Tupperware®

Mastro Mania

Cuisine

Produits MASTRO



Cuisiner, c'est bien, mais **cuisiner en s'amusant,** c'est mieux !

Et qu'il s'agisse de cuisiner au quotidien, de préparer un dîner entre amis ou de cuisiner pour des occasions spéciales, l'équipement utilisé est important.

Choisir les bons ustensiles de cuisine, que vous soyez novice ou cuisinier diplômé, fait partie des bases de tout cuisinier.

Il existe un proverbe très utile à ce sujet : « Celui qui peut faire plus peut aussi faire moins » (Aristote).

Pour les bon choix à , il faut prendre en compte la prendre en compte la qualité, la conservation, l'adaptabilité et le mode de cuisson.

Pour répondre à toutes ces exigences, découvrez **LES PRODUITS MASTRO** de TUPPERWARE.

Grâce à ces produits, vous pourrez cuisiner comme un grand chef et vous **serez FIER de les utiliser, de les montrer et de les offrir**, car ils sont parfaits pour toute une vie.



Les **ustensiles de cuisine Mastro** sont contemporains et élégants. Les produits répondent parfaitement aux besoins et aux préférences des clients qui recherchent des matériaux naturels et durables tels que l'acier inoxydable et le verre. Leur design unique est conçu pour être hautement fonctionnel.

Chaque produit se compose d'une base et d'un couvercle afin de garantir une qualité de cuisson optimale.



Casserole à manche et couvercle en verre



Poêle Mastro Cookware avec couvercle en verre



Sauteuse Mastro 2,8 l avec couvercle en verre



Marmite Mastro avec couvercle en acier inoxydable



Wok Mastro avec couvercle en verre

La **gamme de couteaux Mastro** permet d'adapter précisément l'outil aux différents aliments , ce qui améliore la sécurité et l'efficacité dans la cuisine.



- **Couteau de cuisine Mastro**
- **Couteau à pain Mastro**
- **Couteau à tomates** Mastro
- **Couteau universel Mastro**
- **Couteau à légumes Mastro**





Tupperware®

Les produits



Les ustensiles de cuisine Mastro et leurs couvercles sont conçus pour garantir une cuisson précise et homogène lors de la préparation quotidienne des aliments, tout en préservant leurs arômes et leurs propriétés nutritionnelles.

Conception ergonomique

Un bord supérieur droit pour :

- Verser facilement
- un rangement peu encombrant et empilable
- Des parois intérieures arrondies pour un mélange homogène.

Bonne conduction thermique

Les parois en acier inoxydable à 3 couches et le fond à 5 couches assurent une répartition homogène de la chaleur. Le fond soudé par impact de 4 mm d'épaisseur garantit une grande stabilité sans risque de déformation.



Poignée du couvercle

La poignée du couvercle est surélevée pour éviter tout échauffement et garantir une prise en main sûre.

Poignées ergonomiques

Poignées en acier inoxydable pour une prise en main et un transport sûrs. L'ouverture de la poignée réduit le transfert de chaleur et offre un confort supplémentaire.

Un matériau adapté à tous les types de cuisson : gaz, électricité, induction, four (240 °C – couvercle en verre 180 °C)

La poêle Mastro avec couvercle assorti permet une cuisson efficace et un contrôle total lors de la cuisson, pour passer facilement d'une cuisson forte à une cuisson douce ou à une cuisson à couvert et des résultats toujours délicieux.

Couvercle en verre transparent

Le couvercle en verre transparent permet de surveiller la cuisson à tout moment, réduit les éclaboussures pendant la cuisson et passe au four jusqu'à 180 °C.

Conception de la poignée

La conception bien pensée des poignées en acier inoxydable permet de saisir et de transporter facilement et en toute sécurité la poêle et le couvercle. Les ouvertures dans les poignées réduisent le transfert de chaleur, tandis que le trou dans la poignée de la poêle permet en outre de la suspendre facilement.





Bonne conduction thermique

Les parois en acier inoxydable à trois couches et le fond à cinq couches assurent une conduction thermique optimale.

Le fond soudé par impact de 4 mm d'épaisseur garantit une stabilité maximale du fond aux parois, sans bulles d'air et sans risque de déformation à long terme.

Une cuisine saine

La particularité de cette poêle à frire réside dans sa structure alvéolée. Les aliments ont ainsi moins de contact avec la surface intérieure, se décollent plus facilement et permettent une cuisson saine, même sans matière grasse, ainsi qu'un nettoyage particulièrement facile.

Un matériau adapté à tous les types de cuisson : gaz, électricité, induction, four (240 °C – couvercle en verre 180 °C)

La **sauteuse Mastro** et son couvercle allient polyvalence et contrôle lors de la cuisson, à feu vif, à feu doux, avec ou sans sauce, dans l'assiette ou au four.

Poignées ergonomiques

1 longue poignée + une deuxième poignée pour une prise en main optimale lors de l'utilisation au four.



Poignées creuses

La poignée creuse surélevée du couvercle réduit le transfert de chaleur et assure une prise en main sûre et agréable.

Bonne conduction thermique

Les parois en acier inoxydable à trois couches et le fond à cinq couches garantissent une conduction thermique optimale.

Le fond soudé par impact de 4 mm d'épaisseur garantit une stabilité maximale du fond aux parois, sans bulles d'air ni risque de déformation à long terme.

Le fond large (24 cm de diamètre)

est idéal pour faire revenir de gros morceaux de viande ou de poissons entiers.

Conception ergonomique

Un bord supérieur droit pour :

- verser facilement
- un rangement peu encombrant et empilable
- Des parois intérieures arrondies pour un mélange homogène.

Un matériau adapté à tous les types de cuisson : gaz, électricité, induction, four (240 °C – couvercle en verre 180 °C)

Les casseroles Mastro et leurs couvercles sont conçus pour les préparations généreuses et les cuissons longues. Ils offrent un confort d'utilisation, une cuisson régulière et préservent les saveurs, aussi bien au quotidien que pour les repas en famille. Deux tailles, 3,2 l et 7,5 l, pour toutes les familles.

Poignées ergonomiques

Poignées en acier inoxydable pour une prise en main et un transport sûrs. L'ouverture de la poignée réduit le transfert de chaleur et offre un confort supplémentaire.

Bonne conduction thermique

Les parois en acier inoxydable à trois couches et le fond à cinq couches assurent une conduction thermique optimale.

Le fond soudé par impact de 4 mm d'épaisseur garantit une stabilité maximale du fond aux parois, sans bulles d'air et sans risque de déformation à long terme.



Poignées creuses

La poignée creuse surélevée du couvercle réduit le transfert de chaleur et garantit une prise en main sûre et agréable.

Conception ergonomique

Un bord supérieur droit pour :

- verser facilement
- Stockage peu encombrant et empilable
  Stockage
- Parois intérieures arrondies pour un mélange homogène.
- Marquage intérieur indiquant la capacité : lignes tous les 500 ml.

Un matériau adapté à tous les types de cuisson : gaz, électricité, induction, four (240 °C – couvercle en verre 180 °C)

Le **wok Mastro** séduit par son grand diamètre, son profil prononcé, ses parois hautes et son couvercle en verre trempé. Il permet une cuisson à haute température, un mélange rapide des ingrédients et une évaporation contrôlée des liquides – idéal pour saisir à feu vif sans trop cuire et de préserver les textures, les couleurs et les arômes.

Couvercle en verre transparent

Le couvercle en verre transparent permet de surveiller la cuisson à tout moment, réduit les éclaboussures pendant la cuisson et passe au four jusqu'à 180 °C.

Conception des poignées

La conception bien pensée des poignées en acier inoxydable permet de saisir et de transporter facilement et en toute sécurité la poêle et le couvercle. Les ouvertures dans les poignées réduisent le transfert de chaleur, tandis que le trou dans la poignée de la poêle permet en outre de la suspendre facilement.

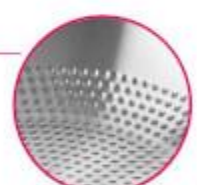




Bonne conduction thermique

Les parois en acier inoxydable à trois couches et le fond à cinq couches garantissent une conduction thermique optimale.

Le fond soudé par impact de 4 mm d'épaisseur garantit une stabilité maximale du fond aux parois, sans bulles d'air ni risque de déformation à long terme.



Une cuisine saine

La particularité de cette poêle à frire réside dans sa structure alvéolée. Les aliments ont ainsi moins de contact avec la surface intérieure, se décollent plus facilement et permettent une cuisson saine, même sans matière grasse, ainsi qu'un nettoyage particulièrement facile.

Un matériau adapté à tous les types de cuisson : gaz, électricité, induction, four (240 °C – couvercle en verre 180 °C)

Les couteaux de haute qualité, tels que ceux de la gamme Mastro, permettent des coupes nettes et précises et facilitent toutes les préparations, des plus délicates aux plus variées. Adaptés à chaque type de coupe et à chaque aliment, ils permettent de gagner du temps et d'améliorer l'efficacité dans la cuisine.

Housse de protection

Chaque couteau dispose d'un étui de protection individuel qui protège efficacement la lame et les doigts lors du rangement.



Qualité professionnelle

Fabriqués en acier inoxydable, ces couteaux sont synonymes de qualité professionnelle, une grande solidité, une résistance à la corrosion et un tranchant durable. L'affûtage conique garantit une précision exceptionnelle à chaque coupe.

Conception du manche

La conception ergonomique du manche offre une prise en main parfaite et un poids équilibré, adapté à chaque utilisation. La forme incurvée assure une position agréable des doigts et une coupe confortable.

Conception intelligente des couteaux

Chaque couteau est fabriqué d'une seule pièce, la lame s'intégrant parfaitement dans le manche. Cela facilite le nettoyage et confère aux couteaux un design moderne, professionnel et intemporel.

Les couteaux Mastromesser répondent aux besoins fondamentaux de tout cuisinier : un tranchant exceptionnel pour une coupe sans effort et un manche élégant et ergonomique pour un contrôle et une maniabilité optimaux. Ils sont parfaits pour couper, hacher et réaliser de nombreuses autres tâches culinaires.

- **Couteaux à légumes**
  Avec une lame extrêmement tranchante, idéal pour éplucher et parer les fruits et légumes. Parfait pour les travaux manuels, par exemple avec les pommes, les poires, les kiwis, les oignons ou les échalotes. Le manche ergonomique assure une prise en main sûre et un contrôle précis, même pour les coupes décoratives.

- **Couteau universel**
  Un couteau polyvalent pour couper et hacher avec précision les petits ingrédients tels que les herbes, les légumes, le fromage ou les petits morceaux de viande.

- **Couteau à tomates**
  La lame dentelée coupe sans effort la peau et la chair sans écraser les aliments délicats. Idéal pour les tomates, les agrumes, les kiwis, les pêches ainsi que pour les bagels, les petits pains et les gâteaux.

- **Couteau à pain**
  La nouvelle lame dentelée permet des coupes nettes avec moins de miettes, même avec du pain dur. Le manche courbé protège les articulations des doigts et assure un travail confortable. Idéal également pour couper des pâtisseries, des gâteaux, des ananas ou des fruits de grande taille tels que les melons.

- **Couteau de cuisine**
  Parfait pour couper, découper en dés et hacher des aliments volumineux et fermes tels que le chou, la courge, les pommes de terre ou la pastèque. Idéal pour hacher les herbes et les farces. Le dos de la lame permet également d'écraser l'ail ou de transporter facilement les ingrédients coupés.



Design et élégance

Le design élégant et les matériaux nobles des produits Mastro permettent de passer avec élégance de la cuisine à la table.

Matériau durable

Fabriqué à partir de matériaux durables et de haute qualité :

- Acier inoxydable 304 – idéal pour le contact avec les aliments, durable et indéformable.
- Verre trempé – jusqu'à cinq fois plus résistant que le verre traditionnel, résistant à la chaleur et aux chocs.

Les propriétés antiadhésives de l'acier sont encore renforcées par la structure alvéolée de la poêle/du wok.

Répartition optimale de la chaleur

Une structure à 3 couches et un fond à 5 couches en aluminium et en acier inoxydable assurent une conduction thermique uniforme. Le temps de chauffe est plus court et la chaleur est conservée plus longtemps.

Convient à tous les types de cuisinières

Les produits sont adaptés au four (jusqu'à 240 °C, couvercle en verre jusqu'à 180 °C) et fonctionnent sur tous les types de cuisinières : gaz, électricité, vitrocéramique et induction. Le fond conserve efficacement la chaleur et réduit les pertes d'énergie.

Une cuisine saine

Les produits Mastro permettent de mieux conserver les nutriments et les vitamines. La cuisson avec un couvercle et peu ou pas de matière grasse permet de préserver l'humidité et favorise une cuisson saine et
préserve les arômes.



Le **set de couteaux** Tupperware **Mastro** est synonyme de durabilité et de performance exceptionnelles et s'intègre parfaitement dans les cuisines modernes et élégantes. Entièrement fabriqués en acier inoxydable avec une surface polie à la main, ces couteaux séduisent par leur qualité durable, leur design intemporel et permettent d'économiser du temps et de l'énergie à chaque préparation.



Design et élégance

Un design intemporel et élégant aux lignes épurées, créé pour allier à la perfection style et durabilité.

Qualité supérieure

Fabriqués en acier inoxydable de haute qualité pour une durabilité maximale, une résistance à la corrosion et des performances élevées et durables.

Prise en main sûre

La conception ergonomique de la poignée assure une prise optimale, un équilibre parfait et un contrôle précis à chaque mouvement de coupe.

Précision artisanale

Chaque couteau séduit par sa fabrication précise et son tranchant exceptionnel, pour des coupes nettes et sans effort, quels que soient les ingrédients.

Étui de protection

Chaque couteau est équipé une étui d'une , qui la lame et les doigtslors du stockage

.

Conservez-les toute votre vie

Avec un entretien adéquat, vos produits Mastro conserveront durablement leur éclat. Voici comment éliminer facilement les taches alimentaires qui peuvent apparaître en cas de forte chaleur :

- **Vinaigre blanc**
  Versez 3 à 4 cuillères à soupe de vinaigre blanc dans le récipient et laissez agir environ 15 minutes. Nettoyez ensuite délicatement à l'aide d'une éponge douce.
- **Pour les taches tenaces**
  Répartissez 1 à 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude sur le fond, recouvrez-le de 3 à 4 cuillères à soupe de vinaigre et laissez agir le mélange quelques instants. Nettoyez ensuite avec précaution, rincez et lavez à la main comme d'habitude. Répétez l'opération si nécessaire.
- **Nettoyage naturel**
  Le citron est également idéal pour nettoyer la surface en douceur.
- **Important**
  Pour préserver l'éclat de l'acier inoxydable Mastro, évitez les éponges agressives ou les poudres abrasives.



Conseils de nettoyage et d'entretien

- Laissez les produits **refroidir complètement avant de les nettoyer**. Ne rincez pas les casseroles chaudes à l'eau froide, car la graisse chaude peut éclabousser ou produire de la vapeur et causer des blessures.
- Pour éliminer les résidus alimentaires collés ou incrustés, il est préférable de faire tremper les produits toute la nuit dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Utilisez exclusivement **des détergents doux sans chlorure,** en combinaison avec une éponge, une brosse en nylon ou un chiffon microfibre Tupperware.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou de nettoyants métalliques afin d'éviter de rayer la surface.
- Pour les taches tenaces, il est recommandé d'utiliser un nettoyant spécial pour l'acier inoxydable qui nettoie et polit la surface. Veillez à toujours utiliser le côté doux de l'éponge afin d'éviter de rayer la surface extérieure du miroir.



Remarques importantes concernant l'utilisation

- Rincez toujours votre produit avant la **première utilisation**.
- Veillez à ce que le diamètre du fond du produit corresponde à celui de la plaque de cuisson utilisée afin de garantir une répartition optimale de la chaleur.
- Lorsque vous **faites bouillir de l'eau salée**, n'ajoutez le sel que lorsque l'eau bout et répartissez-le uniformément. Cela réduit le risque de formation de taches.
- N'utilisez pas les produits au micro-ondes, sur sur une flamme nue, sur ou sous un barbecue.
- Les couvercles en verre ne doivent pas être utilisés sous un barbecue.
- Ne laissez pas un produit vide sans surveillance sur une source de chaleur allumée.
- Ne versez jamais d'eau sur de la graisse chaude.



Conseils d'entretien et consignes de sécurité supplémentaires

- Afin de protéger les surfaces intérieures et extérieures des produits, empilez-les toujours en intercalant une **couche de protection** entre chaque pièce.
- Le dépassement des températures recommandées peut entraîner un jaunissement de la surface extérieure. Cette décoloration peut être facilement éliminée à l'aide d'un nettoyant spécial pour acier inoxydable.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les produits du four.
- Placez toujours les produits chauds sur un **dessous-de-plat** afin de protéger la table et les plans de travail.



Tupperware®

Bon à savoir



Poêles Mastro – Précision et douceur

Cuisson douce et contrôlée

- Les casseroles sont spécialement conçues pour les préparations délicates, telles que : sauces, crèmes, riz, pâtes, réchauffage doux

Utilisation idéale

- Choisissez toujours une **casserole adaptée à la quantité à cuire** – idéalement, elle doit être remplie aux deux tiers environ afin de garantir une répartition homogène de la chaleur.
- Cuisinez si possible avec **un couvercle** afin de préserver l'humidité, les vitamines et les arômes.
- **Éteignez** la **source de chaleur environ 5 minutes avant la fin de la cuisson**. La chaleur résiduelle accumulée assure une finition parfaite sans dessécher le plat.
- Pour **maintenir la chaleur,** placez la casserole couverte dans le four à 70-90 °C.

Conseil

- Faites d'abord revenir brièvement la viande, puis poursuivez la cuisson à feu doux, au four ou au bain-marie. Cela permet de conserver les jus et rend la viande particulièrement tendre, même s'il s'agit de viande blanche.



Poêle Mastro – Adhérence et réactivité

- La poêle est conçue pour une cuisson rapide et vive et est idéale pour :
  - Viande et poisson grillés
  - Légumes sautés
  - Œufs et omelettes
  - Cuisiner avec peu ou pas de matière grasse

Utilisation idéale

- Faites toujours **chauffer** la poêle avant d'y ajouter les ingrédients.
- Ne retournez pas les aliments trop tôt : lorsqu'ils sont bien sautés se détachent d'eux-mêmes.
- Pour éviter la fumée et les éclaboussures, huilez légèrement les ingrédients plutôt que la poêle.

Conseil

- Le **test de la goutte d'eau** permet de déterminer la bonne température pour une cuisson sans graisse (voir page 26).



La sauteuse Mastro – Polyvalence et maîtrise

- La sauteuse est idéale pour faire revenir, cuire et mijoter doucement et est parfaite pour :
  - la viande et le poisson, avec ou sans sauce
  - Plats mijotés
  - Plats cuits lentement
  - Plats au four, y compris certaines préparations à base de pâte

Utilisation idéale

- Commencez toujours par faire revenir à feu vif, puis réduisez ensuite la température.
- Le fond large permet de faire cuire des morceaux plus gros sans qu'ils se chevauchent.
- Idéal pour une cuisson longue à basse température, sur la cuisinière, sur une plaque ou au four.

Conseil

- Comme pour les poêles, la combinaison d'une cuisson à feu vif suivie d'une cuisson douce (au four ou au bain-marie) garantit des résultats tendres, savoureux et uniformes.



Casseroles Mastro – Capacité et confort

- Les casseroles sont idéales pour les préparations généreuses et familiales telles que :
  - pâtes, riz et porridge
  - Soupes, bouillons et ragoûts
  - Viandes pochées ou braisées
  - Combinaisons de cuisson à la poêle et au four

Utilisation idéale

- Remplissez la cocotte au maximum aux deux tiers afin d'assurer une cuisson homogène.
- Selon la recette, vous pouvez facilement passer de la cuisson sur la cu .
- Le couvercle permet une cuisson douce, uniforme et sans surveillance.

Conseil pour réussir

- Préparez vos plats à l'avance et réchauffez-les à couvert à basse température (70-90 °C) sur la cuisinière ou au four. Les arômes se développent ainsi de manière optimale et les textures restent parfaites.



** Les poignées peuvent être très chaudes lors d'un réchauffage ou d'une cuisson prolonges , utilisez donc toujours des maniques.*

Wok Mastro – Intensité et mouvement

- Le wok Mastro est conçu pour une cuisson dynamique et intense à haute température. Il est idéal pour :
  - Faire revenir rapidement et sauter à la poêle
  - Plats asiatiques et méditerranéens
  - Légumes, viande et poisson en mouvement
  - Des temps de cuisson courts avec un maximum d'arômes

Utilisation idéale

- Faites chauffer le wok à feu vif avant d'ajouter les ingrédients afin de développer rapidement les arômes de torréfaction.
- Travaillez avec de petites quantités et remuez continuellement les ingrédients afin qu'ils cuisent uniformément et restent croquants.
- Les bords hauts facilitent le mélange rapide sans que les ingrédients ne tombent.

Conseil pour réussir

- Cuisez les ingrédients par portions et ne les mélangez qu'à la fin. Ainsi, les textures, les couleurs et les arômes sont préservés de manière optimale, comme c'est le cas dans la cuisine authentique au wok.

La structure en forme de balle de golf facilite le retournement des aliments en limitant la surface de contact.



Instructions d'utilisation

- Lors de la cuisson dans de l'acier inoxydable, en particulier de la viande, il est essentiel de respecter la **bonne température** pour obtenir des résultats optimaux et éviter que les aliments n'attachent.
- Commencez par chauffer la batterie de cuisine à haute température pour faire revenir les aliments, puis réduisez la chaleur à un niveau moyen ou faible, selon la recette.
- Laissez la viande cuire suffisamment avant de la retourner. Les aliments bien cuits se détachent d'eux-mêmes.
- **Conseil :** si la viande colle lorsque vous la retournez, c'est qu'elle n'est pas encore suffisamment cuite. La patience est l'une des qualités essentielles d'un bon cuisinier.
- **Remarque :** une cuisson à feu vif provoque la **réaction** dite **de Maillard**. Elle confère des arômes grillés à la viande et permet de conserver le jus à l'intérieur, pour un résultat particulièrement tendre.
- **Conseil :** badigeonnez légèrement les ingrédients d'huile au lieu de verser l'huile directement dans la poêle (par exemple avec le pinceau Pro Silicone Brush). Vous éviterez ainsi que la graisse ne brûle et que de la fumée et des projections ne se forment.



Cuisiner avec le Mastro – correctement et en toute sécurité

- **Cuisiner sans graisse**
  Vérifiez à l'aide du test de la goutte d'eau si le mastro a atteint la bonne température. Versez quelques gouttes d'eau dans la casserole/poêle chaude avec votre main. Si les gouttes roulent sur la surface, la température est optimale.
- **Cuisson avec de la graisse**
  Pour éviter les éclaboussures, versez d'abord l'huile dans le récipient, puis faites-la chauffer. Portez l'huile à température. Une fois qu'elle est chaude, réduisez le feu à moyen ou moyen-vif et ajoutez délicatement les aliments.
- Une prudence particulière est de mise lors de la friture, en particulier pour les aliments à forte teneur en humidité.
- **Conseil**
  Utilisez une huile adaptée aux températures élevées
  , par exemple de l'huile d'arachide ou de l'huile d'olive.
- **Remarque**
  Surveillez attentivement la hausse de température de l'huile. L'huile ne doit pas fumer, car elle devient alors nocive pour la santé.



Choisissez la bonne taille de casserole ou de poêle

- Choisissez la **taille de casserole ou de poêle** appropriée. Les aliments doivent **remplir** environ **les deux tiers** de la casserole ou de la poêle. Cela garantit une répartition optimale de la chaleur et évite toute perte inutile d'humidité et d'énergie.
- Cuire dans une **casserole ou une poêle trop grande** peut entraîner une perte de vitamines et de minéraux, un dessèchement des aliments, voire leur brûlage.
- Utilisez le **couvercle** pour garder les aliments au chaud plus longtemps ou continuez à les chauffer à feu doux pour conserver leur humidité.
- Éteignez le feu **environ cinq minutes avant la fin de la cuisson**. La base fermée, qui accumule la chaleur, reste suffisamment chaude pour terminer la cuisson en douceur.



Cuisson préservant les nutriments

- Grâce au couvercle hermétique, il est possible de cuisiner avec beaucoup moins de liquide. Les aliments cuisent dans leur propre jus, ce qui permet de conserver au mieux les vitamines, les minéraux et les arômes.
- La faible perte de vapeur et de chaleur permet de réduire les temps de cuisson, de diminuer la consommation d'énergie et d'obtenir un résultat particulièrement délicat. En même temps, l'humidité naturelle des aliments est préservée, ce qui empêche le dessèchement et garantit des plats juteux et savoureux.



Comment réussir une cuisson préservant les nutriments ?

- Mettez les aliments dans la **casserole ou la poêle**. Veillez à ce qu'ils ne remplissent pas plus **des deux tiers de la casserole ou de la poêle**.
- Pour les aliments à faible teneur en humidité, ajoutez un peu d'eau.
- Couvrez et faites chauffer à **feu moyen** jusqu'à ce que de la vapeur se forme et qu'un joint étanche se crée entre la casserole/poêle et le couvercle.
- Pour vérifier si l'étanchéité à la vapeur est bonne, tournez légèrement le couvercle. Il doit pouvoir tourner librement sans que la vapeur ne s'échappe. Réduisez ensuite le feu à **doux ou moyen** et commencez à compter le temps de cuisson.
- À la fin du temps de cuisson, vérifiez le résultat en piquant les aliments avec une fourchette.
  Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, retirez brièvement le couvercle, ajoutez **environ 30 ml d'eau sur le bord**, remettez le couvercle et laissez cuire à feu doux pendant **5 à 10 minutes** supplémentaires.



Bon à savoir

- Une température adéquate est essentielle pour la formation du **couvercle de vapeur**.
- Si de la vapeur s'échappe par le couvercle, la température est trop élevée. Si le couvercle ne tourne pas librement, la température est trop basse et le joint d'étanchéité à la vapeur ne peut pas se former.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, sinon La vapeur et la chaleur s'échappent.
- Si vous n'êtes pas sûr de pouvoir cuire sans ajouter d'eau, ajoutez **deux à trois cuillères à soupe d'eau** dans la casserole ou la poêle après avoir ajouté les aliments et poursuivez la cuisson comme indiqué.



Recettes

- Découvrez ci-dessous de nouvelles recettes et laissez-vous inspirer par les plats de la **série Chef** ou du **Micro Pro Grill**.
- Suivez les conseils de ce guide et cuisinez avec succès **toute** votre **gamme de recettes** dans **les produits MASTRO**.



Soupe de pois chiches et d'orzo au citron

1. Lavez et épluchez les légumes (**épluche**ur).
2. Coupez finement le céleri, les carottes, les oignons et les gousses d'ail (**SuperSonic extra**) en morceaux (**couteau Mastro**).
3. Faites chauffer l'huile dans **la casserole Mastro 3,2 l** à feu moyen/vif, ajoutez les légumes hachés et faites-les revenir pendant environ 6 minutes (les oignons doivent devenir transparents).
4. Ajoutez les pois chiches rincés et égouttés (**Saladin**), le bouillon de légumes, le sel et le poivre, puis portez à ébullition.
5. Pendant la cuisson, ajoutez les pâtes et laissez cuire environ 9 minutes. Retirez du feu, puis ajoutez le jus et le zeste de citron (**cuillère à cuisine**) ainsi que l'aneth haché.
6. Servez chaud.



Préparation : 10 minutes
Cuisson : ± 30 minutes
Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 branches de céleri
- 3 carottes
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 875 g de pois chiches en conserve (rincés et égouttés)
- 2 litres de bouillon de légumes
- Sel et poivre
- 175 g de pâtes orzo
- 2 citrons non traités (zeste et jus)
- 1 bouquet d'aneth ou de persil (finement haché)

Soupe mexicaine au maïs

1. Hachez finement les oignons, les gousses d'ail et le piment jalapeño (**SuperSonic Multi**), épépinez-le et coupez-le en morceaux (**couteau universel Mastro**).
2. Faites chauffer l'huile dans **la casserole Mastro 3,2 l** à feu moyen-vif. Ajoutez les légumes hachés et faites-les revenir environ 7 minutes jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajoutez les épices, mélangez et faites revenir environ 2 minutes.
3. Ajoutez la moitié du maïs, remuez et laissez cuire environ 5 minutes. Mixez avec la moitié du bouillon pour obtenir une purée lisse. Si nécessaire, ajoutez du bouillon.
4. Versez le tout dans la casserole, ajoutez le reste du maïs, la crème, les haricots noirs et le jus de citron vert (**cuillère à café**).
5. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ 15 minutes.
6. Servez seul ou avec les garnitures de votre choix : coriandre hachée, jalapeño haché, crème citronnée, feta, poivrons, morceaux de citron vert et lanières de fajita grillées.

Conseil : si vous utilisez le **SuperSonic Extra** pour l'étape 3, laissez refroidir quelques minutes avant de mixer. Vous obtiendrez un mélange moins lisse qu'avec un mixeur plongeant ou un blender.



Préparation : 15 minutes
Cuisson : ± 10 minutes
Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 petit oignon (épluché)
- 3 gousses d'ail (pelées)
- 1 piment jalapeño (piment mexicain doux)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à soupe de poudre de piment
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 500 g de maïs (en conserve – rincé et égoutté)
- 1/2 l de bouillon de légumes
- 200 g de crème entière
- 425 g de haricots noirs (ou rouges) (en conserve – rincés et égouttés)
- 1 citron vert (50 ml de jus)

Minestrone au pistou

1. Lavez les légumes, épépinez les tomates, coupez les courgettes, puis coupez-les en dés (**Tupperware Super Dicer**). Coupez les haricots verts avec leur tige et le céleri en morceaux de 2 cm.
2. Faites chauffer l'huile dans **la casserole Mastro 3,2 l** à feu moyen à vif, puis faites revenir le lard pendant environ 3 minutes. Ajoutez le céleri coupé en morceaux (**couteau à éplucher Mastro**) et faites cuire environ 2 minutes.
3. Ajoutez tous les légumes, assaisonnez-les avec du sel et du poivre, remuez et faites revenir pendant environ 3 minutes.
4. Ajoutez le bouillon et les haricots blancs, couvrez et laissez cuire environ 20
   minutes à feu doux, en remuant de temps en temps.
5. Ajoutez les pâtes, la moitié du pesto, remuez et laissez cuire à couvert pendant le temps indiqué (environ 10 minutes).
6. Laissez reposer à couvert pendant environ 5 minutes avant d'ajouter le reste du pesto et de servir avec des copeaux de parmesan.

***Pesto maison** : mixer finement (**SuperSonic turbo**) 4 gousses d'ail pelées et pressées, 1 gros bouquet de feuilles de basilic, sel et poivre. Ajouter 90 ml (6 cuillères à soupe) d'huile d'olive et mixer énergiquement. Conserver au réfrigérateur.



Préparation : 20 minutes
Cuisson : ± 50 minutes
Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 3 tomates moyennes
- 750 g de petites courgettes
- 2 branches de céleri
- 300 g de haricots verts
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g de lard fumé (facultatif)
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 400 g de haricots blancs (en conserve – rincés et égouttés)
- 100 g de pâtes
- Sel et poivre
- 6 cuillères à soupe de pesto*
- 100 g de parmesan

Fajitas parfumées

1. Coupez le poulet en lanières (**couteau de cuisine Mastro**).
2. Hachez la coriandre avec l'ail pelé (**SuperSonic Turbo**). Épluchez l'oignon et le poivron (**éplucheur**).
3. Dans un saladier (**saladier 2 l**), mélangez le jus et le zeste de citron vert (**cuillère à cuisine**), la coriandre et l'ail hachés, l'huile d'olive, les épices, le sel et le poivre. Ajoutez la viande, mélangez, couvrez et laissez mariner environ 30 minutes au réfrigérateur.
4. Coupez les oignons et les poivrons épépinés (**couteau de chef Mastro**).
5. Dans **le Mastro Wok,** faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile à feu moyen-vif et faites revenir les légumes pendant environ 7 minutes. Réservez-les.
6. Ajoutez le reste de l'huile dans la viande et faites cuire environ 10 minutes (selon la taille des morceaux de viande), en remuant et en égouttant la viande marinée. Elle doit être dorée.
7. Faites cuire les galettes fajitas comme indiqué sur l'emballage.
8. Servez les légumes et la viande avec les galettes fajitas chaudes et les accompagnements de votre choix.

Conseil : plus la viande a mariné longtemps, plus elle sera parfumée .



Préparation : 20 minutes **Cuisson :** ± 20 minutes **Repos** : 30 minutes **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 680 g de blanc de poulet (ou de bœuf à fondre)
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 3 gousses d'ail pressées
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- 1 bouquet de coriandre
- Sel et poivre
- 2 poivrons (1 rouge et 1 vert)
- 1 gros oignon
- 8 galettes de fajitas
- Accompagnement : sauce fajita, crème fraîche, guacamole...

Pâtes bolognaises végétaliennes

1. Faites chauffer l'huile à feu moyen à vif dans **la casserole Mastro 3,2 l** et faites revenir les oignons et l'ail pelés et hachés (**couteau de cuisine Mastro**).
2. Ajoutez les tomates séchées au soleil égouttées. et faites cuire environ 3 minutes à feu moyen, en remuant.
3. Ajoutez le reste des ingrédients, portez à ébullition à feu vif, puis baissez le feu (moyen-doux) et laissez mijoter environ 7 minutes en remuant régulièrement. Retirez du feu, couvrez et laissez reposer 5 minutes.
4. Nappez les pâtes de parmesan et de basilic haché puis servez.

Conseil : vous pouvez couper grossièrement l'oignon et l'ail au lieu de les hacher (**SuperSonic Turbo**).

Important : utilisez des pâtes standard (pas à cuisson rapide).



Préparation : 10 minutes **Cuisson :** ± 30 minutes **Ingrédients pour 4 à 6 personnes :**

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 225 g de feuilles de tomates séchées au soleil dans l'huile
- 410 g de tomates concassées (en conserve)
- 875 g de lentilles (en conserve – rincées et égouttées)
- 250 g de tomates cerises
- 1,2 l d'eau
- 400 g de spaghettis (ou tagliatelles)
- Pour servir : parmesan râpé et basilic

Ramen végétarien

1. Hachez le gingembre et l'ail pelés (**SuperSonic Turbo**), puis coupez-les en morceaux (**couteau universel Mastro**).
2. Lavez les oignons nouveaux et coupez-les séparément en rondelles, parties blanches et vertes (couteau universel Mastro).
3. Faites chauffer les deux huiles à feu moyen-vif dans **la casserole Mastro 3,2 l**. Ajoutez le mélange gingembre-ail et le blanc d'oignon haché.
4. Ajoutez les champignons et faites-les revenir pendant environ 1 à 2 minutes en remuant régulièrement.
5. Recouvrez d'eau jusqu'à 1,5 l, ajoutez le bouillon de légumes émietté, la sauce sriracha, le vinaigre de riz et la sauce soja. Remuez et portez à ébullition à feu vif pendant environ 10 minutes.
6. Baissez le feu, ajoutez les ramen et laissez mijoter environ 2 minutes.
7. Versez dans des bols, ajoutez un œuf mollet et servez saupoudré des feuilles d'oignon et des graines de sésame réservées.

Conseil : pour cuire des œufs à la coque, portez l'eau à ébullition, ajoutez les œufs et laissez-les mijoter environ 6 minutes dès qu'ils recommencent à bouillir. Passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson et les écaler plus facilement.



Préparation : 10 minutes **Cuisson :** ± 20 minutes **Ingrédients pour 2 à 4 personnes :**

- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1 cm de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon nouveau
- 145 g de champignons shiitake
- 1 bouillon de légumes
- 80 g de bok choi (petit chou chinois), blanchi
- 1 cuillère à soupe de Sriracha (ou sauce piquante)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 3 cuillères à soupe de tamarin ou de sauce soja
- 240 g de ramen (nouilles chinoises)
- Pour servir : graines de sésame, 2 œufs (à la coque)

Saumon cuit à la vapeur avec citron et asperges

1. Zestez le citron et réservez le zeste. Coupez le citron en tranches (**couteau à tomates Mastro**).
2. Lavez et épluchez les asperges (**éplucheur 2 en 1**). Assaisonnez les pavés de saumon avec du sel et du poivre.
3. Répartissez les tranches de citron au fond de la **poêle Mastro Cookware 28 cm**, placez les pavés de saumon assaisonnés au centre et disposez les asperges tout autour.
4. Versez environ 50 g d'eau, couvrez et faites chauffer. à feu moyen pour que l'eau scelle*.
5. Une fois l'étanchéité à l'eau terminée, baissez le feu et laissez cuire environ 10 minutes (selon l'épaisseur des pavés de saumon).
6. Servez avec le zeste de citron réservé et un filet d'huile d'olive.

* Vous trouverez les explications pour le scellement à l'eau à la page 26.



Préparation : 10 minutes
Cuisson : ± 15 minutes
Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 citrons non traités
- 220 g d'asperges vertes
- 4 pavés de saumon de 125 g chacun
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Viande sautée aigre-douce

1. Coupez le bœuf en lanières d'environ 1 cm de long (**couteau de cuisine Mastro**) et mettez-les dans un saladier (**saladier 2 l**).
2. Hachez (**SuperSonic Turbo**) les oignons pelés et émincés, les gousses d'ail et le gingembre (**couteau universel Mastro**). Ajoutez-les à la viande, versez la sauce soja et mélangez bien. Couvrez et laissez mariner environ une heure au réfrigérateur.
3. Ajoutez environ 60 g de fécule de maïs à la viande marinée et mélangez bien. Laissez reposer 10 minutes. Ajoutez le reste de la fécule de maïs et remuez à nouveau pour enrober le bœuf. Retirez l'excédent de fécule de maïs.
4. Versez l'huile de cuisson dans le **wok Mastro 5,2 l** et faites-la chauffer à feu vif.
5. Lorsque l'huile est chaude (sans fumée), faites cuire la viande en plusieurs fois et séparez bien les morceaux pour qu'ils ne collent pas. Déposez-les sur du papier absorbant ou sur une grille.
6. Une fois toute la viande frite, faites-la revenir une deuxième fois plusieurs fois, environ 1 minute. Mettez-la de côté.
7. Retirez l'huile et lavez bien le wok (attention aux éclaboussures ou aux brûlures). Faites chauffer à nouveau le wok à feu moyen à doux.
8. Ajoutez tous les ingrédients pour la sauce, sauf la farine de maïs. Mélangez pour obtenir une préparation homogène et portez à ébullition à feu doux.
9. Dans un petit bol, mélangez la farine de maïs avec l'eau, puis ajoutez-la à la sauce. Remuez et faites cuire doucement pour que la sauce épaississe. Ajoutez la viande et mélangez bien.
10. Servez immédiatement avec des oignons nouveaux lavés et hachés (couteau universel Mastro) et du riz parfumé au sésame.



Préparation : 10 minutes
Cuisson : ± 20 minutes
Repos : ± 1 heure
Ingrédients pour 4 personnes :

- 680 g de bœuf pour fondue
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 120 g de fécule de maïs
- ± 500 ml d'huile de friture

Pour servir : riz parfumé, oignons nouveaux et graines de sésame grillées

Sauce aigre-douce

- 150 g de miel
- 80 g de sauce soja (peu salée)
- 120 g d'eau
- 60 g de sauce hoisin
- 1/2 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
- 2 cuillères à soupe de farine de maïs
- 3 cuillères à soupe d'eau

Poulet au citronnelle et à la noix de coco

1. Rincez le riz et faites-le cuire comme indiqué sur l'emballage dans **la casserole Mastro Cookware 2,8 L**. Lavez les oignons nouveaux et séparez le blanc du **vert (couteau universel Mastro)**. Épluchez le gingembre (**éplucheur**) et les gousses d'ail.
2. Coupez finement (**SuperSonic Multi**) le blanc de l'oignon, le gingembre, les gousses d'ail et les tiges de citronnelle (couteau universel Mastro).
3. Faites chauffer l'huile dans **le wok Mastro 5,2 l** (à feu moyen à vif). Lorsque l'huile est chaude, ajoutez le poulet coupé en morceaux d'environ 3 à 4 cm (**couteau de cuisine Mastro**) et faites-le revenir de tous les côtés.
4. Ajoutez la viande hachée à la citronnelle, remuez et laissez cuire environ 3 minutes.
5. Versez le lait de coco, assaisonnez avec du sel et du poivre et laissez mijoter environ 5 minutes à feu moyen.
6. Coupez le pak choï et les feuilles d'oignon (couteau de cuisine Mastro) en tranches, puis ajoutez-les au poulet. Couvrez la casserole, baissez le feu (moyen-doux) et laissez mijoter environ 10 minutes en remuant de temps en temps.
7. Servez avec le riz.



Préparation : 20 minutes
Cuisson : ± 20 minutes
Ingrédients pour 6 personnes :

- 350 g de riz parfumé (basmati, thaï...)
- 2 oignons nouveaux
- 3 brins de citronnelle fraîche
- 2 cm de gingembre frais (pelé)
- 2 gousses d'ail (pelées)
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 900 g de blanc de poulet
- 500 ml de lait de coco
- Sel et poivre
- 500 g de choy pack (petit chou chinois)

Osso bucco

1. Farine légèrement les morceaux de viande et réserve-les.
2. Peler et presser l'orange (**perle de cuisine**). Peler les carottes et les oignons. Couper les carottes en dés et les oignons en rondelles (**couteau à cuisine Mastro**).
3. Faites chauffer la moitié de l'huile à feu moyen dans une casserole (**casserole Mastro 3,2 l**) et faites revenir les oignons. Dès qu'ils sont translucides, réservez-les.
4. Ajoutez le reste de l'huile et faites dorer les morceaux de viande à feu moyen/vif de tous les côtés. Répétez l'opération deux fois si nécessaire.
5. Déglacez avec le vin blanc et portez à ébullition. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez.
6. Laissez cuire, écumez si nécessaire, couvrez, baissez le feu et laissez mijoter environ 1 heure et 45 minutes à feu doux.
7. Servez l'osso bucco avec des pâtes fraîches et de la gremolata.

Conseil : si la sauce est légèrement acide, ajoutez 1 à 2 cuillères à café de sucre.

Gremolata : mixez (**SuperSonic Extra**) 2 gousses d'ail pelées, une demi-portion de persil frais, 100 g de parmesan et le zeste d'une orange non traitée.



Préparation : 20 minutes **Cuisson :** ± 2 heures **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 2 cuillères à soupe de farine
- 6 tranches de jarret de veau (±250 g chacune)
- 1 orange non traitée (zeste et jus)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300 g de carottes
- 1 oignon (±150 g)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 ml de vin blanc
- 3 gousses d'ail (pelées et émincées)
- 800 g de purée de tomates (coupées en dés)
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

Porc caramélisé aigre-doux au gingembre

1. Épluchez l'oignon et le gingembre, coupez-les en morceaux (**couteau universel Mastro**), puis hachez-les (**SuperSonic Turbo**).
2. Versez 100 g de sucre dans la **sauteuse Mastro 2,8 l** en formant une couche uniforme. Allumez le feu à puissance maximale, laissez fondre et caraméliser le sucre. Ne remuez pas : après 3 à 4 minutes, le sucre commence à fondre, puis prend une belle couleur caramel doré quelques minutes plus tard.
3. Ajoutez les morceaux de porc dans la poêle et attendez 1 minute avant de remuer. Remuez, puis laissez reposer encore 1 à 2 minutes.
4. Ajoutez l'oignon haché avec le gingembre, le bouillon de poulet en poudre, le sel et l'eau.
5. Portez à ébullition à feu vif, puis couvrez, réduisez le feu à moyen-doux et laissez cuire pendant 1 heure.
6. À la fin de la cuisson, mélangez la fécule de maïs et le vinaigre de riz dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient complètement dissous.
7. Versez ce mélange dans la poêle et laissez cuire 2 à 3 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.
8. Servez avec du riz basmati et saupoudrez de piment selon votre goût.



Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : ± 1 heure 20 minutes
Ingrédients pour 8 personnes :

- 100 g d'oignons
- 30 g de gingembre frais
- 100 g de sucre
- 1,2 kg de filet de porc
- 1 bouillon de poulet en dés
- Sel et poivre
- 500 g d'eau
- 3 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- Poudre de chili (facultatif)

Ragoût d'agneau à la courge

1. Faites chauffer l'huile dans une casserole (**casserole Mastro 3,2 l**) à feu moyen. Faites dorer l'agneau coupé en morceaux, assaisonnez-le avec du sel et du poivre, puis réservez-le.
2. Ajoutez les oignons et l'ail pelés et hachés (**SuperSonic Turbo**) dans la casserole et faites-les revenir avec la viande pendant environ 3 minutes.
3. Ajoutez les carottes pelées (**éplucheur**) et coupées en dés (**couteau de cuisine Mastro**), puis laissez cuire environ 3 minutes.
4. Ajoutez l'agneau mis de côté, les tomates concassées, le bouillon de bœuf et les herbes, puis mélangez. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant environ une heure.
5. Ajoutez le potiron épluché et coupé en dés, puis remuez. Retirez le couvercle et laissez mijoter environ 30 minutes (vérifiez la cuisson en piquant la viande et le potiron, qui doivent être tendres). Servez chaud.

Conseil : vous pouvez remplacer le potiron par des légumes de saison en adaptant le temps de cuisson (pomme de terre, betterave, aubergine, courgette...).



Préparation : 30 minutes **Cuisson :** ± 1 heure 40 minutes **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 kg de gigot ou d'épaule d'agneau (coupé en morceaux)
- Sel et poivre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 400 g de tomates concassées
- 1/2 l de bouillon de viande
- 2 brins de thym
- 1 branche de romarin
- 350 g de courge butternut

Risotto aux asperges vertes

1. Coupez les échalotes pelées (**SuperSonic Turbo**) et faites-les revenir dans l'huile chauffée dans la **sauteuse Mastro 2,8 l** à feu moyen à vif.
2. Ajoutez le riz et faites-le revenir pendant 1 minute en remuant.
3. Ajoutez le vin blanc, le bouillon de poulet émietté et la moitié de l'eau. Mélangez, puis laissez mijoter 7 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.
4. Épluchez les asperges (**épluche**ur) et retirez les extrémités fibreuses (2 à 3 cm) (**couteau universel Mastro**). Coupez les têtes à environ 5 cm, réservez-les, puis coupez le reste des tiges en morceaux de 2 cm.
5. Ajoutez les tiges d'asperges dans la poêle, la moitié de l'eau chaude restante et laissez cuire environ 5 minutes.
6. Ajoutez les têtes d'asperges, le reste de l'eau chaude et laissez cuire 6 à 8 minutes en remuant de temps en temps. Vous devez obtenir une texture crémeuse, sinon ajoutez un peu d'eau : si nécessaire, poursuivez la cuisson.
7. Éteignez le feu, ajoutez le beurre et le parmesan râpé et mélangez bien.
8. Assaisonnez selon votre goût et servez avec du parmesan râpé.

Conseil : si vous ajoutez les têtes d'asperges presque à la fin de la cuisson, elles seront plus croquantes. Si vous préférez des asperges plus tendres, ajoutez les têtes en même temps que les tiges.



Préparation : 15 minutes
Cuisson : ± 30 minutes
Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 échalotes moyennes (environ 80 g)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 350 g de riz pour risotto
- 125 ml de vin blanc
- 1 cube de bouillon de poule
- 850 ml d'eau chaude
- 400 g d'asperges vertes
- 40 g de beurre
- 80 g de parmesan râpé
- Sel et poivre
- Parmesan râpé (facultatif)

Truffes au chocolat aromatisées au thé et au citron

1. Hachez **finement** le chocolat **(couteau Mastro)** et placez-le dans un bol résistant à la chaleur.
2. Versez la crème liquide, le zeste de citron et le thé en vrac dans la casserole **Mastro Cookware 1,6 l**. Mélangez et laissez infuser pendant au moins 5 minutes.
3. Faites chauffer à feu moyen à vif et portez à ébullition en surveillant attentivement.
4. Filtrez soigneusement pour retirer le thé et faites chauffer la crème à feu moyen à vif jusqu'à ébullition.
5. Versez la crème chaude sur le chocolat, secouez délicatement le bol et laissez reposer pendant 30 secondes.
6. À l'aide d'une spatule en silicone, faites des cercles en partant du centre, puis vers les côtés pour émulsionner le chocolat et la crème afin d'obtenir une ganache lisse, homogène et brillante.
7. Répartissez la ganache dans un moule et laissez refroidir à température ambiante pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que la ganache soit suffisamment ferme pour être façonnée.
8. Pour former les truffes, déposez 1 à 2 cuillères à soupe de ganache sur une surface froide et lisse.
9. Saupoudrez vos mains de sucre glace, puis roulez le chocolat en boule. Roulez immédiatement les truffes dans la garniture de votre choix et placez-les dans un récipient. Répétez l'opération avec le reste de la ganache.
10. Conservez les truffes à température ambiante.



Préparation : 15 minutes
Cuisson : ± 10 minutes
Repos : 2 heures
Ingrédients pour 12 truffes :

- 225 g de chocolat noir dessert
- 140 g de crème
- 2 cuillères à café de zeste de citron
- 2 cuillères à soupe de feuilles de thé en vrac
- 1 pincée de sel
- Sucre glace pour modeler avec les mains
- Facultatif : cacao en poudre, noix hachées, vermicelles en chocolat...

Riz au lait

1. Mélangez le lait, le sucre et le sel dans **le Cookware Mastro 2,8 l.** Portez à ébullition à feu moyen-vif, remuez fréquemment pour éviter que le sucre ne brûle au fond de la casserole et restez vigilant, car le liquide monte rapidement.
2. Dès que le lait commence à bouillir, ajoutez le riz et réduisez le feu pour obtenir un léger frémissement. Laissez cuire en remuant toutes les 1 à 2 minutes et en raclant le fond et les côtés de la casserole avec une spatule en silicone jusqu'à ce que le mélange épaississe et que le riz soit tendre, environ 40 minutes.
3. Retirez du feu, ajoutez la vanille et mélangez.
4. Servez chaud ou froid, saupoudré d'une pincée de cannelle (facultatif).



Préparation : 5 minutes
Cuisson : ± 45 minutes
Ingrédients pour 6 personnes :

- 945 ml de lait entier
- 100 g de sucre
- 2 ml de sel
- 100 g de riz rond
- 1 cuillère à café de vanille en poudre ou liquide
- Cannelle (facultatif)

Gâteau au chocolat (sans four)

1. Battez les jaunes d'œufs avec l'eau, le sucre, la farine, la farine de maïs et le cacao en poudre (dans un saladier de 2 litres et à l'aide d'un fouet métallique) jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Battez 2 blancs d'œufs (**Easy Speedy 1,25 l**) jusqu'à ce qu'ils soient fermes, puis ajoutez-les à la préparation précédente.
3. Battez les 3 blancs d'œufs restants (Speedy Chef 2 clean) en neige ferme et ajoutez-les délicatement (**spatule TOP**) à la préparation.
4. Faites chauffer l'huile dans **la casserole Mastro 3,2 l** à feu moyen-vif pendant environ 3 minutes.
5. Versez la pâte, saupoudrez d'amandes effilées et couvrez. Baissez le feu (à doux) et laissez cuire environ 25 minutes sans soulever le couvercle afin de maintenir la chaleur sur les côtés et au-dessus.
6. Retirez délicatement le couvercle afin que la condensation ne coule pas sur le gâteau et laissez-le cuire à découvert pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
7. Retirez-le du moule, détachez délicatement le gâteau à l'aide d'une fine spatule si nécessaire, puis saupoudrez-le de sucre glace.

Remarque : cette recette nécessite un réglage précis de la chaleur, ce qui est plus facile à réaliser avec une cuisinière à induction. La cuisson est plus difficile avec d'autres types de cuisinières (gaz, électriques ou halogènes).



Préparation : 10 minutes
Cuisson : ± 28 minutes
Ingrédients pour 8 personnes :

- 5 œufs moyens (jaunes et blancs séparés)
- 60 g d'eau
- 120 g de sucre
- 40 g de farine
- 30 g de farine de maïs
- 25 g de cacao amer en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile neutre
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées

Tarte aux pommes et aux poires

1. Faites chauffer (**MicroCook 1 l**) le lait et 100 g de beurre en morceaux pendant environ 1 à 2 minutes à 600 watts.
2. Battez les œufs avec **160 g de sucre (fouet** et **bol mélangeur 3,5 l**), ajoutez le lait et le beurre chaud et mélangez le tout.
3. Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
4. Épluchez les pommes et les poires, retirez le cœur et coupez-les en grosses lamelles (**couteau universel Mastro**).
5. Beurrez la **casserole Mastro 3,2 l** avec le reste du beurre, saupoudrez le fond de la casserole avec le reste du sucre et recouvrez d'une bonne couche de tranches de pommes.
6. Versez le mélange et ajoutez les tranches de poires.
7. Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes. Dès que la vapeur s'échappe par les trous du couvercle, baissez le feu et laissez cuire pendant environ 35 minutes. Retirez délicatement le couvercle afin que la condensation ne tombe pas sur le gâteau et vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau : la lame doit être sèche. Si nécessaire, laissez cuire à couvert pendant quelques minutes.
8. Si la cuisson est bonne, ouvrez légèrement le couvercle et laissez refroidir.
9. Retirez-les délicatement du moule et recouvrez-les de caramel au beurre salé ou saupoudrez-les d'un mélange de sucre brun et d'un peu de cannelle.



Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : ± 45 minutes
Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 115 g de beurre
- 200 ml de lait à température ambiante
- 2 œufs
- 180 g de sucre
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pommes
- 3 poires

Tarte tatin

1. Versez tous les ingrédients de la pâte dans un saladier (**saladier de 3,5 l**) dans l'ordre indiqué. Fermez le saladier et secouez-le vigoureusement dans tous les sens pendant 1 à 2 minutes. Ouvrez le saladier et récupérez la pâte (**spatule en silicone**). Réservez.
2. Versez 120 g de sucre dans la **poêle Mastro 2,8 l** en formant une couche uniforme. Faites fondre et caraméliser le sucre à feu vif sans remuer. Au bout de 3 à 4 minutes, le sucre commence à fondre et prend quelques minutes plus tard une belle couleur caramel doré. Retirez du feu, ajoutez le beurre en morceaux (**couteau universel Mastro**) et remuez délicatement.
3. Préchauffez le four à 160 °C ou 180 °C en mode chaleur supérieure/inférieure.
4. Épluchez les pommes (**épluceur**), coupez-les en deux et retirez le trognon (couteau universel Mastro).
5. Disposez les pommes côté bombé vers le bas sur le caramel. S'il vous reste des pommes, coupez-les en petits morceaux pour combler les espaces vides.
6. Couvrez les pommes et faites-les cuire à feu moyen à doux pendant 5 minutes.
7. Étalez la pâte en un cercle d'environ 26-28 cm (**rouleau à pâtisserie** avec de l'eau froide) sur une surface légèrement farinée (**planche à pâtisserie**).
8. Placez la pâte dans la sauteuse afin de bien recouvrir les pommes, puis mettez la poêle non couverte au four sur la grille du bas et faites cuire environ 25 minutes. La pâte doit être dorée.
9. Laissez refroidir hors du four pendant 30 minutes avant de la transférer délicatement sur un plat de service. Attention, le caramel est chaud. Effectuez cette opération au-dessus de l'évier en utilisant des maniques.
10. Servir seul, avec de la crème ou une boule de glace à la vanille.



Préparation : 15 minutes **Cuisson :** ± 45 minutes **Repos** : 30 minutes

Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

Pâte

- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 30 g de sucre
- 80 ml d'huile
- 80 g d'eau chaude

Pommes caramélisées

- 8 pommes moyennes (environ 200 g chacune)
- 120 g de sucre
- 50 g de beurre

En quelques mots : la série MASTRO !

- Les ustensiles de cuisine haut de gamme en acier inoxydable à 3 et 5 couches assurent une répartition optimale de la chaleur et permettent d'économiser de l'énergie. La gamme est complétée par des couteaux qui répondent aux exigences les plus élevées et font de la cuisine un véritable plaisir.
- Leur design unique et intemporel est synonyme d'une qualité dont on peut être fier, que ce soit pour
  l'utilisation, la présentation et la recommandation.
- Investir dans les produits Mastro, c'est faire le choix de la durabilité : des produits durables qui peuvent être utilisés pendant de nombreuses années et qui contribuent ainsi de manière importante à la réduction de l'impact environnemental.
- Une cuisson saine est favorisée par une cuisson pauvre en eau ou sans eau, ce qui réduit la consommation de graisse et permet en outre d'économiser de l'énergie.
- Les casseroles, poêles et woks conviennent à tous les types de cuisinières (à induction, vitrocéramique, à gaz et électriques) et permettent de combiner différentes techniques de cuisson sur la cuisinière et au four pour des recettes particulièrement variées et délicieuses.