
Tupperware
Extra
Chef

Caractéristiques

Un robot écologique et économique pour hacher, mixer, mélanger et émulsionner.



Dimensions assemblé : Ø 15,60 x 19,50 cm h
Sans couvercle : Ø 15,60 x 16,20 cm h
Capacité totale : 1,35 l - Capacité utile : 800 ml

Avec les lames

- **Il hache** ail, échalotes, oignons, pickles, fromage, jambon, œufs durs, olives, volaille (sans os) ainsi que poisson cru et cuit ...
- **Il réduit en purée** fruits crus ou cuits ainsi que légumes cuits ...
- **Il concasse et réduit en poudre** fruits secs, pain et biscuits mous ...
- **Il mélange** pâtes pour gâteaux, crumbles, muffins et plats cuits ...

Avec la pale

- **Il émulsionne** sauces, marinades, mayonnaise ...
- **Il mélange** pâtes pour plats cuits, blinis, pancakes et crêpes, madeleines, crèmes ...

Avec les lames puis la pale

- **Il hache et émulsionne** sauce tartare, sauce au thon, sauce barbecue, sauce aux cacahuètes, sauces apéritives ...



Couvercle
Avec mécanisme
de traction pour activer
les lames ou la pale.

Base
Transparente pour voir les résultats.
Graduations jusqu'à 1,2 l.
Ligne de remplissage max. à 800 ml.



Entonnoir gradué pour verser et doser
Capacité 50 ml
Graduations : 15 ml, 30 ml, 50 ml
2 positions : fermé pour doser et ouvert pour verser.

Protecteur de lame
Pour la sécurité quand
les lames ne sont pas utilisées.





Support 3 lames
Pour hacher et mélanger.



Pale
Pour mélanger et émulsionner.

Options pratiques...

Couvercle
Pour le rangement.





Mécanisme du Speedy Chef
Combinez-le avec la base
de l'ExtraChef pour fouetter.

ATTENTION

Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
Tenir l'ExtraChef et les lames hors de portée des enfants.
N'utilisez pas l'ExtraChef pour hacher, piler ou broyer des aliments tels que la glace ou les glaçons
car cela endommagerait irrémédiablement les lames.

Soupe d'avocat

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn
Temps de réfrigération : 2 heures

- **3 avocats, pelés & sans noyau**
- **30 ml de jus de citron vert**
- **2 g (2 ml) de noix de muscade râpée**
- **5 ml de sauce de piment rouge**
- **sel et poivre**
- **60 g (60 ml) de yaourt**
- **4 tranches de citron vert**
- **200 ml de bouillon de volaille (refroidi)**

Préparation

1 Mixez la pulpe d'avocat, le jus de citron vert, la noix de muscade, le sel, le poivre et la sauce de piment rouge dans l'**ExtraChef** muni des lames.

2 Ajoutez au fur et à mesure la moitié du bouillon de volaille à la purée obtenue jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

3 Ajoutez et mélangez le reste du bouillon de volaille et réservez au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

4 Servez froid dans les **Bols Allegra 275 ml**, garnissez avec 1 cuillère à café de yaourt et 1 tranche de citron vert.



Salade de carottes

Ingrédients pour 4/6 personnes

Temps de préparation : 15 mn
Temps de marinade : 2 heures

- **500 g de carottes, épluchées, rincées et égouttées**
- **3 échalotes**
- **persil frais**
- **feuilles de menthe fraîche**
- **15 ml d'huile d'olive**
- **5 g (10 ml) de cumin moulu**
- **50 ml de jus d'orange**
- **50 ml de jus de citron**

Préparation

1 Coupez finement les carottes, les échalotes, les feuilles de menthe et le persil dans l'**ExtraChef** muni des lames. Procédez en 2 fois.

2 Placez tous les ingrédients dans un **Bol Service** et mélangez-les bien. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (et jusqu'à 2 jours) afin de permettre aux saveurs de se mélanger et d'imprégner les carottes. Servez frais ou à température ambiante.



Veau froid sauce au thon

Vitello Tonnato

Ingrédients pour 6/8 personnes

Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson :
30 mn à 180 °C (Th 6)

- **800 g de rôti de veau**
- **30 ml de mix d'épices italiennes (type Bruschetta)**
- **1 jaune d'œuf**
- **15 ml de moutarde forte de Dijon**
- **150 ml d'huile de tournesol**
- **100 g de thon à l'huile (en boîte)**
- **8 anchois salés (en boîte)**
- **50 g (30 ml) de câpres au vinaigre**
- **1 citron pressé**
- **sel**

Garniture

- **câpres**
- **tranches de citron**
- **brins de persil ou de ciboulette**

Préparation

1 Préchauffez le four sans la grille/la plaque à 200 °C.

2 Dans un **Bol Espace**, enrobez le veau avec le mix d'épices.

3 Dans la **Sauteuse 2,8 l Chef Series™**, faites dorer la viande à feu moyen. Placez-la ensuite dans l'**UltraPro 2 l**.

4 Réduisez la température du four préchauffé à 180 °C. Couvrez l'**UltraPro 2 l** et cuisez pendant 30 mn environ.

5 Retirez l'**UltraPro** du four, enlevez le couvercle et laissez refroidir.

6 Préparez la sauce :
Préparez la mayonnaise dans l'**ExtraChef** muni de la pale en mélangeant le jaune d'œuf et la moutarde forte de Dijon. Couvercle fermé, à l'aide de l'entonnoir, ajoutez l'huile progressivement. Mélangez jusqu'à ce que la mayonnaise soit prise.
Égouttez le thon, les anchois et les câpres. Remplacez la pale par les lames et ajoutez le thon, les anchois, les câpres ainsi que le jus de citron et le sel à la mayonnaise. Mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

7 Une fois le veau refroidi, faites des tranches fines à l'aide du **Couteau à Fileter** et arrangez-les à plat dans un **Plat Service**.

8 Versez la sauce sur la viande, décorez avec des tranches de citron, des câpres et du persil.

9 Couvrez et laissez au frais avant de servir froid.



Quiche au fromage de chèvre

Ingrédients pour 6/8 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson : 40 mn à 200 °C (Th 6-7)

- **1 carotte, épluchée**
- **1 poivron rouge, épépiné**
- **1 poivron jaune, épépiné**
- **1 petite courgette**
- **1 poireau**
- **30 g (50 ml) de Maïzena**
- **50 ml de lait pour la Maïzena**
- **100 g de fromage de chèvre frais**
- **4 œufs**
- **250 ml de crème liquide (entière)**
- **sel et poivre**

Sauce (optionnelle)

- **25 g de fromage de chèvre frais**
- **30 g (25 ml) de mascarpone**
- **15 ml de crème entière (plus de 45% de mat. grasse)**
- **2 blancs d'œufs**
- **ciboulette pour décorer**

Préparation

1 Préchauffez le four sans la grille/la plaque à 200 °C.

2 Lavez et égouttez tous les légumes puis coupez-les en cubes.

3 Coupez chaque légume l'un après l'autre dans l'**ExtraChef** muni des lames. Égouttez dans la **Passoire Double.**
Coupez les poivrons grossièrement pour éviter un excès de liquide.

4 Enlevez les lames de l'**ExtraChef** et remplacez-les par la pale. Diluez la Maïzena en utilisant l'entonnoir pour ajouter le lait progressivement.

5 Ajoutez les œufs, la crème et le fromage de chèvre. Mélangez bien.

6 Dans le **Bol Mélangeur 3,5 l,** versez en premier les légumes coupés, puis le mélange obtenu au point 5. Mélangez avec la **Spatule en Silicone**. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

7 Cuisez dans le **MultiFlex Princess** pendant 40 mn dans le four préchauffé. Laissez reposer 15 mn avant de démouler et de servir.

8 Préparez la sauce (optionnelle) de fromage de chèvre : mettre 2 blancs d'œufs dans l'**ExtraChef**. Placez le couvercle du **Speedy Chef** avec ses fouets sur l'**ExtraChef** et montez les œufs pendant environ 20 secondes.

9 Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients restants.

10 Mélangez délicatement avec la **Spatule en Silicone**.



Pizza fugazzeta

Ingrédients pour 4/6 personnes

Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 20 mn à 200 °C (Th 6-7)

Levain
- **50 ml de lait (25 °C)** • **10 g de levure fraîche**
- **5 ml de sucre** • **15 ml de farine**

Pâte à pizza
- **300 g (600 ml) de farine** • **5 g (5 ml) de sel**
- **15 ml d'huile d'olive** • **130 ml d'eau (30 °C)**

Garniture
- **400 g de mozzarella** • **4 oignons moyens**
- **origan** • **poivre** • **paprika moulu**

Préparation

1 Préchauffez le four sans la grille/la plaque à 200 °C.

2 Préparez en premier le levain pour accélérer la levée de la pâte. Mélangez tous les ingrédients dans le **Mini Bol Mélangeur** et réservez jusqu'à ce que des bulles et de l'écume apparaissent à la surface (environ 10 mn).

3 Placez la farine et le sel dans le **Bol Mélangeur 3,5 l**, mélangez bien puis faites un puit au centre de la mixture. Versez le mélange de levure et l'huile d'olive dans le puit. Mélangez au fur et à mesure avec la farine et ajoutez l'eau jusqu'à ce que la pâte soit formée.

4 Placez la pâte sur la **Feuille Pâtissière** légèrement farinée et pétrissez pendant 10 mn ou jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique. Placez la pâte dans le **Bol Mélangeur 3,5 l**, couvrez et mettez de côté dans un endroit chaud pour 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

5 Pendant que la pâte lève, pelez les oignons et coupez-les dans l'**ExtraChef.** Cuisez au micro-ondes dans le **Pichet MicroPlus 1,5 l** pendant 6 mn à 800 watts ou jusqu'à ce que les oignons soient légèrement ramollis. Retirez le couvercle, égouttez l'eau restante et laissez refroidir.

6 Hachez 250 g de mozzarella égoutée dans l'**ExtraChef** muni des lames.

7 Divisez la pâte à pizza en deux (1/3 - 2/3). À l'aide du **Roul-O-Magic Réglable**, étalez sur la **Feuille MultiFlex** le plus gros pâton jusqu'à obtenir un rond de 28 cm de diamètre. Étalez ensuite sur la **Feuille Pâtissière** le plus petit jusqu'à obtenir un rond d'environ 24 cm de diamètre.

8 Placez la **Feuille MultiFlex** sur la plaque du four et parsemez de la moitié de la mozzarella hachée.

9 Recouvrez avec la plus petite pâte. Humidifiez les bords et refermez-les l'un sur l'autre pour créer un petit tube tout autour de la pâte.

10 A l'aide d'une fourchette, faites des trous sur la surface afin que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson.

11 Parsemez la surface du reste de fromage. Garnissez avec des oignons, de l'origan, du poivre et du paprika.

12 Cuisez pendant 20 mn dans le four préchauffé.



Tartare de poisson

Ingrédients pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 mn

- **1 kg de filets de poisson blanc ferme, coupé en dés**
- **1 oignon rouge**
- **3 citrons verts**
- **1 piment rouge jalapeno**
- **coriandre fraîche**
- **1 mangue**
- **30 ml d'huile d'olive**
- **sel et poivre**

Préparation

1 Hachez grossièrement le poisson dans l'**ExtraChef** muni des lames et placez-le dans un **Bol Espace.** Hachez le poisson en plusieurs fois.

2 Pelez le zeste d'un citron vert avec le **Presse Agrume** et répartissez-le sur le poisson.

3 Épluchez les citrons verts restants : enlevez la peau verte dure sans couper dans la pulpe à l'aide du **Couteau à Éplucher.**

4 Enlevez les membranes externes blanches des citrons verts pour ne pas que le jus soit amer puis retirez les éventuels pépins.

5 Mixez la pulpe dans l'**ExtraChef** et ajoutez-la au poisson.

6 Épluchez la mangue. Découpez-la en tranches, gardez-en quelques unes pour la garniture, puis hachez le reste dans l'**ExtraChef** muni des lames. Ajoutez au poisson et à la pulpe de citron vert.

7 Hachez l'oignon, le piment (sans les graines) et la coriandre dans l'**ExtraChef**. Ajoutez à la préparation à base de poisson.

8 Enfin, mélangez-bien tous les ingrédients, ajoutez l'huile d'olive, le sel et le poivre.

9 Réfrigérez pendant 1h30 avant de servir.





Crème à l'orange

Ingrédients pour 8 ramequins

Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 10 mn au micro-ondes à 800 watts

- **2 oranges**
- **50 g de sucre**
- **200 ml de lait**
- **3 jaunes d'œufs**
- **20 g (30 ml) de Maïzena**
- **30 ml de copeaux de chocolat (pour la garniture)**

Préparation

1 Pelez les oranges, retirez la peau et ne gardez que la pulpe.

2 Mixez la pulpe d'orange avec le sucre dans l'**ExtraChef** muni des lames jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlés. Retirez les lames et remplacez-les par la pale. Ajoutez les ingrédients restants et mélangez bien.

3 Versez la préparation dans les **Ramequins 101° MicroGourmet**, placez-les sans leur couvercle dans le **101° MicroGourmet**, couvrez le **101° MicroGourmet** et cuisez à la vapeur au micro-ondes pendant 10 mn à 800 watts. Laissez reposer 5 mn, retirez le couvercle et laissez refroidir.

4 Placez au réfrigérateur avant de servir. Décorez avec des copeaux de chocolat.

Note : délicieux en accompagnement d'un cake au chocolat.



Cake aux poires

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson :
- *poires : 3 mn au micro-ondes à 800 watts*
- *cake : 20 mn au four traditionnel à couvert et 10 mn à découvert à 180 °C (Th 6)*

- **3 petites poires mures**
- **2 œufs**
- **60 g (60 ml) de sucre**
- **60 g (120 ml) de farine tamisée**
- **1 pincée de sel**
- **60 g (120 ml) d'amande en poudre**
- **100 ml de lait**

Beurre fondu et farine pour l'UltraPro.

Préparation

1 Préchauffez le four sans la grille/la plaque à 180 °C.

2 Épluchez et évidez les poires, puis mixez-les grossièrement dans l'**ExtraChef** muni des lames. Placez-les dans l'**UltraPro Rond 1,5 l,** couvrez et cuisez 3 mn au micro-ondes à 800 watts. Égouttez l'excès d'eau et réservez.

3 Battez les œufs et le sucre dans l'**ExtraChef** muni de la pale jusqu'à ce que le mélange devienne épais, moelleux et légèrement coloré. Ajoutez la farine, le sel, la poudre d'amande et le lait, et mélangez bien. Retirez le couvercle et ajoutez les poires égouttées. Mélangez de nouveau.

4 Placez l'**UltraPro Rond 1,5 l** sur la grille du four. Beurrez et farinez-le. Versez-y la préparation, couvrez et cuisez pendant 20 mn dans le four préchauffé.

5 Retirez le couvercle de l'**UltraPro** et laissez cuire encore pendant 10 mn à découvert.

6 Laissez refroidir avant de démouler.



Mini muffins aux raisins

Ingrédients pour 15 mini muffins

Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 15-20 mn à 180 °C (Th 6)

- **30 g (50 ml) de raisins secs**
- **25 ml de jus d'orange**
- **150 g de pomme**
- **125 g (300 ml) de farine**
- **5 g (10 ml) de levure**
- **80 g (80 ml) de sucre**
- **2 œufs**
- **50 ml d'huile**
- **zeste de 2 citrons verts**

Préparation

1 Préchauffez le four sans la grille/la plaque à 180 °C.

2 Dans le **Pichet MicroPlus 1,5 l** couvert, cuire au micro-ondes 2 mn à 650 watts les raisins et le jus d'orange. Ouvrez et mélangez avec la **Spatule en Silicone**. Les raisins doivent être imbibés et le jus absorbé.

3 Rincez la pomme, épluchez-la, coupez-la en quartiers et mixez deux fois de suite dans l'**ExtraChef** muni des lames. Remplacez ensuite les lames par la pale.

4 Ajoutez la farine, la levure et le sucre. Mélangez bien.

5 Ajoutez les œufs et l'huile et mélangez de nouveau.

6 Ajoutez les raisins et le zeste de citron vert dans l'**ExtraChef**.

7 Lavez et séchez le **MultiFlex Mini Muffin** et placez-le sur la plaque du four.

8 Versez la pâte et cuisez 15 à 20 mn dans le four préchauffé ou jusqu'à ce que le cure-dent inséré au centre des muffins ne ressorte propre. Laissez refroidir 5 mn avant de démouler.



Panna cotta avec coulis de kiwi

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 2 mn au micro-ondes à 800 watts
Temps de réfrigération : 3 heures

- **7 ml de gélatine en poudre ou 2 feuilles**
- **15 ml d'eau froide**
- **200 ml de crème liquide (faible en matière grasse)**
- **30 g (30 ml) de sucre**
- **5 ml d'extrait de vanille**
- **2 kiwis murs, pelés**
- **1 banane, pelée**
- **20 ml de sirop de fruit (coulis de fruit)**

Préparation

1 Dans le **Mini Bol Mélangeur**, versez l'eau froide sur la gélatine et réservez pendant 5 à 10 mn.

2 Versez la crème et le sucre dans le **Pichet MicroPlus 1 l**. Chauffez au micro-ondes pendant 2 mn à 650 watts. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajoutez ensuite l'extrait de vanille.

3 Versez la gélatine sur le mélange chaud de panna cotta et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.

4 Laissez refroidir.

5 Bien mixer les kiwis et la banane dans l'**ExtraChef** muni des lames.

6 Versez de manière égale le coulis de kiwi dans de petits bols transparents et ajoutez le mélange de panna cotta. Réfrigérez au minimum pendant 2 heures jusqu'à ce que le tout soit ferme.

7 Servez avec une cuillère à café de coulis de fruits exotiques sur le dessus.





Tupperware®

© 2013 Tupperware, all rights reserved.