

Tupperware®

Ultra Plus rectangulaire de 3.5 L



ULTRA
PLUS

Vous venez d'acquérir un récipient :

L'Ultra Plus rectangulaire conçu pour le four traditionnel. Nous vous en félicitons et vous souhaitons d'y réaliser de nombreux et de délicieux repas. Merci de prendre le temps de lire attentivement et de respecter le mode d'emploi ainsi que les conseils d'entretien qui vous sont donnés.

L'Ultra Plus se compose :

- D'un corps de forme rectangulaire d'une capacité de 3.5 L.



- D'un couvercle de cuisson d'une capacité de 1.75 L qui se pose à l'endroit sur le corps ou qui peut être utilisé seul comme plat de cuisson.



- D'un couvercle souple de conservation et de transport.



Caractéristiques :

- Matériau en plastique alimentaire qui supporte des températures variant de -25°C à $+230^{\circ}\text{C}$.
- Il assure une très bonne conductibilité de la chaleur.
- L'Ultra Plus est léger, facile à utiliser car vous n'avez que le poids du contenu.
- Ses formes sont arrondies et permettent d'optimiser les cuissons.
- Grâce à la forme spécifique du plat et du couvercle, l'air circule autour du récipient pendant la cuisson, le réchauffage ou la conservation.
- Les poignées sont larges, faciles à saisir.
- Le dessous du corps est légèrement surélevé afin de ne pas adhérer à une surface humide.

Tout en un

- Du réfrigérateur à la table, avec l'Ultra Plus vous n'avez plus besoin d'un autre récipient pour cuisiner car vous préparez, vous cuisez et vous servez dans le même récipient.
- Ainsi vous économisez de la vaisselle, de l'espace de rangement et vous vous dégagez du temps : **une fois l'Ultra Plus** placé dans le four, vous n'avez plus besoin de vous en occuper.

Compatibilité

Compatible avec le four traditionnel

L'**Ultra Plus** supporte des températures pouvant aller jusqu'à 230°C. Il peut donc être utilisé dans le four traditionnel.

Attention cependant, nous vous conseillons de vérifier la fiabilité de la température de votre four, à l'aide d'un thermomètre spécifique.

L'**Ultra Plus** est parfait pour réchauffer, pré-cuire ou cuire des aliments dans le four.

Compatible avec le service à table

L'**Ultra Plus** convient parfaitement au service.

Le couvercle de cuisson permet de conserver plus longtemps la température à l'intérieur du plat, une fois que ce dernier est posé sur la table.

Compatible avec le réfrigérateur :

Vous pouvez préparer un plat à l'avance dans l'**Ultra Plus** et le mettre en attente dans le réfrigérateur.

Vous ne le réchaufferez qu'au dernier moment.

Pour le réchauffage au four une température de 150°C à 180°C est largement suffisante.

Utilisez le couvercle souple pour la conservation et le couvercle de cuisson pour le réchauffage.

Compatible avec le congélateur.

L'**Ultra Plus** supporte des températures pouvant descendre jusqu'à -25°C.

Certaines préparations peuvent être préparées ou cuites à l'avance dans l'**Ultra Plus**, être congelées puis décongelées, réchauffées ou cuites directement dans le four traditionnel.

Utilisez le couvercle souple pour la conservation dans le congélateur et le couvercle de cuisson à chaque fois que vous disposez le produit dans le four, même une précuisson ou un réchauffage.

Dimensions :

Base : 3.5 L
25.5 cm x 36.8 cm x hauteur 6.5 cm

Couvercle : 1.75 L
36.8 cm x 25.5 cm x hauteur 3.5 cm



Utilisations

de l'Ultra Plus :

Cuisson des légumes :

La taille et la capacité sont parfaites pour cuire :

- Les légumes longs en cocotte.
- Des légumes en gratin (courgettes, pommes de terre, chou fleur, champignons).
- Les légumes farcis (tomates, poivrons, pommes de terre...).
- Cuire une ratatouille.

Cuisson de la viande :

La taille et la capacité sont parfaites pour cuire :

- Les rôtis (2 rôtis en même temps).
- Le poulet (2 petits côte à côte). Dans ce cas la cuisson se fera sans couvercle.
- Une petite dinde (pour Noël). Dans ce cas la cuisson se fera sans couvercle.
- Un gigot d'agneau à l'ail.
- Faire mariner une viande avant de la faire cuire au four.
- Avoir à disposition une viande marinée qui sera cuite ensuite au barbecue (sans le plat).

Cuisson du poisson :

La taille est idéale pour cuire :

- un poisson entier avec une base de riz ou de légumes émincés.

Cuisson de plats complets :

La taille est parfaite pour cuire :

- des plats complets destinés à toute la famille, aux amis, ou pour un buffet. Vous n'avez qu'un seul récipient pour cuire, servir, conserver et transporter.
- Lasagne
- Moussaka
- Pâtes au gratin

Cuisson des gâteaux :

- Permet la cuisson de gros gâteaux qui seront dégustés pour un anniversaire, ou une soirée. Cette forme permet également la réalisation de crumble.

Pictogrammes :



Convient pour les aliments



Convient pour le four traditionnel



Convient aux micro-ondes (attention cependant, l'Ultra Plus rectangulaire est grand et ne rentre pas dans tous les fours à micro-ondes).



Résistant au congélateur



Résistant au lave-vaisselle

Les Plus de l'Ultra Plus :

- Une préparation simplifiée
- Une cuisson sans surveillance
- Des cuissons rapides
- Une cuisine légère (avec peu ou pas de matière grasse)
- Une cuisine savoureuse (moelleuse et croustillante à la fois)
- Une cuisine saine
- Une cuisine traditionnelle (le goût des saveurs retrouvées)
- Une cuisine aromatique
- Une cuisine sans odeur
- Une cuisine propre (qui ne salit pas le four)

*En un mot :
une économie
de temps, d'argent
et d'espace.*

Précautions d'utilisation de l'Ultra Plus

- Incassable dans les conditions normales d'utilisation, le produit supporte des températures variant de -25°C à $+ 230^{\circ}\text{C}$.
- Après une cuisson au four, laissez le produit 5 minutes dans le four avant de le manipuler ; utilisez toujours les 2 mains et des maniques pour sortir le produit du four.
- Ne pas utiliser de pince à plat.
- Après une cuisson, lorsque vous soulevez le couvercle, prenez soin de l'éloigner de vous et de diriger la vapeur dans la direction opposée.
- Le temps de cuisson au four traditionnel ne doit pas excéder 2h00.
- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants : utiliser des ustensiles en matière plastique ou en bois.
- L'Ultra Plus ne doit jamais être placé sur des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz ou sur la sole du four.
- Ne jamais placer l'Ultra Plus sous le grill.
- Ne pas utiliser l'Ultra Plus dans un mini four ou un four à quartz.

Conseils d'entretien

- Lavez l'Ultra Plus dans de l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- L'Ultra Plus passe au lave-vaisselle.
- Plongez le produit après une utilisation dans le four traditionnel, dans de l'eau chaude savonneuse.
- Lavez le récipient avant de réchauffer au four traditionnel, pour éviter que des résidus ne recuisent.
- En cas de taches ou de résidus collés sur le récipient, laissez-le tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit pour lavage au lave-vaisselle (liquide, poudre ou tablette).

Vous pouvez également le faire tremper dans de l'eau javellisée. Dans ce cas comptez 100 ml d'eau de javel pour 5 L d'eau tiède.



Estouffade de fruits de mer

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 40 minutes Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 8/10 personnes :

2 kg de fruits de mer surgelés, décongelés

500 g de champignons de Paris émincés, surgelés, décongelés

8 échalotes épluchées et émincées

200 ml de vin blanc sec

1 tube de safran

50 ml de Maïzena

50 ml d'huile d'olive

250 g de crème fraîche épaisse

150 g de gruyère râpé

- Disposez les fruits de mer bien égouttés dans l'**Ultra Plus rectangulaire de 3.5 L**.
- Répartissez les champignons bien égouttés et les échalotes.
- Mêlez le reste des ingrédients dans le Shaker de 550 ml (sauf le gruyère).
- Versez le mélange sur les fruits de mer, saupoudrez de gruyère râpé et faites cuire couvert 40 mn Th 6/7 ou 200°C.
- Découvrez 1/4 d'heure avant la fin du temps de cuisson.
- Dégustez avec un riz blanc.





Pommes de terre farcies

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1H15 Th 7 ou 210°C

Ingrédients pour 8/10 personnes :

10 pommes de terre

500 g bifteck haché

125 g de gruyère râpé

250 ml de crème liquide

2 œufs

6 branches de persil ciselé

1 éclat d'ail râpé

1 biscotte trempée dans du lait

5 ml de sel

2 ml de poivre

200 ml de bouillon de volaille



- Epluchez les pommes de terre.
- Découpez un chapeau et évidez-les à l'aide d'une cuiller parisienne.
- Réservez la chair des pommes de terre pour un potage.
- Mêlez le bifteck, avec le gruyère râpé, la crème, les œufs, le persil, l'ail et la biscotte trempée. Salez et poivrez.
- Travaillez la farce pour qu'elle soit bien homogène ; remplissez largement chaque pomme de terre de la farce et installez-les au fur et à mesure dans l'**Ultra Plus rectangulaire de 3,5 L**.
- Versez le bouillon de volaille, couvrez et faites cuire 1h15 Th 7 ou 210°C.



Poireaux au jambon

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 8 personnes :

10 beaux blancs de poireaux

10 tranches de jambon

20 tranches de gruyère

50 g de matière grasse

50 g de farine (± 100 ml)

500 ml de bouillon de légumes

5 ml de sel fin, 1 pincée de poivre

1 pincée de muscade râpée

100 g de gruyère râpé

- Nettoyez très soigneusement les poireaux. Faites-les pré-cuire au micro-ondes 8 mn + 6 mn avec 50 ml d'eau à 750 Watts restitués.
- Egouttez-les soigneusement. Sur la Planche, disposez une tranche de jambon à plat, puis 1 tranche de gruyère. Roulez 1 blanc de poireau et installez-le dans l'**Ultra plus rectangulaire de 3.5 L**. Recommencez jusqu'à épuisement. Intercalez 1 tranche de fromage sur chaque rouleau de jambon.
- Préchauffez le four Th 6/7 ou 200°C.
- Dans une casserole, faites fondre la matière grasse, ajoutez la farine ; remuez et lorsque le mélange commence à mousser, délayez petit à petit le bouillon de légumes. Salez, poivrez, ajoutez la muscade râpée et les 3/4 du gruyère râpé.
- Versez le bouillon sur les rouleaux de jambon et saupoudrez du reste de gruyère râpé.
- Couvrez , faites cuire 30 mn Th 6/7 ou 200°C. Découvrez les 10 dernières minutes.



Gratin de courgettes en tagliatelles

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1H15 Th 7 ou 210°C

Ingrédients pour 8/10 personnes :

1 kg de courgettes, épluchées et coupées en fines tagliatelles

500 g de bifteck haché

500 ml de coulis de tomates

2 éclats d'ail

5 ml de sel

2 ml de poivre

30 ml d'huile d'olive

1 l de sauce béchamel

150 g de gruyère râpé



- Faites pré-cuire les tagliatelles de courgettes 10 mn au micro-ondes à 750 Watts de puissance restituée. Egouttez-les soigneusement.
- Préchauffez le four, Th 6/7 ou 200°C.
- Dans l'**Ultra Plus rectangulaire de 3.5 L**, disposez une couche de tagliatelles de courgettes.
- Mélangez le bifteck haché avec la sauce tomates, l'ail, le sel, le poivre et l'huile d'olive.
- Répartissez un tiers de la sauce sur les courgettes. Disposez une seconde couche de courgettes ; répartissez une couche de béchamel, saupoudrez de gruyère râpé et recommencez jusqu'à épuisement.
- Faites cuire couvert 1h15, Th 6/7 ou 210°C. Découvrez les 15 dernières minutes.
- Ce plat peut être réalisé à l'avance.



Poulet à la moutarde

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1H Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 6 personnes :

6 cuisses + hauts de cuisse de poulet

3 oignons épluchés et coupés en lamelles fines

300 g de champignons de Paris, surgelés, émincés et décongelés

100 ml de moutarde forte

300 g de crème fraîche

1 jaune d'œuf

25 ml de Maïzena mêlée à 30 ml d'eau

5 ml de sel, 2 ml de poivre

Pour servir : salade verte ou pommes de terre cuites à l'anglaise

- Préchauffez le four Th 6/7 ou 200°C.
- Disposez les hauts de cuisse de poulet dans l'**Ultra plus rectangulaire de 3.5 L**. Répartissez les oignons et les champignons de Paris.
- Mêlez le reste des ingrédients dans le Shaker.
- Versez la préparation sur viande, couvrez et faites cuire 1h Th 6/7 ou 200°C.
- Dégustez avec des pommes de terre cuites à l'anglaise et de la salade verte.



Poulet aux corn flakes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1H15 Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 8 personnes :

8 escalopes de poulet

30 ml d'huile d'olive

15 ml d'herbes de Provence

5 ml de curry

15 ml fond de volaille

sel, poivre

500 ml de corn flakes grossièrement écrasés

1.5 kg de petites pommes de terre épluchées

- Préchauffez le four Th 6/7 ou 200°C.
- Badigeonnez le poulet d'huile d'olive. Disposez les poudres dans un Bol hermétique. Placez les morceaux de poulet. Fermez le couvercle et retournez le bol dans tous les sens pour enrober les morceaux.
- Epluchez les pommes de terre, lavez-les soigneusement et coupez-les en 4 dans le sens de la longueur.
- Faites un lit de pommes de terre dans l'**Ultra plus rectangulaire de 3.5 L** ; salez-les et poivrez-les.
- Installez les escalopes de poulet côte à côte. Posez le couvercle et faites cuire 1h Th 6/7 ou 200°C. Découvrez les 15 dernières minutes.
- Dégustez sans attendre.



Rôti de veau aux petits pois

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1H15 Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 8 personnes :

2 kg de petits pois frais à écosser ou

1 kg de petits pois surgelés et décongelés

5 petits oignons

3 cœurs de laitues

500 g de carottes épluchées et coupées
en dés réguliers

200 g de lard en dés

1 rôti de veau de 2 kg

6 éclats d'ail

50 g de matière grasse

2 cuillerées à soupe de fond de veau

50 ml d'eau

- Préchauffez le four.
- Ecossez les petits pois, lavez-les et disposez-les dans l'**Ultra plus rectangulaire de 3.5 L.**
- Rincez les cœurs de laitue, lavez soigneusement les carottes et répartissez-les dans le plat avec les dés de lard.
- Piquez le rôti d'éclats d'ail sur toute sa longueur. Placez-le dans
- Salez et poivrez légèrement et répartissez la matière grasse, uniquement sur la viande.
- Mêlez l'eau avec le fond de veau. Versez sur l'ensemble de la préparation, couvrez et faites cuire 1H15 Th 6/7 ou 200°C.



Rôti de porc à la crème d'échalotes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 mn + 35 mn Th 6/7
ou 200°C

Ingrédients pour 8 personnes :

2 rôti de porc de 1.5 kg chacun

100 g de beurre mou

3 échalotes

5 brins de persil

5 ml de sel

2 ml de poivre

400 ml de riz blanc

800 ml de bouillon de légumes



- Préchauffez le four, Th 6/7 ou 200°C.
- Disposez les rôti de porc sur une planche. Mêlez le beurre avec les échalotes grossièrement hachées, le persil ciselé, le sel et le poivre.
- Fourrez le rôti de ce mélange et disposez-les dans l'**Ultra plus rectangulaire de 3.5 L.** Faites-les cuire couvert 30 mn Th 6/7 ou 200°C.
- Sortez le plat du four, versez le riz et le bouillon. Couvrez et faites cuire dans un four préchauffé 35 mn Th 6/7 ou 200°C.
- Laissez en attente 10 mn dans le four pour permettre au riz d'absorber tout le jus.



Pain perdu aux abricots

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 mn Th 6/7 ou 200°C +
10 mn Th 7 ou 210°C

Ingrédients pour 8 personnes :

12 tranches de pain brioché

50 g de beurre

100 g de compote d'abricots

500 g d'oreillons d'abricots

(1 boîte de conserve)

300 ml de jus d'abricots

50 g de sucre vanillé

4 œufs

50 ml de Rhum

150 g de crème épaisse



- Beurrez 6 tranches de pain brioché (laissez-les en attente).
- Etalez de la compote d'abricots sur les 6 autres. Disposez les 6 tranches de brioche "abricotées", dans le couvercle de l'**Ultra plus rectangulaire**.
- Répartissez les oreillons d'abricots coupés grossièrement. Recouvrez des 6 autres tranches de pain beurré. (côté beurré vers le dessus)
- Dans le Shaker de 750 ml, mêlez, le jus d'abricots, le sucre vanillé, les œufs, le Rhum et la crème épaisse. Versez le mélange sur les tranches de pain et couvrez avec l'**Ultra plus rectangulaire** retourné.
- Faites cuire 30 mn Th 6/7 ou 200°C, puis 10 mn sans couvercle Th 7 ou 210°C. Servez chaud.



Biscuit roulé

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8 à 10 mn Th 6 ou 180°C

Ingrédients pour 6 personnes :

3 œufs (blancs et jaunes séparés)

75 g de sucre

75 g de farine

5 ml de levure chimique (facultatif)

25 g de beurre

200 g de confiture d'oranges

Décor : 3 oranges non traitées

- Faites préchauffer le four Th 6 ou 180°C. Découpez une feuille de papier sulfurisé de la taille du couvercle de l'Ultra Plus de 5 L. Beurrez-la, farinez-la et disposez-la dans le couvercle.
- Disposez le sucre et les jaunes d'œufs dans le Pichet gradué de 2 L. Travaillez au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Faites fondre le beurre à la façon Tupperware.
- Mêlez délicatement au Racloir les jaunes avec la farine et la levure. Ajoutez le beurre fondu et en dernier les blancs en neige.
- Versez la pâte dans le couvercle servant de plaque et faites cuire au milieu du four, 8 à 10 mn Th 6 ou 180°C.
- Pendant la cuisson, préparez un autre papier sulfurisé plus grand que le couvercle. Beurrez-le et saupoudrez-le de sucre semoule. Laissez-le en attente. Faites tiédir la confiture d'oranges, elle sera plus facile à étaler.
- Lorsque le gâteau est cuit, sortez-le du four, démoulez-le sur le papier sulfurisé préparé. Étalez la confiture d'abricots, roulez le biscuit et laissez-le refroidir.
- Décorez avec des rondelles d'oranges très fines cuites dans un sirop de sucre pendant 20 mn.



Tupperware®



Sommaire

Présentation de l'Ultra Plus

Caractéristiques	p 2-3
Utilisations, précautions et conseils d'entretien	p 4-5

Recettes

Estouffade de fruits de mer	p 6
Pommes de terre farcies	p 7
Poireaux au jambon	p 8
Gratin de courgettes en tagliatelles	p 9
Poulet à la moutarde	p 10
Poulet aux corn flakes	p 11
Rôti de veau aux petits pois	p 12
Rôti de porc à la crème d'échalotes	p 13
Pain perdu aux abricots	p 14
Biscuit roulé	p 15

Garantie



Le récipient **Ultra Plus** est fabriqué à partir de matières premières soigneusement sélectionnées et soumis à des contrôles qualité extrêmement stricts.

Ultra Plus bénéficie de la garantie Tupperware qui assure le remplacement d'un produit qui présenterait un défaut de fabrication ou de matière survenu dans les conditions normales d'utilisation de ce produit. Le récipient et le couvercle de cuisson résistent à la chaleur et au froid et supportent toute utilisation domestique normale lorsqu'ils sont manipulés avec soin et utilisés selon les instructions.

Lorsqu'il est soumis à des températures extrêmes (non comprises entre -25°C et +230°C) et à un choc brutal ou une chute, le produit peut s'ébrécher ou se casser, dans ce cas, la garantie ne s'applique pas.

Il convient donc de contacter votre présentatrice pour remplacer le produit abîmé par l'achat d'un produit neuf.

Tupperware France

8, rue Lionel Terray
BP 306 - 92506 Rueil Malmaison Cedex
Tél. : 01 41 39 24 24

N°Azur 0 810 88 55 85

PRIX APPEL LOCAL