pour servir : 100 g de gruyère ou 50 g.
de parmesan râpés.

1 cuillerée à soupe rase de curry

100 g de steak haché

30 ml d'eau

Sel

Tupperware utilisés : Bol Modulaire de 4 l – Passoire Modulaire – Râpe Multi-usages – Ensemble à épices.

Pour changer de la bolognaise, essayez la sauce curry.

Faites fondre l'oignon, à la poêle, dans le beurre. Ajoutez le curry, les 100 g de steak haché et faites bien revenir ; versez l'eau, salez et laissez mijoter 10 mn environ, couvert.

Versez sur 250 g de tagliatelles, pochées Tupperware et servez avec le gruyère ou le parmesan râpé.



Spaghetti partie

Salade Italienne

Préparation : 15 mn

Ingrédients pour 4 personnes

125 g de pâtes (gnocchi de préférence pochés à la façon Tupperware "al dente" 3 mn d'ébullition, et 25 mn de repos.)

150 g de Mozzarella, en petites tranches

Tupperware utilisés : Multiservice – Planche de la Râpe Multi-usages – Cuillères Mesures – Grand Comptier – Shaker.

Lorsque les pâtes sont pochées, rafraîchissez-les dans la Passoire, sous l'eau froide. Dans le plat creux du Grand Comptier, disposez les pâtes mêlées au basilic pilé, joignez fromage et tomates comme sur la photo et décorez de feuilles de basilic. Servez avec ou sans vinaigrette à l'huile d'olive.

400 g de petites tomates, en rondelles,
1 bonne poignée de feuilles de basilic, hachées ou pilées
avec 30 ml d'huile d'olive (2 cuillerées à soupe).
Vinaigrette à volonté
+ quelques feuilles de basilic pour décorer.

Mousse au citron

Préparation : 15 mn

Ingrédients pour 6 personnes

3 jaunes d'œufs

100 g de sucre semoule

15 ml de maïzena (1 cuillerée à soupe)

125 ml d'eau

Tupperware utilisés : Pichet Mesures – Pichet Gradué d'1 l – Coupes individuelles – Racloir.

Dans le Pichet Gradué d'1 l, mêlez les jaunes d'œufs, le sucre, la maïzena délayée dans l'eau, les zestes et le jus de citron. Versez dans une casserole et portez à ébullition, sur feu doux, en remuant avec une cuillère de bois et donnez un bouillon. Rincez le Pichet, battez les blancs d'œufs en neige très ferme avec le sucre glace et mélangez aussitôt, délicatement, les 2 préparations. Répartissez la mousse dans les Coupes Individuelles, décorez à votre goût et servez très frais sans trop attendre, car les blancs ne sont pas complètement cuits et peuvent s'affaisser. Cette mousse est très acidulée et rafraîchissante.

Cuisson : 1 mn d'ébullition

2 zestes de citron

125 ml de jus de citron

3 blancs d'œufs, battus en neige très ferme avec

50 ml de sucre glace.



Gâteau glacé

Préparation : 15 mn

Ingédients pour 8 personnes

Crème pâtissière : 125 g de sucre
30 g de farine
3 jaunes d'œufs
400 ml de lait

Tupperware utilisés : Pichet Mesures - Pichet Gradué d'1 l - Moule à Charlotte - Grand Compotier.

Dans le Pichet Gradué d'1 l, mêlez sucre, farine et jaunes avec un peu de lait; rajoutez le reste du lait puis faites épaissir, dans une casserole, sur feu doux et bouillir 1 mn à 2 mn. Laissez refroidir avant d'ajouter la crème fouettée, les fruits macérés et la liqueur qui peut rester.

Versez dans le Moule à Charlotte huilé et mettez au freezer pour quelques heures.

Démoulez sur le Grand Compotier et décorez-le, selon la saison, de cerises au sirop ou de fruits frais.

Cuisson : 2 mn

200 g de crème fouettée

200 g de fruits confits et raisins assortis, macérés dans
30 ml d'alcool ou de liqueur de votre choix.

Pâtes aux olives

Préparation : 10 mn pour la sauce

Ingédients pour 4 personnes

15 g de beurre
100 g d'olives vertes dénoyautées, coupées en fines
rondelles
2 gousses d'ail
3 anchois écrasés

Tupperware utilisés : Multiservice - Râpe Multi-usages - Pichet et Cuillers Mesures.

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez tous les ingrédients, dans l'ordre, et laissez mijoter doucement un quart d'heure, sur feu doux.

Pendant ce temps, pochez vos pâtes dans Multiservice, égouttez-les, rincez-les et déposez-les dans le Légumier. Versez la sauce dessus et servez avec du gruyère ou du parmesan râpé.

Cuisson : pâtes (page 3) - Sauce 15 mn

75 ml de vin blanc soit 3 cuillerées de 25 ml
sel - poivre - basilic

300 ml de purée de tomates

250 g de pâtes : spaghetti, tagliatelles, tortillons...

Gruyère ou parmesan râpé.



Spaghetti partie Pâtes aux Saucisses

Préparation : 15 mn

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâtes : spaghetti, tortillons ou autres,
pochées façon Tupperware
100 g d'oignon haché, fondu dans 1 cuillerée à soupe
d'huile
2 saucisses fumées, en fines tranches

Tupperware utilisés : Multiservice ou Bol Modulaire de 4 l - Planchette de la Râpe Multi-usages - Cuillers
Mesures - Ensemble à Spaghetti.

Dans une sauteuse, faites fondre l'oignon dans l'huile. Ajoutez les rondelles de saucisses et faites-les bien dorer. Joignez les dés d'aubergine, faites-les aussi bien rissoler puis versez le vin et le coulis ; salez, poivrez et laissez mijoter, couvert, 5 à 6 mn. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez 50 ml d'eau et servez avec les pâtes, cuites "al dente," et bien égouttées.

Présentez avec du fromage râpé.

Cuisson : pâtes (page 3) - Sauce : 15 à 20 mn en tout

1 aubergine, en petits dés
50 ml de vin blanc sec
50 ml de coulis de tomate
sel - poivre
parmesan ou gruyère râpé

Pâtes au Pistou

Préparation : 10 mn

Ingrédients pour 4 personnes

10 g de beurre
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Tupperware utilisés : Multiservice - Légumier.

Faites pocher les pâtes à la façon Tupperware, dans Multiservice. Hachez finement basilic et persil et déposez-les dans le Légumier, passé sous l'eau chaude, avec l'huile et le beurre.

Versez vos pâtes égouttées et bien chaudes dans le plat et mêlez le tout : les pâtes se remplissent de ce mélange parfumé. Servez-les avec du parmesan râpé. La véritable recette demande de l'ail pilé et des pignons mais l'ail fait souvent fuir les convives.

Cuisson : pâtes (page 3).

1 bouquet de persil et 2 fois plus de basilic, frais
ou surgelé - sel, poivre
parmesan



Sauce aux champignons : dans une sauteuse, faites étuver 500 g de champignons de Paris lavés et émincés, pour leur faire rejeter toute leur eau. Ajoutez-leur une béchamel Tupperware (page 15), laissez mijoter 3 à 4 mn et servez.

Pâtes au Gorgonzola

Préparation : 5 mn

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de gorgonzola, en dés
100 ml de crème - sel - poivre

Tupperware utilisés : Multiservice - Légumier - Pichet Mesures.

Faites pocher les pâtes choisies, égouttez-les bien, rincez-les sous l'eau chaude et versez-les dans le Légumier, passé sous l'eau bien chaude. Versez la crème et les dés de fromage, mêlez délicatement et servez aussitôt. Tous les fromages bleus conviennent mais le gorgonzola, très crémeux, est particulièrement savoureux.

Cuisson : pâtes (page 3)

250 g de pâtes fraîches, tricolores (rouges, vertes, jaunes) ou de tagliatelles

Plateau réception pour Spaghetti Partie

Déposez dans chaque alvéole des éléments qui n'ont pas besoin d'être réchauffés :

250 g de jambon blanc en dés
3 tomates en petits cubes
200 g de gruyère râpé
1 ou 2 morceaux de parmesan avec la Râpe du kit de cuisine pour les "connaisseurs"

des feuilles de basilic ou la préparation de la recette des pâtes au pistou, voir ci-contre.
300 g de gorgonzola ou de fromage bleu en dés
de la crème fraîche épaisse : 500 g environ.

Chacun se servira selon son goût et déposera la garniture sur ses spaghetti bien chauds.

Tupperware utilisés : Planchette de la Râpe Multi-usage - Kit de cuisine - Plateau Réception.



Repas de Fête

Perles de melon au Porto

Pour une Coupe Individuelle Tupperware :

120 g de petites boules de melon, frais l'été,
surgelé l'hiver

50 ml de Porto rouge ou de Marsala
1 feuille de menthe fraîche.

Déposez les billes encore congelées dans le Porto et laissez-les à température ambiante. La décongélation demande 20 mn environ.

Décorez de feuilles de menthe et servez.

Assiette Italienne

Disposez joliment, sur un des plats du Grand Comptoir, un assortiment de charcuteries italiennes : mortadelle, coppa, salami, panchetta, petites saucisses en chapelets... ce qui rend votre repas un peu plus "riche" et complète les garnitures des pâtes.

Couronne Glacée Bayadère

2 l de glace ou de sorbet, préparés, de couleur et parfum complémentaires, ici menthe et fraise.

Remplissez le Grand Moule Couronne, huilé, alternativement d'une tranche de chaque sorbet ou glace pour créer un effet de contraste. Tassez bien et maintenez au freezer jusqu'au démoulage sur le Grand Comptoir.

Décorez selon les sorbets, de fruits ou de bonbons et servez avec des biscuits secs.

Ce dessert fin et léger se prépare à l'avance ; il peut être réalisé avec des glaces maison ou du commerce que la présentation dans Tupperware raffine beaucoup.



Spaghetti aux fruits de mer

Préparation : 15 à 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes

1 l de moules nettoyées, ouvertes avec

100 ml de vin blanc sec

2 cuillerées à soupe d'huile

1 gousse d'ail râpée finement

1 sachet de 500 g de fruits de mer assortis,

Tupperware utilisés : Kit de cuisine – Pichet et Cuillers Mesures – Légumier.

Faites ouvrir les moules dans une casserole avec le vin blanc.

Dans une grande poêle, faites revenir, sans dorer, la gousse d'ail, ajoutez les fruits de mer et laissez-les mijoter doucement 7 à 8 mn. Ajoutez-leur les moules décoquillées, leur jus filtré, ce qui représente 200 ml, la maïzena délayée dans autant d'eau ; donnez 1 ou 2 bouillons, joignez la crème et rectifiez l'assaisonnement. Versez sur vos pâtes, mêlez délicatement et servez aussitôt dans le Légumier.

Cuisson : Pâtes (page 3) - Sauce 15 mn en tout

surgelés, prêts à l'emploi

sel - poivre

1 cuillerée à soupe rase de maïzena et

1 cuillerée à soupe d'eau

100 ml de crème

Spaghetti au Saumon

Préparation : 5 mn

Ingrédients pour 4 personnes

1 petit pot de 50 g d'œufs de saumon

100 ml de crème liquide

Tupperware utilisés : Multiservice – Légumier.

Faites pocher vos pâtes, spaghetti ou tagliatelles, à la façon Tupperware dans Multiservice. Egouttez-les, rincez-les et versez-les dans le Légumier passé sous l'eau chaude. Dans une casserole, chauffez doucement la crème, ajoutez-lui les petits morceaux de saumon. Versez le tout sur les pâtes, répartissez les œufs de saumon et mêlez délicatement ; couvrez le temps d'apporter le plat à table et servez avec citron et persil. C'est fin mais ne demande que 5 mn de préparation.

Cuisson : Pâtes (page 3) + 1 mn pour la crème.

2 à 3 tranches de saumon coupées en lamelles

Décor : citron et persil.



Repas de Fête

Tagliatelles aux Cèpes

Préparation : 10 mn

Ingrédients pour 4 personnes

Pour 300 g de cèpes **frais ou surgelés**

15 ml d'huile

5 ml de sel

2 ml de poivre

100 ml de crème

Tupperware utilisés : Râpe Multi-usages – Légumier.

Les cèpes frais et surgelés ou les cèpes émincés, conservés à l'huile, ont beaucoup plus de goût qu'au naturel.

Cèpes frais ou surgelés : faites doucement revenir à la poêle, dans une cuillerée à soupe d'huile, vos champignons préparés et **finement** émincés. Ils rendent leur eau puis cuisent et rissent légèrement ce qui développe leur parfum ; cela demande 15 mn environ.

Ajoutez-leur la crème, chauffez, donnez quelques bouillons puis nappez vos pâtes de ce mélange et servez.

Cèpes au naturel : ils sont beaucoup plus fades. Egouttez-les, rincez-les, émincez-les et faites-les revenir à la poêle dans l'huile pour développer leur arôme. Ajoutez ail et persil hâchés, laissez mijoter 10 mn, couvert, avant d'ajouter la crème et de verser le mélange sur les pâtes.

Cuisson : Pâtes (page 3) - Sauce : ± 15 mn

Pour 1 bocal de 225 g de cèpes au **naturel** égouttés ajoutez :

2 gousses d'ail

1 bonne poignée de persil haché

250 g de pâtes

Timbale Milanaise

Préparation : 20 mn

Ingrédients pour 5/6 personnes

1 béchamel Tupperware + 2 œufs,

100 g de gruyère râpé, sel et poivre

le Bol Modulaire de 1,5 l de spaghetti **cuits**

Cuisson : 40/45 mn – Th. 5/6 ou 200 °C

100 g de lard en dés

100 g de petits pois cuits

1 belle tomate (150 g, en dés). A volonté : sauce tomate.



Les bons restes

Tupperware utilisés : Shaker - Racloir - Pichet gradué 2 l.

Moule à gâteau de riz de 16 cm de diamètre.

Préparez la **béchamel Tupperware** : versez 1/2 couvercle de Shaker de farine, tamisée (30 g) et 2 cuillerées à soupe d'huile (30 ml) dans le Shaker, posez l'ailette et fermez.

Secouez en mettant le doigt sur le couvercle, ouvrez et versez 1/4 de l de lait bouillant, en donnant un tour de Racloir, pour mélanger. **Posez** seulement le couvercle, sans plus y toucher et laissez gonfler 3 mn, **sans agiter** puis ouvrez, salez, poivrez.

Ajoutez à la béchamel les œufs et le gruyère râpé. Mélangez bien au Racloir pour rendre la sauce homogène.

Dans le Pichet Gradué de 2 l, mêlez à vos pâtes le reste des ingrédients et la sauce, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et versez dans le moule bien beurré.

Faites cuire à four moyen, Th. 5/6 ou 200 °C pendant 40/45 mn.

Servez démoulé, nature ou entouré d'un coulis de tomate.

Omelette aux Spaghetti

Préparation : 5 mn

Ingrédients pour 4/5 personnes

la valeur d'un Bol Modulaire d'1,5 l de spaghetti **cuits**
5 œufs cassés un à un

Cuisson : 15 mn + 10 mn

200 g de gruyère râpé
sel - poivre - muscade
20 g de beurre

Tupperware utilisés : Bol Batteur de 3 l - Râpe Multi-usages - Racloir.

Dans le Bol Batteur de 3 l, battez vos œufs au fouet. Ajoutez le gruyère râpé, le sel, le poivre, les spaghetti cuits et mêlez le tout au Racloir.

Versez dans une sauteuse, sur la moitié du beurre fondu et laissez prendre, couvert, 15 mn sur feu doux. Glissez alors cette galette sur une assiette et retournez-la pour faire cuire le 2^e côté avec le reste du beurre, 10 mn environ.

Servez aussitôt avec une salade verte.



Pizza aux Tagliatelles

Préparation : 10/15 mn

Ingédients pour 5/6 personnes

200 g de tagliatelles crues
100 g de jambon en dés
50 g d'olives vertes } dénoyautées
50 g d'olives noires }
100 g de gruyère râpé

Tupperware utilisés : Multiservice - Bol Mélangeur de 2 l - Cuillers Mesures - Shaker.

Moule rectangulaire de 32 cm x 23 cm.

Faites pocher vos pâtes dans Multiservice. Egouttez-les et laissez-les tiédir dans le Bol de Multiservice; ajoutez-leur jambon, olives et gruyère, étalez-les régulièrement dans un moule rectangulaire bien beurré et versez dessus le mélange du Shaker. Saupoudrez de 30 g de gruyère râpé et décidez d'olives. Faites cuire à four chaud 35 à 40 mn, Th. 5/6 ou 200 °C.

Découpez en carrés et servez décoré d'un fragment de tomate.

Peut être fait la veille et réchauffé au moment du service.

Cuisson : 35/40 mn, Th. 5/6 ou 200 °C

3 œufs entiers
50 ml de crème
5 ml de sel
1 ml de poivre } mêlés dans le Shaker

Décor : 30 g de gruyère râpé + olives noires et vertes + rondelles de tomates.

Gâteau Pommes / Pâtes au coulis de Caramel

Préparation : + 20 mn

Ingédients pour 5/6 personnes

250 g de pommes (2 pommes)
3 œufs battus
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Cuisson : 1 h, Th. 5/6 ou 200 °C

100 g de raisins secs trempés dans
50 ml de rhum
200 g de pâtes cuites
30 ml de caramel Tupperware
beurre pour le moule.

Tupperware utilisés : Bol Batteur d'1,5 l - Racloir - Râpe Multi-usages - Cuillers Mesures.

Moule à manqué de 20 cm de diamètre.

Epluchez vos pommes, évidez-les et coupez-les en lamelles fines; disposez-les au fond du moule, beurré et nappé de sirop de caramel.

Dans le Bol Batteur d'1,5 l, mêlez les autres ingrédients, dans l'ordre et versez votre préparation sur les pommes; faites cuire 1 h, Th. 5/6 ou 200 °C.

Servez tiède ou froid avec un coulis de caramel à la crème.

Coulis : faites un caramel avec 250 g de sucre et 50 ml d'eau; dès qu'il est blond, arrêtez la cuisson en versant dessus 100 ml d'eau bouillante (attention danger!); donnez un bouillon, ajoutez 150 ml de crème liquide, portez à ébullition puis laissez refroidir.

Gardez au frais mais pas au réfrigérateur et consommez dans les jours qui viennent.

Ouvrage réalisé par Christiane Biarrotte, Economiste Familiale, et avec la participation de présentatrices, monitrices et concessionnaires Tupperware - tous droits réservés pour tous pays par Dart Europe Tupperware.

Conception Jean Jacouton - Photos Dietmar Frege - Impression PPR

TUPPERWARE 8, RUE LIONEL TERRAY 92505 RUEIL-MALMAISON