LE CERCLE DES DÉLICES



ollection Savoir-Faire™

Le cercle sous toutes ses formes !

Le **Cercle de cuisson** est unique pour donner une jolie forme à vos préparations.

Adapté pour cuire, griller et gratiner des préparations dans le Micro Pro Grill au micro-ondes, il sera aussi parfait posé sur la Feuille à rebords pour des préparations semi-épaisses, à cuire au four.

Alors n'hésitez pas à donner de la rondeur à vos recettes !



RÉUSSIR LES RECETTES



- Lavez le **Cercle de cuisson** (intérieur et extérieur) avant et après chaque utilisation et séchez-le avec attention afin de retirer le maximum de résidus de graisse (résidus blancs).
- Il est inutile de graisser les parois du Cercle de cuisson. Les propriétés de la matière et le respect des temps de repos faciliteront le démoulage.
- Léger et durable, le Cercle de cuisson convient aux températures de -25°C à +220°C et passe ainsi facilement du congélateur, au réfrigérateur, au four ou au micro-ondes.
- Les temps de cuisson indiqués dans les recettes peuvent varier en fonction du modèle de votre four ou de votre micro-ondes.

Cuisson au micro-ondes





- Placez le Cercle de cuisson vide au centre du Micro Pro Grill, versez la préparation de façon uniforme dans le Cercle de cuisson et placez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute ou basse, comme indiqué dans la recette. Faites cuire comme indiqué dans la recette, max. 20 mn à 1000 watts.
- Pour vos recettes, privilégiez des cuissons à 600 watts pour une cuisson plus uniforme.
- Après la cuisson, respectez le temps de repos indiqué avec le Couvercle puis soulevez le Couvercle en utilisant des maniques.
- Démoulez délicatement votre préparation comme indiqué dans la recette.

Cuisson au four



- Placez le Cercle de cuisson sur la Feuille à rebords posée sur la grille ou la plaque froide du four, avant de le remplir. Faites cuire comme indiqué dans la recette, max. 30 mn à 220°C.

Préparations moulées



- Placez le Cercle de cuisson dans la Boîte Igloo 2,25 l et versez la préparation dans le Cercle sur une base de biscuits ou non, avant de le mettre au réfrigérateur ou au congélateur.

QUICHE COURGETTE SANS PÂTE

Préparation
10 mn

±13 mn
à 600 watts

Repos
5 mn

Position
haute

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 2 œufs
- 50 ml de crème liquide entière
- 25 g de parmesan râpé
- 20 g de farine (± 35 ml)
- Sel et poivre
- 150 g de courgette

PRÉPARATION

1. Mélangez (**Bol 2 l**) les œufs, la crème liquide, le parmesan, la farine, le sel et le poivre (**Fouet mélangeur**).

2. Ajoutez la courgette lavée et émincée finement (**SpeedyMando**), puis mélangez (**Spatule silicone**) pour bien incorporer les lamelles de courgette à la préparation.

3. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et versez la préparation dans le Cercle. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 13 mn à 600 watts.

4. Laissez reposer 5 mn. Utilisez une spatule (**Spatule large**) pour démouler la quiche du Micro Pro Grill.



PAIN À LA BIÈRE

Préparation	±14 mn	Repos	Position
5 mn	à 600 watts	5 mn	haute

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200 g de farine (± 340 ml)
- 3 ml de levure chimique
- 3 ml de sel
- 175 ml de bière

PRÉPARATION

1. Mélangez la farine et la levure dans un saladier (**Pichet gradué 2 l**). Ajoutez le sel, la bière et mélangez (**Spatule silicone**) pour obtenir une pâte homogène, légèrement élastique.

2. Posez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et placez la pâte dans le Cercle en l'étalant uniformément (Spatule silicone). Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 14 mn à 600 watts.

3. Laissez reposer 5 mn avant de démouler.



PANCAKES PRINTANIERS

Préparation	Repos	± 16 mn	Position
5 mn	1 mn	à 900 watts	haute

INGRÉDIENTS POUR 3 PANCAKES

- 150 ml de lait
- 30 ml de vinaigre doux (riz, vin blanc...)
- 130 g de farine (± 220 ml)
- 2 ml de levure chimique
- 5 g de sucre (± 5 ml)
- Sel
- 2 œufs
- 45 ml d'huile
- 10 g de vert d'oignon nouveau

Sauce

- 1 vert d'oignon nouveau
- 30 ml de sauce soja salée
- 15 ml d'eau
- 10 ml de vinaigre doux (riz, vin blanc...)
- 5 ml de miel
- 5 ml d'huile

PRÉPARATION

1. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**), mélangez le lait et le vinaigre (**Fouet mélangeur**). Laissez reposer 1 mn.

2. Ajoutez la farine, la levure, le sucre, le sel, les œufs, l'huile et le vert d'oignon finement émincé. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

3. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et versez 110 ml de pâte dans le Cercle. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 5 mn à 900 watts.

4. Enlevez le Cercle de cuisson à l'aide de maniques (**Maniques silicone**) et retournez le pancake (**Spatule large**). Finissez la cuisson environ 1 mn à 900 watts, Couvercle position haute.

5. Répétez pour les 2 pancakes suivants, les étapes 3 et 4 avec le reste de pâte en réduisant le temps de cuisson d'1 mn pour la première cuisson.

6. Émincez finement le vert d'oignon et mélangez les ingrédients de la sauce (**Shaker 350 ml**). Servez avec les pancakes chauds.

Information : après la cuisson des pancakes, laissez le micro-ondes refroidir minimum 10 mn avec la porte ouverte, avant de procéder à une nouvelle cuisson.



PIZZA GOURMANDE

Préparation
10 mn

±16 mn
Th 6/7 ou 200°C

Repos
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 1-2 PERSONNES

- 1 pâte à pizza ronde (±260 g)
- 60 ml de sauce tomates
- 8 tranches de pepperoni (±15 g) (ou chorizo traiteur ou chiffonnade de jambon blanc)
- 25 g de mozzarella

PRÉPARATION

1. Posez une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) sur la grille froide du four et placez le **Cercle de cuisson** au centre.

2. Étalez la pâte à pizza (**Rouleau Modulo**) sur une surface légèrement farinée pour obtenir un cercle d'environ 20 cm. Placez-la dans le Cercle de cuisson et appuyez bien sur la pâte pour qu'elle tapisse le fond et les côtés du Cercle.

3. Étalez la sauce tomates sur la pâte à pizza. Ajoutez les tranches de pepperoni et la mozzarella émiettée.

4. Faite cuire environ 16 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C. La croûte doit être bien dorée.

5. Laissez reposer 5 mn avant de démouler délicatement (**Spatule large**).

Variante au micro-ondes : placez le Cercle de cuisson au centre du **Micro Pro Grill**. Posez la pâte dans le Cercle et garnissez-la comme indiqué dans la recette. Posez le Couvercle en position haute (la mozzarella ne doit pas toucher le Couvercle) et faites cuire environ 8 mn à 900 watts. Laissez reposer 5 mn.

Pâte à pizza : versez (**Shaker 600 ml**) 30 ml d'eau tiède, 1 ml de levure de boulanger sèche, 2 ml de sucre, mélangez et laissez reposer 5 mn. Ajoutez 10 ml d'huile d'olive, 1 ml de sel, 100 g de farine (±170 ml) et secouez vivement. Malaxez légèrement et étalez la pâte directement dans le Cercle de cuisson du bout des doigts. Pressez bien sur les côtés pour que la pâte adhère au Cercle de cuisson.



CAKE COURGETTE

Préparation		Repos	Position
5 mn	±14 mn à 900 watts	5 mn	haute

INGRÉDIENTS POUR 2-4 PERSONNES

- 40 g de gruyère râpé
- 50 g de farine (±80 ml)
- 2 ml de levure chimique
- 50 ml de lait
- 2 œufs
- Sel et poivre
- 150 g de courgette

PRÉPARATION

1. Mélangez (**Bol 2 l**) le gruyère, la farine, la levure, le lait, les œufs, le sel et le poivre (**Fouet mélangeur**).

2. Ajoutez la courgette lavée et émincée finement (**MandoJunior** - 1) puis mélangez (**Spatule silicone**) pour bien incorporer les tranches de courgette à la préparation.

3. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et versez la préparation dans le Cercle. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 14 mn à 900 watts. Laissez reposer 5 mn avant de démouler.

4. Servez en part avec une salade.

Variante au four: procédez comme indiqué étapes 1 et 2. Placez le Cercle de cuisson sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la plaque froide du four, versez la préparation aux courgettes et faites cuire environ 30 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.



TARTE DE PATATE DOUCE RÔTIE

Préparation			Repos	
25 mn	±42 mn Th 6 ou 180°C	±8 mn à 900 watts	12 mn	Position basse

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pâte à tarte

- 115 g de crackers (ou Tuc)
- 55 g de fromage frais (Carré frais, St Môret...) à température ambiante
- 30 g de beurre mou

Patates douces rôties

- 250 g de patate douce
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de romarin
- Sel et poivre
- 30 ml de crème liquide
- 1 œuf
- 45 g de feta
- 45 ml d'oignons caramélisés

PRÉPARATION

1. Hachez finement (**Extra Chef**) en plusieurs fois, les biscuits en morceaux. Ajoutez le fromage frais, le beurre et hachez de nouveau pour obtenir une préparation homogène.

2. Placez le **Cercle de cuisson** sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four. Étalez la préparation dans le Cercle et appuyez bien sur la pâte pour qu'elle tapisse le fond et les côtés du Cercle.

3. Piquez légèrement la pâte avec une fourchette et faites cuire environ 15 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C.

4. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**), mélangez la patate douce épluchée et coupée en morceaux avec l'huile, la gousse d'ail épluchée et hachée, le romarin émietté, le sel et le poivre. Faites cuire dans le **Micro Pro Grill**, Couvercle position basse, environ 8 mn à 900 watts. Laissez reposer 2 mn.

5. Mixez (Extra Chef propre) la patate douce cuite avec la crème liquide et l'œuf. Lorsque la préparation est homogène, ajoutez la feta émiettée et mélangez (**Spatule silicone**).

6. Disposez les oignons caramélisés sur la pâte dans le Cercle de cuisson et garnissez avec le mélange aux patates douces. Faites cuire environ 27 mn dans le four. Laissez reposer 10 mn avant de démouler délicatement (**Spatule large**).

Oignons caramélisés : émincez 1 oignon épluché (**MandoJunior** - 1). Mettez-le dans le Micro Pro Grill avec 15 ml d'eau et faites-le caraméliser environ 8 mn à 900 watts, Couvercle position basse. Ajoutez 15 ml d'eau et mélangez (**Spatule silicone**).



GALETTE DE POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS

Préparation
10 mn

±13 mn
à 900 watts

Repos
5 mn

Position
haute

INGRÉDIENTS POUR 2-4 PERSONNES

- 150 g de pommes de terre
- 70 g de champignons
- 40 g de gruyère râpé
- 30 g de farine (± 50 ml)
- 2 ml de levure chimique
- 3 œufs
- 15 ml d'huile
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Émincez finement (**SpeedyMando**) les pommes de terre épluchées et lavées (**Bol 1 l**).

2. Disposez uniformément les ⅔ dans le **Cercle de cuisson** posé dans le **Micro Pro Grill**.

3. Répartissez dessus les champignons lavés et émincés (SpeedyMando).

4. Mélangez dans un saladier (**Bol 2 l**) le gruyère, la farine, la levure chimique, les œufs, l'huile, le sel et le poivre (**Fouet mélangeur**). Versez sur les champignons dans le Cercle de cuisson et répartissez dessus les lamelles de pomme de terre restantes.

5. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 13 mn à 900 watts. Laissez reposer 5 mn avant de démouler.

6. Servez avec une salade.

Variante au four : placez le Cercle de cuisson sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four. Faites la recette comme indiquée et faites cuire environ 30 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 7 ou 210°C.



RÖSTIS ROUGES

Préparation
10 mn

±14 mn
à 900 watts

Position
basse

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 pommes de terre (±300 g)
- 1 œuf
- 2 ml de sel
- 1 ml d'ail en poudre
- 1 ml d'oignon en poudre
- 1 ml de paprika (facultatif)
- 35 g de farine (±60 ml)

PRÉPARATION

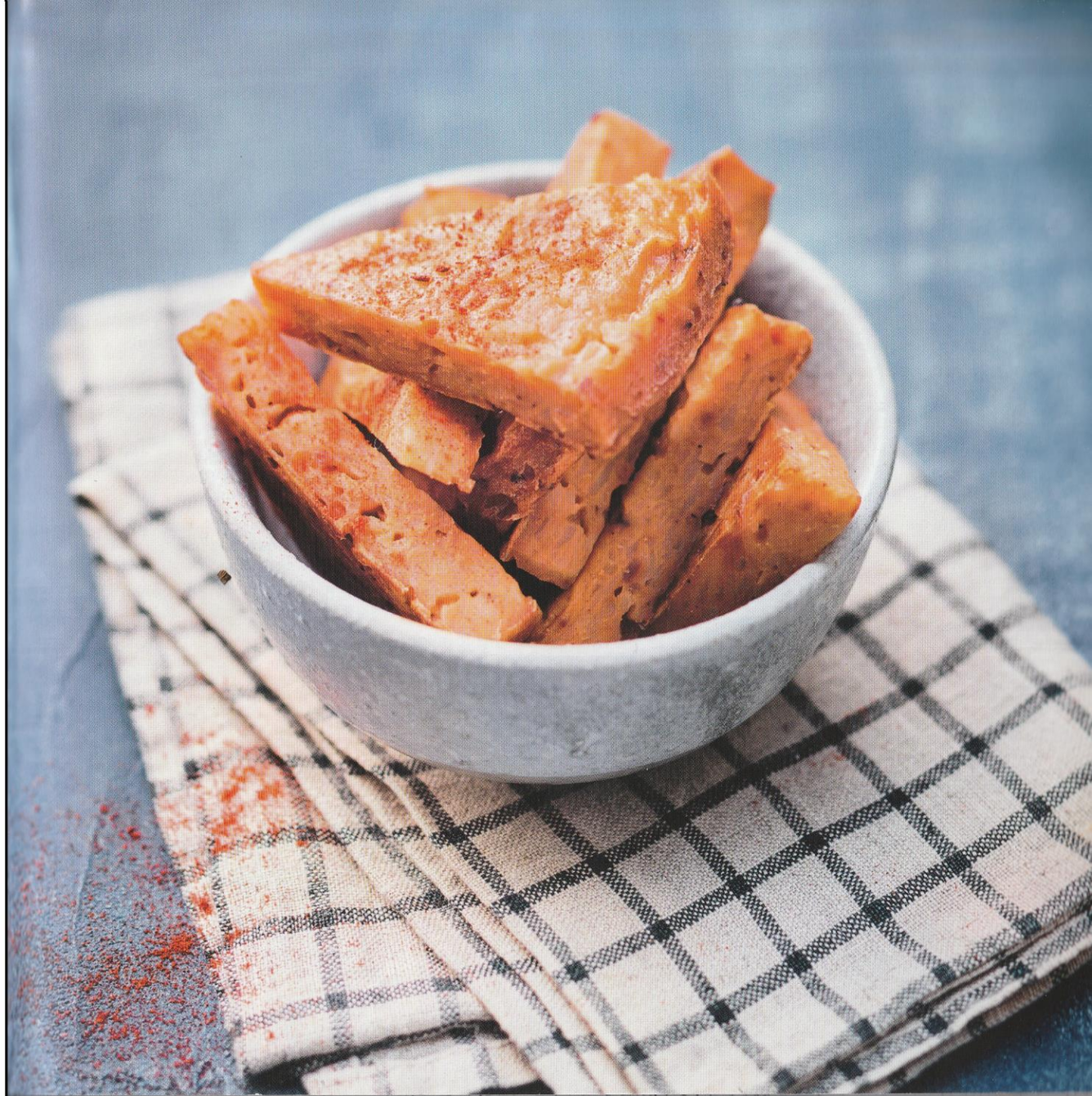
1. Râpez les pommes de terre épluchées (**Cône à râper gros AdaptaChef**) au-dessus d'un saladier rempli d'eau froide (**Bol mélangeur 3,25 l**). Égouttez-les et séchez-les bien dans un torchon.

2. Dans le saladier propre et sec (Bol mélangeur 3,25 l), mélangez l'œuf, le sel, l'ail, l'oignon et le paprika. Ajoutez les pommes de terre séchées, la farine et mélangez pour obtenir une préparation homogène.

3. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et étalez uniformément la préparation dans le Cercle. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position basse et faites cuire environ 9 mn à 900 watts.

4. Enlevez le Cercle de cuisson à l'aide de maniques (**Maniques silicone**) et retournez le rösti (**Spatule large**). Placez le Couvercle en position basse et finissez la cuisson environ 5 mn à 900 watts.

Variante au four : lavez les pommes de terres et râpez-les (sans les rincer). Pressez-les bien pour supprimer l'excédent de jus et mélangez-les comme indiqué (étape 2). Placez le Cercle de cuisson sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four et étalez uniformément la préparation. Faites cuire environ 30 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.



PAINS DE MAÏS

Préparation	Repos	±19mn à 900watts	Position haute	Position basse
10mn	5mn			

INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES (3 PAINS DE MAÏS)

- 160g de farine (±270ml)
- 160g de polenta
- 60g de sucre (±60ml)
- 1 sachet de levure chimique
- 2ml de sel
- 2 œufs
- 75g de beurre fondu
- 200ml de lait Ribo (rayon frais)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25l**), mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène (**Fouet mélangeur**). Laissez reposer 5mn.

2. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et versez 200ml de pâte dans le Cercle. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 6mn à 900watts.

3. Enlevez le Cercle de cuisson à l'aide de maniques (**Maniques silicone**) et retournez le pain de maïs (**Spatule large**). Placez le Couvercle en position basse et finissez la cuisson, environ 1mn à 900watts.

4. Répétez pour les 2 pains de maïs suivants, les étapes 2 à 3 avec le reste de pâte en réduisant d'1mn le premier temps de cuisson.

5. Servez chaud avec du beurre.

Lait Ribo : mélangez 10ml de jus de citron à 200ml de lait entier et attendez environ 5mn que le lait coagule.



QUATRE-QUART

Préparation		Repos	Position
5 mn	± 11 mn à 600 watts	5 mn	haute

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 100 g de beurre très mou
- 100 g de sucre (± 100 ml)
- 2 œufs
- 100 g de farine (± 170 ml)
- Sel

PRÉPARATION

1. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**), fouettez (**Fouet Mélangeur**) le beurre (pas fondu) et le sucre pour obtenir un beurre pommade.

2. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant entre chaque. Ajoutez la farine, le sel et mélangez.

3. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et versez la préparation dans le Cercle. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 11 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn.

4. Enlevez le Couvercle et le Cercle de cuisson à l'aide de maniques (**Maniques silicone**). Placez une planche à découper (**Planche souple**) ou une assiette au-dessus du Micro Pro Grill et retournez délicatement.



GÂTEAU NOIX DE COCO ET CITRON VERT

Préparation
10 mn

±15 mn
à 600 watts

Repos
15 mn

Position
basse

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 60 g de sucre (±60 ml)
- 120 ml de lait de coco
- 60 ml d'huile de coco fondue
- 2 œufs
- Le zeste d'1 citron vert non traité
- 75 g de farine (±125 ml)
- 2 ml de levure chimique
- Sel
- 25 g de noix de coco râpée

Garniture

- 120 g de sucre glace (±200 ml)
- ½ citron vert (zestes et jus)
- 30 ml de noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**) mélangez le sucre, le lait de coco, l'huile de coco, les œufs et le zeste du citron vert (**Fouet mélangeur**).

2. Ajoutez la farine, la levure, le sel, la noix de coco râpée et mélangez pour obtenir une préparation homogène.

3. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** puis huilez légèrement le fond et le Couvercle du Micro Pro Grill (**Pinceau silicone Pro**).

4. Versez la préparation dans le Cercle, placez le Couvercle du Micro Pro Grill en position basse et faites cuire environ 15 mn à 600 watts. Laissez reposer 15 mn.

5. Utilisez une spatule (**Spatule large**) pour retirer le gâteau du Micro Pro Grill et laissez-le refroidir.

6. Mélangez dans un bol (**Ravier 300 ml**) le sucre glace et environ 20 ml de jus de citron pour obtenir un glaçage bien lisse.

7. Étalez le glaçage sur le gâteau froid et saupoudrez les zestes de citron vert et la noix de coco râpée.



PANCAKES

Préparation
10 mn

± 19 mn
à 600 watts

Position
haute

INGRÉDIENTS POUR 3 PANCAKES

- 125 g de farine (± 210 ml)
- 40 g de sucre (± 40 ml)
- 2 ml de levure chimique
- 150 ml de lait
- 30 g de beurre fondu
- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**), mélangez (**Fouet mélangeur**) la farine, le sucre et la levure.

2. Faites un puits au centre puis versez le lait, le beurre fondu et les jaunes d'œufs. Mélangez en commençant par le milieu du puits pour obtenir une pâte homogène.

3. Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes (**Speedy Chef**).

4. Incorporez (**Spatule silicone**) la moitié des blancs en neige dans la pâte, puis ajoutez délicatement le reste.

5. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et versez 200 ml de préparation dans le Cercle. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 5 mn à 600 watts.

6. Enlevez le Couvercle et le Cercle de cuisson à l'aide de maniques (**Maniques silicone**) et retournez le pancake (**Spatule large**). Mettez le Couvercle en position haute et finissez la cuisson environ 2 mn 30 à 600 watts. Réservez le pancake au chaud.

7. Répétez pour les 2 pancakes suivants, l'étape 5, en cuisant environ 4 mn à 600 watts. Retournez le pancake et finissez la cuisson environ 2 mn à 600 watts.

Information : après la cuisson des pancakes, laissez le micro-ondes refroidir minimum 10 mn avec la porte ouverte, avant de procéder à une nouvelle cuisson.



CHEESECAKE SIMPLEMENT DÉLICIEUX

Préparation	±8 mn	Congélateur	Repos	Position
15 mn	à 600 watts	±1 h	5 mn	haute

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 75 g de biscuits (Petit Beurre, Crackers...)
- 30 g de sucre (± 30 ml)
- 1 bonne pincée de cannelle en poudre
- 45 g de beurre fondu

Garniture

- 225 g de fromage frais (Philadelphia, Saint-Môret...)
- 120 g de sucre (± 120 ml)
- 1 ml de vanille en poudre
- 125 ml de crème liquide entière très froide
- Fruits rouges

PRÉPARATION

1. Hachez finement (**Extra Chef**) les biscuits en morceaux, le sucre et la cannelle. Ajoutez le beurre fondu et mixez pour obtenir une préparation sablée.

2. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et versez la préparation dans le Cercle. Tassez bien pour obtenir une couche uniforme.

3. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 8 mn à 600 watts. Laissez complétement refroidir la préparation avant de placer le Cercle de cuisson avec la pâte cuite dans une boîte de congélation (**Boîte Igloo 2,25 l**).

4. Fouettez (Extra Chef propre muni de la Pale) le fromage frais, le sucre et la vanille pour obtenir une préparation lisse.

5. Fouettez en chantilly ferme (**Speedy Chef**) la crème liquide et ajoutez-la délicatement (**Spatule silicone**) au mélange précédent. Étalez (Spatule silicone) sur la base de gâteau et mettez au congélateur 1 heure.

6. Laissez reposer 5 mn à température ambiante avant de démouler (**Spatule large**) et de servir le cheesecake garni de fruits rouges.



GÉNOISE VANILLÉE

Préparation
15 mn

± 12 mn
à 600 watts

Repos
10 mn

Position
basse

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 75 g de farine (± 125 ml)
- 60 g de sucre (± 60 ml)
- 1 ml de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 30 ml de lait
- 25 ml d'huile
- 2 ml de vanille en poudre
- 1 œuf (blanc et jaune séparés)
- 1 ml de jus de citron

PRÉPARATION

1. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**), mélangez la farine, 15 g de sucre (± 15 ml), la levure et le sel (**Fouet mélangeur**).

2. Mélangez (**Shaker 350 ml**) le lait, l'huile, la vanille et le jaune d'œuf pour obtenir un mélange homogène. Versez dans le saladier et mélangez (**Spatule silicone**).

3. Montez en neige (**Speedy Chef**) le blanc d'œuf, le sucre restant et le jus de citron.

4. Incorporez délicatement (**Spatule silicone**) la moitié du blanc d'œuf à la préparation du saladier puis ajoutez l'autre moitié délicatement pour avoir une préparation aérienne.

5. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** puis huilez légèrement le fond et le Couvercle du Micro Pro Grill (**Pinceau silicone Pro**).

6. Versez la préparation dans le Cercle de cuisson, posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position basse et faites cuire environ 12 mn à 600 watts. Vérifiez la cuisson du gâteau en piquant avec un pique-olive qui doit ressortir propre.

7. A l'aide de maniques (**Maniques silicone**), retirez le Couvercle. Placez une planche à découper (**Planche souple**) au-dessus du Micro Pro Grill et retournez avec précaution. Attendez 10 mn avant de retirer le Cercle de cuisson.



BISCUIT CACAO

Préparation	±30s	±9mn	Repos	Position
10mn	à 360watts	à 600watts	5mn	haute

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 55g de beurre
- 1 œuf
- 2ml de vanille en poudre
- 35g de farine (±55ml)
- 20g de cacao amer en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 ml de levure chimique
- 100g de sucre (±100ml)

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre (**Pichet MicroCook 1l**) 30s à 360watts et laissez tiédir.
2. Ajoutez l'œuf et la vanille au beurre fondu puis mélangez (**Fouet mélangeur**).
3. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25l**) tamisez (**Chinois**) la farine, le cacao, le sel et la levure, puis ajoutez le sucre et mélangez.
4. Ajoutez la préparation au beurre et mélangez (**Spatule silicone**).
5. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et versez la préparation dans le Cercle.
6. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 9mn à 600watts. Laissez reposer 5mn.
7. Passez une spatule fine (**Spatule silicone fine**) dans le Cercle de cuisson avant de démouler le biscuit délicatement (**Spatule large**).
8. Laissez refroidir complétement avant de servir seul ou avec une crème anglaise.

Cuisson au four : préparez la pâte (étapes 1 à 4). Placez le Cercle de cuisson sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four et versez la préparation. Faites cuire environ 20mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th6/7 ou 200°C.



GÂTEAU AU GINGEMBRE

Préparation
10 mn

±13 mn
à 600 watts

Repos
10 mn

Position
haute

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 45 ml de sirop d'érable
- 60 g de sucre (±60 ml)
- 45 ml d'huile
- 2 œufs
- 20 g de gingembre frais
- 80 g de farine (±130 ml)
- 2 ml de levure chimique
- ½ ml de clou de girofle moulu (facultatif)
- 1 pincée de sel
- 30 g de gingembre confit

Garniture

- 45 ml de sucre glace
- 15 ml de gingembre en poudre

PRÉPARATION

1. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**) mélangez (**Fouet mélangeur**) le sirop d'érable, le sucre, l'huile, les œufs et le gingembre frais épluché et râpé (**Épluche**ur et **Râpe Click Série**).

2. Dans un bol (**Bol 1 l**), mélangez la farine, la levure, le clou de girofle moulu et le sel. Ajoutez-les dans la préparation précédente et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

3. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill**, versez la préparation dans le Cercle et disposez uniformément le gingembre confit finement émincé.

4. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 13 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn avant de démouler le gâteau.

5. Passez une spatule fine (**Spatule silicone fine**) dans le Cercle de cuisson avant de démouler le gâteau délicatement (**Spatule large**).

6. Servez le gâteau froid saupoudré du sucre glace mélangé au gingembre en poudre.

Astuce : vérifiez si le gâteau est cuit après le temps de repos en le piquant avec un pique-olive qui doit ressortir sec.



BLANC ROUGE

Préparation	±2 mn	±6 mn	Repos	Position
5 mn	à 360 watts	à 600 watts	11 mn	haute

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 90 g de chocolat blanc à dessert
- 40 g de beurre
- 30 g de sucre (± 30 ml)
- 50 g de farine (± 85 ml)
- 1 œuf
- 50 g de noix
- Coulis de fruits rouges

PRÉPARATION

1. Faites fondre (**Pichet MicroCook 1 l**) le chocolat et le beurre coupés en morceaux réguliers, environ 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez (**Fouet mélangeur**).

2. Ajoutez le sucre, la farine et mélangez. Ajoutez l'œuf et mélangez, puis ajoutez les noix concassées grossièrement.

3. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** et versez la pâte dans le Cercle. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position haute et faites cuire environ 6 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn.

4. Posez une planche (**Planche souple**) sur le Micro Pro Grill et retournez délicatement pour démouler le gâteau.

5. Ôtez le Cercle de cuisson et laissez le gâteau tiédir. Servez-le avec un coulis de fruits rouges.

Cuisson au four : préparez la pâte (étapes 1 à 2). Placez le Cercle de cuisson sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four et versez la préparation. Faites cuire environ 15 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C. Laissez reposer 10 mn avant de démouler le gâteau délicatement. Servez avec un coulis de fruits rouges.



CROUSTILLANT POIRE ET CHOCOLAT

Préparation
10 mn

±15 mn
à 600 watts

Repos
5 mn

Position
haute

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 60 g de biscuits au beurre (Petit Lu, Roudor, ...)
- 30 g de beurre fondu
- 25 g de chocolat noir à dessert
- 70 ml de crème liquide
- 1 œuf
- 45 g de sucre (± 45 ml)
- 15 g de poudre d'amandes
- 10 g de farine (± 17 ml)
- 5 ml de café instantané (facultatif)
- 1 poire (± 150 g)

PRÉPARATION

1. Hachez (**TurboMAX**) en plusieurs fois les biscuits pour obtenir un sable grossier. Ajoutez le beurre et mixez de nouveau pour obtenir un mélange homogène.

2. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill.** Répartissez la préparation et pressez bien (**Spatule silicone**) pour avoir une couche uniforme.

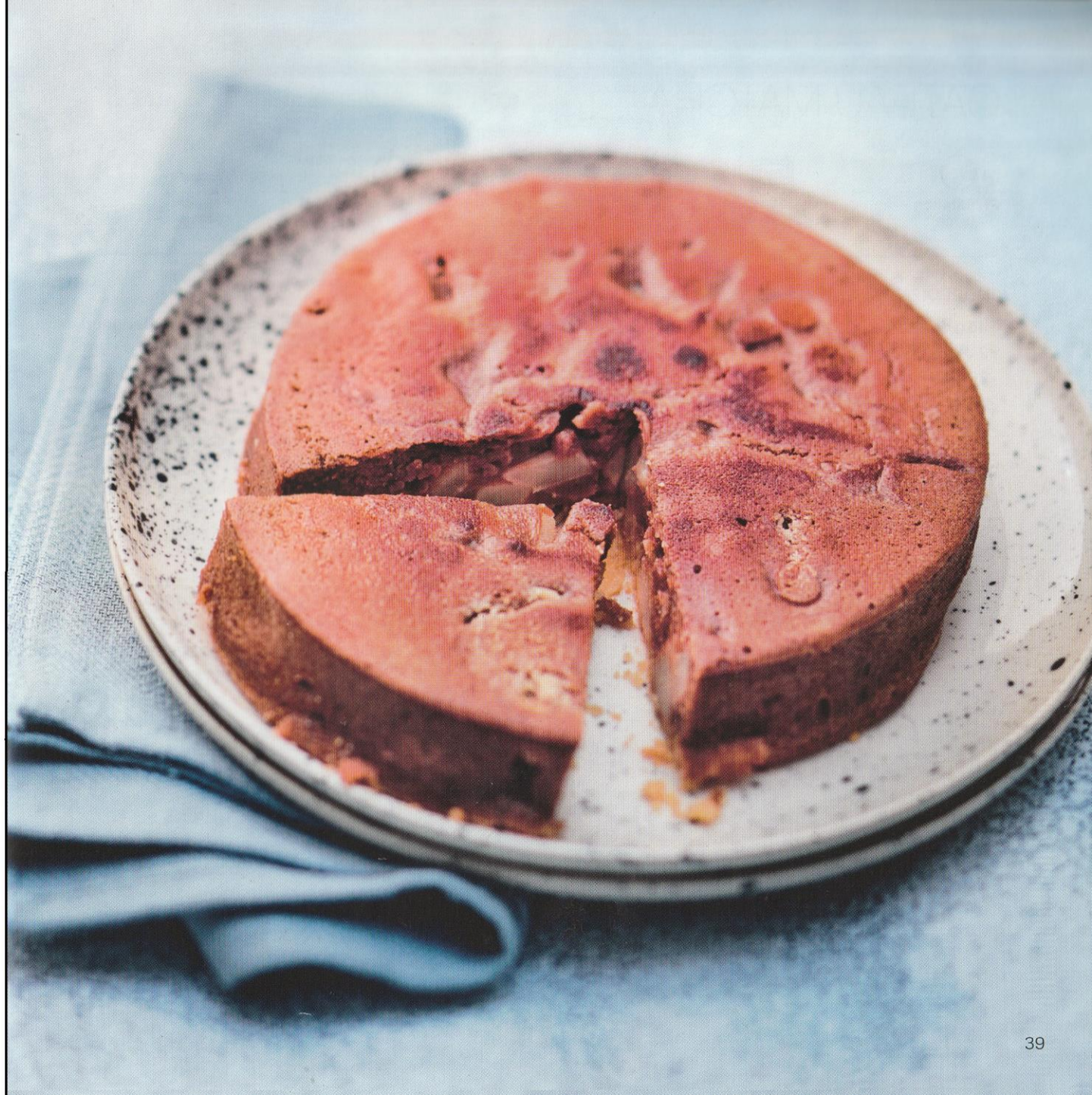
3. Chauffez (**Pichet MicroCook 1 l**) le chocolat en morceaux et la crème liquide environ 1 mn à 600 watts. Mélangez (**Fouet mélangeur**).

4. Mélangez (**Pichet gradué 1,25 l**) l'œuf et le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine et le café tout en mélangeant. Ajoutez le chocolat fondu, la poire épluchée et coupée en dés et mélangez (Spatule silicone) pour obtenir une pâte homogène.

5. Dans le Cercle de cuisson, versez la pâte sur les biscuits, posez le Couvercle position haute et faites cuire environ 14 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn.

6. Passez une spatule fine (**Spatule silicone fine**) dans le Cercle de cuisson avant de démouler le gâteau délicatement (**Spatule large**).

Cuisson au four: préparez la pâte (étape 1). Placez le Cercle de cuisson sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four et répartissez la préparation en tassant bien (**Spatule silicone**). Finissez la recette comme indiquée et faites cuire environ 15 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C. Laissez reposer 5 mn. Passez une spatule fine (**Spatule silicone fine**) dans le Cercle de cuisson avant de démouler le gâteau délicatement (**Spatule large**).



GÂTEAU MATCHA

Préparation			Repos	
10 mn	30 s à 360 watts	±12 mn à 600 watts	11 mn	Position basse

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 45 g de sucre (± 45 ml)
- 2 œufs
- 75 g de farine (± 125 ml)
- 15 ml de thé matcha en poudre
- 5 ml de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 45 g de chocolat blanc à dessert
- 40 g de beurre
- Sucre glace
- Framboises

PRÉPARATION

1. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**), fouettez (**Fouet mélangeur**) le sucre et les œufs pour obtenir une préparation mousseuse.

2. Ajoutez la farine, le thé matcha tamisé, la levure, le sel et mélangez (**Spatule silicone**).

3. Faites fondre (**Pichet MicroCook 1 l**) le chocolat et le beurre en morceaux environ 30 s à 360 watts. Laissez reposer 1 mn avant de mélanger. Si besoin, refaites fondre par séquence de 10 s à 360 watts.

4. Versez le chocolat fondu à la préparation précédente et mélangez pour obtenir une préparation homogène (Spatule silicone).

5. Placez le **Cercle de cuisson** au centre du **Micro Pro Grill** puis huilez le fond et le Couvercle du Micro Pro Grill.

6. Versez la préparation dans le Cercle, posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position basse et faites cuire environ 12 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn avant de démouler.

7. Saupoudrez le gâteau froid de sucre glace et décorez avec des framboises.



GÂTEAU ORANGE

Préparation	±12mn	Repos	Position
10mn	à 600 watts	10mn	basse

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 75 g de farine (±125 ml)
- 60 g de sucre (±60 ml)
- 55 g de pistaches non salées
- 5 ml de levure chimique
- 2 œufs
- 45 ml de lait
- 45 ml d'huile
- 1 ml de vanille liquide

Glaçage à l'orange

- 180 g de sucre glace
- 55 g de beurre mou
- 30 ml de jus d'orange
- 5 ml de zestes d'orange

PRÉPARATION

1. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**) mélangez (**Fouet mélangeur**) la farine, le sucre, 35 g de pistaches finement hachées (**TurboTup**) et la levure.

2. Mélangez (**Shaker 350 ml**) les œufs, le lait, l'huile et la vanille. Versez dans le saladier et mélangez (**Spatule silicone**).

3. Placez le **Cercle de cuisson** dans le **Micro Pro Grill** puis huilez le fond et le Couvercle du Micro Pro Grill. Versez la préparation.

4. Posez le Couvercle du Micro Pro Grill en position basse et faites cuire environ 12 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn.

5. Passez une spatule fine (**Spatule silicone fine**) dans le Cercle de cuisson avant de démouler le gâteau délicatement (**Spatule large**).

6. Lorsque le gâteau est bien froid, coupez-le en 2 dans l'épaisseur. Mixez les ingrédients du glaçage (**Extra Chef**) et étalez une fine couche à l'intérieur du gâteau. Reconstituez le gâteau et recouvrez-le avec le reste de glaçage. Saupoudrez les pistaches restantes hachées.



SABLÉ GÉANT

Préparation
15 mn

±29 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 150 g de farine
- 2 ml de levure
- 90 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 120 g de beurre mou coupé en petits morceaux
- 3 jaunes d'œufs

PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**) et pétrissez pour obtenir une pâte homogène et légèrement collante. Évitez de trop malaxer la pâte pour qu'elle ne durcisse pas.

2. Posez une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) sur la grille froide du four et placez le **Cercle de cuisson** au centre. Disposez la pâte dans le Cercle et aplatissez-la (**Presse-purée**).

3. Faites cuire environ 29 mn bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Laissez complétement refroidir avant de démouler.



TARTE TRIPLE CHOCOLAT

Préparation
15 mn

±6 mn
Th 6 ou 180°C

Repos
2 mn

Réfrigérateur
3 h

INGRÉDIENTS POUR 6-8 PERSONNES

- 150 g de cookies au chocolat
- 45 g de beurre fondu

Ganache

- 180 ml de crème liquide
- 30 g de beurre en morceaux
- 115 g de chocolat noir dessert
- 115 g de chocolat au lait dessert

PRÉPARATION

1. Hachez finement (**Extra Chef**) en plusieurs fois les cookies en morceaux. Ajoutez le beurre fondu et mixez pour obtenir une préparation sablée.

2. Placez le **Cercle de cuisson** sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) posée sur la grille froide du four. Étalez la préparation dans le Cercle de cuisson et appuyez bien sur la pâte.

3. Faites cuire environ 6 mn bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Laissez refroidir avant de démouler et de placer le gâteau dans une boîte (**Boîte Igloo 2,25 l**).

4. Faites bouillir (**Pichet MicroCook 1 l**) la crème liquide et le beurre par séquences de 30 s à 600 watts.

5. Ajoutez les 2 chocolats finement hachés, couvrez et laissez reposer 2 mn. Mélangez la préparation en partant du centre (**Spatule silicone**) jusqu'à ce que les morceaux de chocolat soient complétement fondus.

6. Versez la ganache au chocolat sur le gâteau. Fermez la boîte et placez-la 3 h au réfrigérateur ou jusqu'à ce que le gâteau durcisse.



TOURTE AUX POMMES

Préparation
20 mn

±10 mn
Th 7/8 ou 220°C

±30 mn
Th 6 ou 180°C

Repos
10 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pâte

- 200 g de farine (±335 ml)
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 g de sucre (±1 ml)
- 175 ml d'eau froide
- 1 petit œuf (dorure)

Garniture

- 155 g de sucre (±155 ml) (ou mélange sucre roux et blanc)
- 10 g de farine (±17 ml)
- 1 ml de cannelle
- 4 petites pommes

PRÉPARATION

1. Hachez (**Extra Chef**) la farine, le beurre en morceaux, le sel et le sucre. Versez l'eau froide (Entonnoir Extra Chef) et finissez de hacher pour avoir un mélange homogène. Si besoin, ajoutez un peu d'eau froide. La pâte doit être compacte. Réservez 100 g de pâte au réfrigérateur.

2. Étalez la pâte restante (**Rouleau Modulo**) sur une surface légèrement farinée et faites un cercle de 20 cm.

3. Posez une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**) sur la grille froide du four et placez le **Cercle de cuisson** au centre.

4. Mettez la pâte étalée dans le Cercle et appuyez bien pour qu'elle tapisse le fond et les côtés du Cercle. La pâte doit dépasser sur les côtés pour pouvoir refermer la tourte. Découpez, si besoin l'excédent de pâte.

5. Piquez légèrement la pâte sur le fond et les côtés. Badigeonnez (**Pinceau silicone Pro**) la pâte avec l'œuf fouetté et faites cuire environ 10 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 7/8 ou 220°C.

6. Mélangez dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**) le sucre, la farine et la cannelle. Ajoutez les pommes épluchées et émincées (**MandoJunior** - 1), puis mélangez pour qu'elles soient bien enrobées (**Spatule silicone**). Garnissez la pâte cuite avec les pommes.

7. Étalez le reste de pâte réservée au réfrigérateur en un cercle de 16 cm. Recouvrez les pommes avec ce cercle et soudez bien les bords en appuyant les 2 pâtes ensemble.

8. Badigeonnez la tourte avec le reste de dorure et faites quelques entailles au centre de la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson.

9. Faites cuire environ 30 mn dans le four, Th 6 ou 180°C. La pâte doit être dorée. Laissez reposez 10 mn avant de démouler.

10. Servez tiède seule, avec de la glace vanille ou de la crème fraîche épaisse.

