COCOON

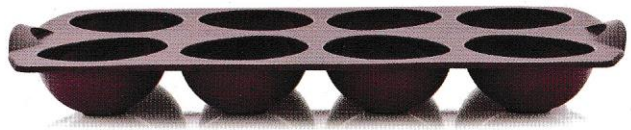


Tupperware®



MULTIFLEX COCOON

Le **MultiFlex Cocoon** est le partenaire idéal de votre créativité. Ses compartiments en forme d'œuf vous permettent de préparer facilement des œufs en chocolat parfaits à fourrer avec vos bonbons préférés. Créez d'incroyables recettes salées ou sucrées qui vont délicieusement élargir votre répertoire culinaire. Ce livret vous guidera au travers de treize fabuleuses recettes pour impressionner les gourmets de tout âge.



CARACTÉRISTIQUES

Léger, mais résistant, le **MultiFlex Cocoon** convient pour des températures allant de -25 °C à +220 °C.

PARFAIT POUR VOS RECETTES
- À cuire au four traditionnel ou au micro-ondes.
- À placer dans le réfrigérateur ou le congélateur.

LE MATÉRIEL
- Excellentes performances antiadhésives : aucun graissage nécessaire.
- Démoulage facile, grâce à la souplesse du silicone.
- Incassable et sans risque de déformation avec une utilisation domestique normale.
- Facile à nettoyer et à entretenir, les moules en silicone sont lavables au lave-vaisselle.

LA CONCEPTION
- Huit compartiments de 65 ml parfaits pour de différents usages.
- La surface intérieure brillante contribue à créer une finition brillante parfaite sur les coquilles de chocolat.
- Une taille spécialement conçue pour pouvoir conserver votre préparation dans la **Boite Igloo 2,25 l** et aussi pour pouvoir mettre côte à côte 2 moules MultiFlex Cocoon sur la grille de votre four.
- Rangement facile, 2 moules MultiFlex Cocoon s'emboitent parfaitement l'un dans l'autre ; économisant un précieux espace de rangement dans vos armoires.

CONSEILS

- Pour faciliter le démoulage de recettes délicates et froides, placez le MultiFlex Cocoon rempli de votre préparation au congélateur pendant 15 mn avant de démouler.
- Lors de la cuisson avec deux moules MultiFlex Cocoon côte à côte sur la grille du four, laissez 1 ou 2 cm entre les moules pour favoriser une bonne circulation de la chaleur.
- Pour des résultats de cuisson optimaux et uniformes, veillez à répartir votre préparation de manière égale dans tous les compartiments.
- Les résultats peuvent varier selon le four : veuillez adapter votre temps de cuisson en conséquence.
- Pour un résultat idéal, lors de la préparation des coquilles de chocolat, faites fondre votre chocolat dans le **Pichet MicroCook 1 l** à faible puissance (360 watts). Surchauffer le chocolat va changer sa structure : votre coquille pourrait s'avérer fragile et difficile à démouler, et la surface peut être moins brillante. Le temps de repos est également crucial. Il permet aux morceaux de chocolat de terminer de fondre.
- Pour des œufs en chocolat brillants et uniformes, utilisez votre MultiFlex Cocoon parfaitement propre et sec.

JETEZ UN COUP D'ŒIL !



Pour créer une belle coquille en chocolat dans le MultiFlex Cocoon : étalez le chocolat fondu de bas en haut, et veillez à bien recouvrir les bords à l'aide du Pinceau en Silicone.



Lors du démoulage de recettes délicates comme des coquilles de chocolat, appuyez doucement avec 3 ou 4 doigts pour répandre la pression autant que possible.

À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

- Laver le MultiFlex Cocoon avant la première utilisation.
- Laver l'intérieur et l'extérieur du MultiFlex Cocoon dans de l'eau savonneuse et sécher soigneusement avant chaque utilisation pour éliminer les éventuels résidus graisseux/blancs.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de poudres de lavage pour nettoyer le produit.
- Pour une manipulation aisée, avant le remplissage, placer le MultiFlex Cocoon sur : une grille de four froide et propre lors de la cuisson, un plateau rotatif pour les recettes au micro-ondes, dans la **Boite Igloo 2,25 l** pour les recettes à placer dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Préchauffer toujours le four avant la cuisson (retirer la grille du four avant le préchauffage).
- Ne pas placer sous un gril ou dans le four sur le mode gril.
- Ne pas utiliser de spray de cuisson. La graisse peut adhérer à la surface du moule en silicone, le rendant difficile à nettoyer, elle peut également endommager le matériau.
- Certains aliments peuvent provoquer une coloration du moule mais cela n'affectera pas le rendement du produit.
- Utiliser toujours des gants de cuisine pour retirer le moule en silicone du micro-ondes ou du four traditionnel. Toujours le retirer en même temps que la grille du four.

ŒUFS EN CHOCOLAT

Préparation	360 watts	Repos	Réfrigération
15 mn	1 mn 30 s - 3 mn 50 s	12 - 14 mn	45 - 65 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 ŒUFS

Œufs en chocolat unicolores

- 120 g de chocolat (noir, lait ou blanc)

Œufs en chocolat multicolores

- 40 g de chocolat (blanc, lait ou noir)
- 110 g de chocolat d'une couleur différente que la première (noir, lait ou blanc)

PRÉPARATION

Œufs en chocolat unicolores

1. Cassez le chocolat en morceaux et placez-le dans le **Pichet MicroCook 1 l**, couvrez et placez au micro-ondes à 360 watts, pendant 2 mn 30 s pour le chocolat noir ; 2 mn pour le chocolat au lait ou 1 mn 30 s pour le chocolat blanc. Laissez reposer 2 mn. Remuez et, si le chocolat n'est pas complètement fondu, passez à nouveau au micro-ondes pendant 20 s.

2. Placez le **MultiFlex Cocoon** dans la **Boite Igloo 2,25 l**. Répartissez uniformément le chocolat fondu dans chaque compartiment. À l'aide du **Pinceau Silicone**, étalez le chocolat sur toute la surface de chaque compartiment (voir photo page 3). Réfrigérez pendant 30 mn.

3. Démoulez délicatement (voir photo page 3). Afin d'éviter toutes traces de doigts sur le chocolat, utilisez des gants alimentaires jetables.

4. Faites chauffer la **Poêle à Crêpes Chef Series** à feu doux. Il faut que la Poêle soit tiède.

5. Prennez une coquille dans chaque main et placez les deux coquilles contre la surface de la Poêle 1 à 2 s afin de faire fondre légèrement les bords. Assemblez ensuite les deux moitiés et maintenez pendant quelques secondes.

Œufs en chocolat multicolores

1. Cassez les 40 g de chocolat en morceaux et placez-les dans le **Pichet MicroCook 1 l**, couvrez et placez au micro-ondes à 360 watts, pendant 1 mn 20 s pour le chocolat noir ; 1 mn 10 s pour le chocolat au lait et 1 mn pour le chocolat blanc. Laissez reposer pendant 2 mn. Remuez et, si le chocolat n'est pas complètement fondu, placez à nouveau au micro-ondes pendant 10 à 20 s.

2. Placez le **MultiFlex Cocoon** dans la **Boite Igloo 2,25 l** et créez des points, des lignes ou autres décorations de votre choix en utilisant le chocolat fondu. Réfrigérez pendant 20 mn.

3. Retirez le MultiFlex Cocoon du réfrigérateur et laissez reposer pendant 10 à 12 mn jusqu'à température ambiante.

4. Entretemps, cassez les 110 g de chocolat en morceaux et placez-les dans le Pichet MicroCook 1 l. Couvrez et placez au micro-ondes à 360 watts, pendant 2 mn 30 s pour le chocolat noir ; 2 mn pour le chocolat au lait ou 1 mn 30 s pour le chocolat blanc. Laissez reposer pendant 2 mn. Remuez et, si le chocolat n'est pas complètement fondu, placez-le à nouveau au micro-ondes pendant 10 à 20 s. Lorsque le chocolat a fondu, laissez reposer pendant 8 à 10 mn. Le chocolat doit rester fondu mais ne pas être trop chaud.

5. Versez environ 1 cuillère à soupe (± 15 ml) de chocolat fondu dans le premier compartiment où vous avez déjà créez quelques décorations et, en utilisant le **Pinceau Silicone**, étalez le chocolat sur toute la surface du compartiment, puis faites de même avec les autres compartiments.

6. Réfrigérez pendant 30 mn.

7. Procédez exactement comme les étapes 3 à 5 des Œufs en chocolat unicolores pour démouler et assembler les œufs.



ASTUCE

Vous pouvez également créer des œufs avec deux couches différentes de deux chocolats différents sur toute la surface. Utilisez, pour ce faire, 110 g de chocolat pour chaque couche.



ŒUFS AU CITRON MERINGUÉS

Préparation	90 °C	600 watts	Repos	Réfrigération
20 mn	2 h 30 mn	4 mn	15 mn	1 h

INGRÉDIENTS POUR 4 ŒUFS

Coquille de meringue

- 1 blanc d'œuf
- 35 g de sucre

Crème au citron

- 2 œufs moyens
- 70 g de sucre
- 15 ml (1 c. à s.) de Maïzena
- 125 ml de jus de citron
- 50 g de beurre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 90 °C en mode chaleur tournante.

2. Avec le **Speedy Chef**, battez le blanc d'œuf avec la moitié des 35 g de sucre jusqu'à ce qu'ils forment de légères crêtes. Ajoutez le reste du sucre et continuez à fouetter pendant environ 10 s.

3. Déposez le **MultiFlex Cocoon** sur la grille froide du four.

4. Répartissez ce mélange dans les compartiments du MultiFlex Cocoon et, avec le dos d'une cuillère à soupe, tapissez les parois des compartiments jusqu'aux rebords pour créer une coquille creuse.

5. Faites cuire au four pendant 2 h 30 mn.

6. Pendant ce temps, préparez la crème au citron : dans le **Pichet MicroCook 1 l**, fouettez les œufs, 70 g de sucre et la Maïzena à l'aide du **Fouet Souple**. Ajoutez le jus de citron et fouettez à nouveau. Couvrez et placez au micro-ondes pendant 2 mn à 600 watts. Couvrez et placez à nouveau au micro-ondes pendant 2 mn. Fouettez immédiatement et laissez reposer pendant 5 mn.

7. Ajoutez le beurre dans la crème chaude et fouettez jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu. Laissez refroidir pendant 5 mn puis réfrigérez pendant au moins 1 h.

8. À la fin de la cuisson, laissez les coquilles de meringue reposer pendant 5 mn, démoulez délicatement et laissez refroidir complètement.

9. Juste avant de servir, fourrez chaque moitié d'œuf meringué avec la crème et assemblez-les pour créer un œuf entier.

Astuce : Les coquilles de meringue vides peuvent être conservées à température ambiante dans un **Bol Espace 1,5 l** et la crème au citron peut se conserver au réfrigérateur jusqu'à un jour. Pour éviter des coquilles de meringue molles ou détrempées, la meilleure chose à faire est de les maintenir scellées dans le Bol Espace, à l'abri de l'humidité. Ensuite, assemblez-les juste avant de servir.

RIZ SOUFFLÉ ET ŒUFS EN CHOCOLAT

Préparation
15 mn

360 watts
1 mn 50 s

Repos
2 mn

Congélation
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 ŒUFS

- 60 g de chocolat fondant
- 20 g de beurre
- 35 g de riz soufflé (céréales pour petit déjeuner)
- ± 300 g de crème glacée à la vanille pour remplir les œufs

PRÉPARATION

1. Cassez le chocolat en morceaux, et mettez-les dans le **Pichet MicroCook 1 l**, ajoutez le beurre, couvrez et placez au micro-ondes pendant 1 mn 50 s à 360 watts. Laissez reposer pendant 2 mn. Mélangez en utilisant la **Spatule en Silicone Étroite** et, si le chocolat n'est pas complètement fondu, placez à nouveau au micro-ondes pendant 20 s.

2. Ajoutez le riz soufflé dans le Pichet et mélangez délicatement à l'aide de la **Spatule en Silicone** jusqu'à ce que le riz soit complètement recouvert de chocolat.

3. Placez le **MultiFlex Cocoon** dans la **Boite Igloo 2,25 l** et répartissez le mélange du riz soufflé et du chocolat dans les compartiments du MultiFlex Cocoon. Avec le dos d'une cuillère à soupe, tapissez le mélange sur les parois des compartiments pour créer une coquille creuse. Congelez pendant 20 mn.

4. Démoulez soigneusement et fourrez chaque coquille avec une boule de glace à la vanille. Assemblez les coquilles pour créer des œufs entiers et conservez au congélateur jusqu'au moment de servir.

5. Sortez-les du congélateur 10 mn avant de servir.





ŒUFS DE CRÈME GLACÉE À LA FRAMBOISE ET CHOCOLAT BLANC

Préparation
15 mn

Congélation
8 h

Repos
15 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 DEMI-ŒUFS

- 250 g de framboises
- 50 g de sucre glace
- 125 ml de crème épaisse glacée
- 150 g de chocolat blanc

PRÉPARATION

1. À l'aide du **TurboMax**, mélangez les framboises avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Tamisez avec le **Chinois**.

2. À l'aide du **Speedy Chef**, battez la crème épaisse en neige, puis ajoutez le coulis de framboise et mélangez délicatement à l'aide de la **Spatule en Silicone**.

3. Placez le **MultiFlex Cocoon** dans la **Boite Igloo 2,25 l** et distribuez le mélange dans les huit compartiments. Congelez pendant au moins 8 h.

4. Sortez le moule du congélateur et démoulez 15 mn avant de servir. À l'aide du **Éplucheur Click Series**, préparez des flocons de chocolat blanc. Servez les œufs de crème glacée avec les flocons de chocolat blanc.

ŒUFS DE TIRAMISU

Préparation	360 watts	Congélation	Réfrigération
30 mn	2 mn 30 s	10 mn	6 h

INGRÉDIENTS POUR 8 DEMI-ŒUFS

- 100 g de chocolat fondant
- 150 ml de crème épaisse glacée
- 50 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace
- 40 g de ricotta
- 100 ml de café fort
- 15 ml (1 c. à s.) de Marsala* ou Amaretto* (facultatif)
- 8 boudoirs
- cacao en poudre pour la décoration

PRÉPARATION

1. Cassez le chocolat en morceaux, et placez-les dans le **Pichet MicroCook 1 l**, couvrez et placez au micro-ondes pendant 2 mn 30 s à 360 watts. Laissez reposer pendant 2 mn. Mélangez en utilisant la **Spatule en Silicone Étroite** et, si le chocolat n'est pas complètement fondu, placez à nouveau au micro-ondes pendant 20 s.

2. Placez le **MultiFlex Cocoon** dans la **Boite Igloo 2,25 l**. Répartissez uniformément le chocolat fondu dans chaque compartiment. À l'aide du **Pinceau Silicone**, étalez le chocolat sur toute la surface de chaque compartiment (voir photo page 3). Congelez pendant 10 mn (ou réfrigérez pendant 20 mn).

3. Avec le **Speedy Chef**, battez la crème épaisse avec le mascarpone en neige. Ajoutez le sucre glace et la ricotta et fouettez doucement pendant quelques secondes.

4. Répartissez le mélange dans les compartiments du MultiFlex Cocoon par dessus la couche de chocolat. Veillez à laisser un peu d'espace dans les compartiments pour le biscuit.

5. Dans le **Bol Espace 300 ml**, mélangez le café et le Marsala ou l'Amaretto. Brisez les boudoirs en 2 ou 3 morceaux. Trempez-les 1 à 2 s dans le liquide, puis déposez-les dans les différents compartiments dans le MultiFlex Cocoon. Réfrigérez pendant au moins 6 h.

6. Démoulez délicatement et saupoudrez de cacao avant de servir.





ŒUFS DE CAROTTES ET GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS

Préparation
20 à 30 mn

180 °C
30 mn

Repos
10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 DEMI-ŒUFS

- 150 g de carottes
- 100 g de farine tout usage
- 75 g de sucre brun
- 2 ml (± ½ c. à c.) de levure
- 5 ml (1 c. à c.) de cannelle en poudre
- 5 ml (1 c. à c.) de gingembre en poudre
- une pincée de sel
- 75 ml (5 c. à s.) d'huile de tournesol ou de canola
- 2 œufs moyens
- 100 g de fromage frais
- 2 ml (± ½ c. à c.) d'arôme vanille
- 100 g de sucre glace
- 50 g de beurre fondu

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C sans ventilation.

2. Lavez, pelez et râpez les carottes à l'aide de l'**Éplucheur Universel** et de la **Râpe à Main**.

3. Dans le **Pichet Gradué 1,25 l**, mélangez la farine, le sucre brun, la levure, la cannelle, le gingembre, le sel, l'huile et les œufs à l'aide du **Fouet Souple** jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme. Ajoutez les carottes râpées et mélangez à nouveau.

4. Placez le **MultiFlex Cocoon** sur la grille froide du four et répartissez le mélange dans les huit compartiments.

5. Placez la grille avec le MultiFlex Cocoon au niveau le plus bas dans le four et faites cuire pendant environ 30 mn. Laissez reposer pendant 10 mn et démoulez.

6. Dans le Pichet Gradué 1,25 l propre, battez le fromage frais avec l'arôme vanille et le sucre glace à l'aide du **Batteur**. Ajoutez le beurre fondu et battez à nouveau.

7. En utilisant le **Couteau à Tomates**, ouvrez les gâteaux de carotte horizontalement. Fourrez et décorez le dessus avec le glaçage au fromage frais à l'aide de la **Poche à Douilles**.

ŒUFS DE PANNA COTTA

Préparation	Repos	800 watts	Réfrigération
10 mn	5 mn	2 mn 30 s	4 h

INGRÉDIENTS POUR 8 DEMI-ŒUFS

- 3 feuilles de gélatine (± 6 g)
- 400 ml de crème épaisse (30 % de matière grasse)
- 50 g de sucre
- 2 ml (± ½ c. à c.) d'extrait de vanille
- 5 ml (1 c. à c.) d'huile
- 8 demi-abricots en conserve dans leur sirop

PRÉPARATION

1. Dans un **Bol Espace 600 ml**, versez un peu d'eau froide. Immergez les feuilles de gélatine pendant environ 5 mn jusqu'à ce qu'elles soient souples.

2. Versez la crème épaisse dans le **Pichet MicroCook 1 l**, couvrez et placez au micro-ondes pendant 2 mn 30 s à 800 watts.

3. Faites dissoudre les feuilles de gélatine égouttées dans la crème chaude. Procédez une feuille à la fois.

4. Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille et remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

5. Placez le **MultiFlex Cocoon** dans la **Boite Igloo 2,25 l**, puis à l'aide du **Pinceau Silicone**, graissez l'intérieur de chaque compartiment avec un peu d'huile.

6. Versez le mélange de crème dans le MultiFlex Cocoon et réfrigérez pendant au moins 4 h ou jusqu'à ce qu'il soit ferme.

7. Démoulez délicatement et décorez chaque panna cotta avec un demi-abricot.

Astuce : Pour aider à démouler, étirez d'abord le bord de chaque compartiment pour décoller la panna cotta tout autour du rebord.





SOURIS DE MERINGUE FLOTTANTE

Préparation
10 mn

600 watts
± 6 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 SOURIS

Crème anglaise

- 600 ml de lait à température ambiante
- 25 ml (5 c. à c.) de Maïzena
- 2 ml (1/2 c. à c.) de vanille en poudre
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre

Souris meringuée

- 2 blancs d'œufs
- 35 g de sucre

Pour la décoration

- massepain
- petites boules de chocolat
- colorant alimentaire (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mélangez le lait, la Maïzena et la vanille en poudre à l'aide du **Fouet Souple**. Faites cuire au micro-ondes à découvert pendant 3 mn à 600 watts. Remuez et replacez-le au micro-ondes pendant 2 mn à 600 watts.

2. À l'aide du **Speedy Chef**, fouettez les jaunes d'œufs sans cesse avec 100 g de sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse ayant double de volume. Versez ce mélange dans le lait chaud en remuant constamment avec le Fouet Souple. La crème devrait s'épaissir pour atteindre la texture d'une crème pâtissière ; si nécessaire, placez à nouveau au micro-ondes pendant 30 s à 600 watts. Laissez refroidir.

3. Dans le Speedy Chef propre, battez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez 35 g de sucre et continuez à fouetter pendant quelques secondes.

4. Répartissez les blancs d'œufs dans les compartiments du **MultiFlex Cocoon** ; tassez doucement à l'aide de la **Spatule en Silicone**. Placez au micro-ondes pendant 40 s à 600 watts.

5. Démoulez sur du papier absorbant et laissez refroidir.

6. Décorez avec le massepain (nez, oreilles et queue) et les boules de chocolat (yeux).

7. Servez chaque souris sur un peu de crème pâtissière dans un bol ou une assiette à soupe.

Astuce : Un colorant alimentaire peut être utilisé pour colorer la crème pâtissière et le massepain. Pour le massepain, ajoutez 1 à 2 gouttes de colorant alimentaire et pétrissez (portez des gants alimentaires jetables pour éviter toutes décolorations sur vos mains).

HÉRISSON CROUSTILLANT AUX AMANDES CARAMÉLISÉES

Préparation
15 mn

Cuisson
± 3 mn

Repos
30 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 DEMI-ŒUFS

- 160 g d'amandes émincées
- 160 g de miel
- 5 ml (1 c. à c.) d'huile pour graisser la cuillère à soupe
- massepain et bonbons pour la décoration

PRÉPARATION

1. Dans un poêlon, faites griller doucement les amandes à feu moyen pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à dégager leurs arômes et prennent un peu de couleur.

2. Ajoutez le miel et poursuivez la cuisson à feu moyen pendant 1 mn tout en remuant constamment en utilisant le **Batteur**.

3. Répartissez le mélange dans les compartiments du **MultiFlex Cocoon** et, avec le dos d'une cuillère à soupe légèrement graissée, tapissez le mélange immédiatement contre les parois des compartiments pour créer une coquille creuse. Laissez reposer 30 mn à température ambiante.

4. Démoulez délicatement et décorez avec du massepain et des bonbons.

Astuce : Créez un champ vert d' « herbe » comestible en mélangeant 100 g de noix de coco sèche râpée avec 5 ml (1 c. à c.) de colorant alimentaire vert. Étalez sur le plat de service et placez vos hérissons décorés dans les herbes comestibles.





GÂTEAUX DE FANTAISIE AU CITRON ET AMANDES

Préparation
20 mn

170 °C
20 mn

Repos
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GÂTEAUX D'OEUFS

- 130 g de farine tout usage
- 5 ml (1 c. à c.) de levure
- 75 g de sucre
- 2 œufs moyens
- zeste de 1 citron organique
- 150 ml de crème épaisse

Pour la décoration

- 100 g de massepain
- 2 gouttes de colorant alimentaire
- petites décorations aux bonbons au sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 170 °C en mode chaleur tournante.

2. Dans le **Pichet Gradué 1,25 l**, mélangez la farine, la levure, le sucre, les œufs, le zeste de citron et la crème épaisse à l'aide du **Fouet Souple**. Remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

3. Placez le **MultiFlex Cocoon** sur la grille froide du four et distribuez le mélange dans les huit compartiments.

4. Placez au four pendant environ 20 mn et laissez reposer 5 mn avant de démouler.

5. Étalez 75 g de massepain en une fine couche à l'aide du **Roul-O-Magic Réglable**.

6. Pour ajouter de la couleur à votre massepain, versez 2 gouttes de colorant alimentaire dans les 25 g de massepain restants. Pétrissez jusqu'à obtenir une couleur uniforme.

7. Placez une couche de massepain sur les œufs et décorez avec le massepain rouge et des bonbons.

YIN ET YANG

Préparation	600 watts	360 watts	180 °C	Repos
15 mn	1 mn	1 mn 30 s	± 20 mn	13 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 GÂTEAUX D'ŒUFS

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs moyens
- 100 g de farine tout usage
- 2 ml (1/2 c. à c.) de levure
- une pincée de sel
- 50 g de chocolat noir

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur tournante.

2. Placez le beurre dans le **Pichet MicroCook 1 l**, couvrez et passez au micro-ondes pendant 1 mn à 600 watts. Laisser reposez pendant 1 mn.

3. Ajoutez le sucre dans le Pichet MicroCook 1 l et fouettez à l'aide du **Batteur**. Ajoutez les œufs et fouettez. Ajoutez la farine, la levure, le sel et continuez à fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et uniforme.

4. Répartissez la pâte de manière égale dans deux **Bols Espace 300 ml**.

5. Cassez le chocolat en morceaux, et placez-les dans le Pichet MicroCook 1 l propre. Couvrez et placez au micro-ondes pendant 1 mn 30 s à 360 watts. Laissez reposer pendant 2 mn. Mélangez en utilisant la **Spatule en Silicone Étroite** et, si le chocolat n'est pas complètement fondu, placez à nouveau au micro-ondes pendant 20 s.

6. Mélangez le chocolat fondu avec la pâte dans l'un des deux Bols Espace.

7. Placez le **MultiFlex Cocoon** sur la grille froide du four.

8. Remplissez chaque compartiment avec la moitié de pâte normale et la moitié de pâte au chocolat.

9. Faites cuire au four pendant environ 20 mn et laissez reposer 10 mn avant de démouler.





ŒUFS DE POMMES DE TERRE

Préparation
20 mn

180 °C
58 à 62 mn

Repos
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 ŒUFS

- 400 g de pommes de terre (à chair farineuse)
- 20 g de beurre fondu
- sel, poivre
- 4 œufs moyens
- salade verte pour servir

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C sans ventilation.

2. Lavez, pelez et râpez les pommes de terre à l'aide de l'**Épluche**ur **Universel** et du **Cône à Raper Gros Adaptachef**.

3. Versez les pommes de terre râpées dans le **Chinois** et pressez-les à l'aide du **Presse-Purée** pour éliminer un maximum de jus et d'amidon.

4. Déposez le **MultiFlex Cocoon** sur la grille froide du four.

5. Mélangez les pommes de terre râpées avec le beurre dans le **Bol Mélangeur 3 l** et distribuez dans les huit compartiments du MultiFlex Cocoon. Avec le dos d'une cuillère à soupe, tapissez le mélange contre les parois des compartiments pour créer une coquille creuse. Faites dépasser les pommes de terre râpées de quelques millimètres au-dessus des rebords car elles vont réduire au cours de la cuisson.

6. Placez la grille avec le MultiFlex Cocoon au niveau le plus bas dans le four et faites cuire pendant environ 50 mn.

7. Immédiatement après, assaisonnez avec du sel et du poivre et sans démouler, ajoutez un œuf dans quatre des huit compartiments. Laissez les quatre autres coquilles de pommes de terre vides.

8. Faites cuire au four pendant 8-12 mn. Les blancs d'œufs devraient commencer à devenir fermes, mais le jaune doit rester liquide. Les quatre coquilles vides continuent de cuire en même temps pour devenir encore plus croustillantes.

9. Laissez reposer 5 mn avant de démouler délicatement. Utilisez les coquilles vides pour couvrir celles qui contiennent des œufs et servez avec une belle salade verte.

L'ŒUF OU LA POULE

Préparation
20 mn

150 °C
20 mn

Repos
10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 DEMI-ŒUFS

- 250 g de poitrine de poulet
- 2 blancs d'œufs
- 150 ml de crème épaisse
- une pincée de sel
- une pincée de poivre blanc moulu
- 1 jaune d'œuf
- 30 ml (2 c. à s.) de moutarde
- une pincée de poudre de safran
- 150 ml d'huile de tournesol ou de canola
- salade verte et pain grillé pour le service

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 150 °C sans ventilation.

2. Découpez le poulet en petits morceaux, puis hachez-le finement en deux fois à l'aide de l'**ExtraChef**.

3. Dans l'ExtraChef, combinez le poulet haché avec les blancs d'œufs et mélangez.

4. Ajoutez la crème épaisse et mélangez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et uniforme. Ajoutez le sel et le poivre et mélangez quelques secondes de plus.

5. Placez le **MultiFlex Cocoon** sur la grille froide du four et répartissez le mélange de l'ExtraChef dans les huit compartiments. Incorporez délicatement le mélange dans chaque compartiment avec le bout de la **Spatule en Silicone Étroite** pour éviter la formation de bulles d'air, puis aplatissez la surface.

6. Placez la grille avec le MultiFlex Cocoon au niveau le plus bas dans le four et faites cuire pendant environ 20 mn. Laissez reposer pendant 10 mn et démoulez.

7. À l'aide de l'ExtraChef, fouettez le jaune d'œuf avec la moutarde, le safran, le sel et le poivre. Ajoutez ensuite l'huile dans l'entonnoir en fouettant continuellement. Continuez à fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et ferme.

8. En utilisant la **Poche à Douilles**, déposez une petite portion de mayonnaise sur les demi-blancs pour créer un faux jaune d'œuf. Servez sur une salade verte avec une tranche de pain grillé.

