MULTIFLEX DÔMES



Tupperware®

MULTIFLEX DÔMES

MULTIFLEX DÔMES

Munissez-vous d'une fourchette ou d'une cuillère et percez le mystère des dômes ! Les dômes se dévoilent tout en contraste : croquants ou croustillants à l'extérieur, ils se font moelleux ou fondants à l'intérieur. Partagez avec à votre famille ou vos amis, une expérience gustative pleine de surprises et de nuances avec ces 52 recettes sucrées et salées.

RÉUSSIR LES RECETTES

- Placez le **MultiFlex Dômes** au congélateur 15 mn, avant de démouler des préparations délicates.
- Pour une cuisson homogène, répartissez uniformément votre préparation dans les compartiments du MultiFlex Dômes.
- Lorsque vous faites une cuisson au four avec 2 MultiFlex Dômes, laissez un espace entre les moules posés sur la grille du four pour assurer une bonne circulation de la chaleur.
- Lorsqu'aucune indication n'est spécifiée dans la recette, le four est utilisé en cuisson traditionnelle (sole et voûte) et pas en chaleur tournante.
- Les temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre.

Toutes nos recettes sont calibrées avec des œufs moyens.

- Grâce à la surface lisse des compartiments du **MultiFlex Dômes**, réalisez des coques brillantes à chaque fois.

Temps de fonte du chocolat cassé en morceaux réguliers :

- **100 g de chocolat noir :** 2 mn 30 à 360 watts, repos 1 mn.
- **100 g de chocolat au lait :** 2 mn à 360 watts, repos 1 mn.
- **100 g de chocolat blanc :** 1 mn 30 à 360 watts, repos 2 mn.
  Mélangez bien avec la **Spatule en Silicone**.
- Si le chocolat n'est pas totalement fondu, remettez à chauffer par séquence de 20 ou 30 secondes à 360 watts.
- Une surchauffe du chocolat altère ses propriétés et risque de rendre votre coque plus fragile et plus difficile à démouler.

RÉUSSIR DES COQUES EN CHOCOLAT



1. Répartissez équitablement le chocolat fondu dans les compartiments du MultiFlex Dômes.



2. À l'aide du **Pinceau Silicone**, étalez uniformément sur toute la surface le chocolat, en remontant bien sur les bords. Mettez 10 mn au congélateur pour des coques remplies ou 15 mn si vous les démoulez avant de les garnir.



3. Continuez la recette en garnissant la coque avec la préparation de votre choix, avant ou après démoulage.



4. Démoulez délicatement en appuyant avec 3 ou 4 doigts pour répartir la pression sur le compartiment du MultiFlex Dômes.

CHEMISER LE MULTIFLEX DÔMES

AVEC DES RONDELLES



1. Coupez en fines rondelles votre aliment (concombres, courgettes, carottes, pommes).



2. Dans les compartiments du **MultiFlex Dômes**, déposez les rondelles en rosace en les superposant bien pour ne laisser aucun vide.



3. Remplissez avec la préparation de votre choix et mettez au réfrigérateur.

AVEC DES TRANCHES



1. Placez dans les compartiments du MultiFlex Dômes, une tranche fine de saumon, jambon, feuille de choux... en la laissant dépasser légèrement sur les côtés.



2. Remplissez avec la préparation de votre choix.



3. Rabattez les bords sur la garniture pour fermer le dôme et mettez au réfrigérateur.



DÔMES DE SAUMON FUMÉ



Préparation
15 mn



Réfrigérateur
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 échalote
- 50 g de pousses d'épinards
- 300 g de fromage frais (type Philadelphia®)
- sel et poivre à volonté
- 6 grandes tranches fines de saumon fumé (± 300 g)

PRÉPARATION

1. À l'aide de l'**ExtraChef**, hachez finement l'échalote épluchée. Ajoutez les pousses d'épinards et hachez.

2. Retirez la lame et ajoutez le fromage frais, salez, poivrez et mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone**. Ne mélangez pas trop pour conserver la consistance du fromage.

3. Placez le **MultiFlex Dômes** dans la **Boite Igloo 2,25 l** et chemisez chaque compartiment avec une tranche de saumon fumé en faisant en sorte qu'elle dépasse d'environ 3 cm tout autour (p. 3).

4. Garnissez les compartiments du mélange de fromage frais, rabattez le saumon pour fermer les dômes et tassez légèrement.

5. Placez au réfrigérateur minimum 20 mn.

Variantes :

DÔMES ITALIENS

Remplacez le saumon par 12 tranches fines de jambon de Parme ou de Serrano que vous poserez en croix.

DÔMES DE SAUMON AU CHÈVRE FRAIS

Remplacez le fromage frais par du fromage de chèvre frais.



ASTUCE

Pour un démoulage plus facile et une forme de dôme bien marquée, placez le MultiFlex Dômes 20 mn au congélateur, avant de servir.

DÔMES DE CONCOMBRE ET SAUMON

Préparation
20 mn

Réfrigérateur
15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 3 brins d'aneth
- 1 échalote
- 250 g de saumon cuit
- 50 ml (10 c. à c.) de mayonnaise
- sel et poivre à volonté
- ½ concombre (± 250 g)
- 30 ml (2 c. à s.) d'œufs de saumon ou autre poisson

PRÉPARATION

1. Dans l'**ExtraChef**, hachez l'aneth effeuillée et l'échalote épluchée. Ajoutez le saumon cuit, la mayonnaise, le sel, le poivre et mixez.

2. À l'aide du **MandoChef** (), coupez en rondelles très fines le concombre épluché et disposez-les en rosaces bien régulières dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** (p. 3).

3. Répartissez dessus uniformément la préparation de l'ExtraChef, tassez légèrement et recouvrez avec des rondelles de concombre. Mettez au réfrigérateur 15 mn minimum.

4. Démoulez délicatement, décorez avec les œufs de saumon et servez avec quelques toasts de pain de campagne ou des morceaux de pain pita.



BURGERS POULET TANDOORI



Préparation
30 mn



60 °C
30 mn



180 °C
15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pâte à burger

- 5 ml (1 c. à c.) de levure de boulanger déshydratée
- 60 ml (4 c. à s.) de lait
- 5 ml (1 c. à c.) de sucre
- 150 g de farine
- 5 g de sel
- 1 œuf
- 20 g de beurre mou
- 25 ml (5 c. à c.) de graines de sésame

Steak de poulet

- 250 g de blancs de poulet
- 1 échalote
- 1 gousse ail
- 5 ml (1 c. à c.) de curry
- sel et poivre à volonté
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile

Garniture

- 30 ml (2 c. à s.) de mayonnaise
- 2 ml (1/2 c. à c.) de curry
- 1 petite tomate (± 150 g)
- 3 cornichons
- quelques feuilles de salade
- quelques brins de coriandre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 60 °C.

2. Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez la levure avec le lait et le sucre. Mettez dans le **Bol Mélangeur 3 l**, la farine mélangée au sel, l'œuf, le beurre mou coupé en morceaux et le contenu du Shaker. Pétrissez énergiquement pour obtenir une pâte lisse, puis faites des boules avec les mains légèrement farinées. Roulez les boules dans les graines de sésame et mettez-les dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four. Mettez à lever 30 mn dans le four préchauffé.

3. Sortez le MultiFlex Dômes du four et augmentez le four en chaleur tournante à 180 °C.

4. Finissez la cuisson des pains à burger, 15 mn dans le four préchauffé.

5. Dans l'**ExtraChef**, hachez le poulet coupé en morceaux, l'échalote et la gousse d'ail épluchées, le curry, le sel et le poivre. Formez des steaks à la taille du **DécoTour** et faites-les cuire de chaque côté dans une poêle chaude légèrement huilée.

6. Dans un **Bol Espace 300 ml**, mélangez la mayonnaise avec le curry.

7. Coupez la tomate et les cornichons en rondelles, et coupez en 2 les pains à burger démoulés.

8. Étalez sur la moitié des pains à burger un peu de mayonnaise au curry, posez dessus des tranches de tomate, des feuilles de salade, des cornichons coupés en rondelles, un steak de poulet, de la coriandre ciselée et fermez avec les pains à burger restants.



FOCCACIA POIVRON-MOZZARELLA



Préparation
20 mn



600 watts
9 mn



60 °C
30 mn



200 °C
15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte

- 4 ml de levure de boulanger déshydratée ou levure de boulanger fraîche (10 g)
- 75 ml d'eau tiède/froide (30 °C)
- 2 ml (½ c. à c.) de sucre
- 1 petite pomme de terre (± 100 g)
- 125 g de farine
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive
- 2 ml (½ c. à c.) de sel

Pour la garniture

- 60 g de poivron rouge
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive
- sel et poivre à volonté
- 6 billes (± 30 g) de mozzarella

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 60 °C.

2. Dans le **Shaker 600 ml**, mettez la levure dans l'eau tiède avec le sucre et secouez. Laissez reposer 5 mn.

3. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mettez la pomme de terre épluchée et coupée en 4, 15 ml d'eau froide, couvrez et faites cuire environ 7 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn, égouttez-la et écrasez-la avec le **Presse-Purée**.

4. Épluchez, épépinez et coupez le poivron en petits morceaux. Mettez-les avec l'huile d'olive de la garniture dans le Pichet MicroCook 1 l propre, couvrez et faites cuire 2 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn, puis salez et poivrez.

5. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mettez la farine, la purée de pomme de terre, l'huile d'olive et le sel. Ajoutez le contenu du Shaker et pétrissez bien pour obtenir une pâte homogène (si besoin ajoutez un peu de farine). Ajoutez les morceaux de poivrons à la pâte et mélangez bien.

6. Dans le **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide, répartissez la pâte et mettez-la à gonfler 30 mn dans le four préchauffé.

7. Retirez le MultiFlex Dômes du four et montez le four à 200 °C.

8. Enfoncez au centre de chaque boule de pâte, une bille de mozzarella et faites cuire 15 mn dans le four préchauffé. Laissez reposer 5 mn avant de démouler et de servir.



ASTUCE
Pour conserver les propriétés de la levure, n'ajoutez pas d'eau trop chaude.

DÔMES DE CHOU FARCI



Préparation
15 mn



Bouillir (d'eau chaude)
5 mn



180 °C
30 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 6 belles feuilles de chou vert
- 4 brins de persil
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon rouge
- 1 carotte
- 300 g de viande hachée (porc, bœuf, veau…)
- 1 œuf
- sel et poivre à volonté

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 180 °C.

2. Dans la **Passoire Double**, rincez les feuilles de chou.

3. Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faites-les blanchir 5 mn, puis passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson et qu'elles conservent leur couleur.

4. Effeuillez le persil et épluchez l'ail, l'oignon et la carotte.

5. Dans l'**ExtraChef**, hachez grossièrement le persil, l'ail, l'oignon et la carotte, coupés en morceaux.

6. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez vivement avec la **Spatule en Silicone**, la viande hachée, le contenu de l'ExtraChef, l'œuf, le sel et le poivre, pour obtenir une préparation homogène.

7. Dans le **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four, placez une feuille de chou dans chaque compartiment (p. 3), garnissez-les de farce et rabattez la feuille de chou dessus pour fermer les dômes.

8. Faites cuire 30 mn dans le four préchauffé.

9. Servez accompagnés de pommes de terre cuites à la vapeur dans le **Micro Urban** et d'une sauce au Porto.

SAUCE AU PORTO

Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, délayez 10 ml de Maïzena dans 300 ml de crème liquide à température ambiante, 50 ml de Porto, du sel, du poivre et faites chauffer 3 à 4 mn à 600 watts. Fouettez avec le **Fouet Souple** et refaites chauffer par séquence de 30 s, si besoin.

Variante :

Remplacez les feuilles de chou par ± 200 g de feuilles d'endives blanchies 2 mn dans de l'eau bouillante, puis bien essorées dans l'**EssorChef**.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



TOMATES SURPRISES



Préparation
15 mn



180 °C
30 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 6 tomates moyennes
- 3 ml de sel
- 50 g d'amandes émondées
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 50 g de billes de mozzarella
- 5 ml (1 c. à c.) de câpres
- 6 feuilles basilic
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre (± 15 g)
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive
- poivre à volonté

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 180 °C.

2. Avec l'**Éplucheur Universel**, épluchez les tomates. À l'aide du **Couteau à Éplucher**, coupez un petit chapeau à chaque tomate pour vous permettre de les évider délicatement avec une cuillère à café sans percer la chair.

3. Salez légèrement l'intérieur des tomates et retournez-les sur une feuille de papier absorbant pour qu'elles s'égouttent.

4. Dans l'**ExtraChef**, mixez les amandes, les olives, la mozzarella, les câpres égouttées et les feuilles de basilic lavées et séchées.

5. Saupoudrez l'extérieur des tomates avec le sucre et à l'aide du **Pinceau Silicone**, badigeonnez l'extérieur des tomates avec l'huile d'olive. Salez-les et poivrez-les.

6. Placez les tomates dans le **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four et garnissez-les avec la préparation de l'ExtraChef. Faites cuire 30 mn dans le four préchauffé.

7. Servez les tomates tièdes avec un mesclun et des gressins.



ÉCAILLES DE BETTERAVE GARNIE

Préparation
20 mn

900 watts
15 min

Réfrigérateur
15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 350 g de patate douce
- 20 g de noisettes
- 100 g de fromage blanc à 7,8% de MG
- sel et poivre à volonté
- ± 180 g de betterave cuite
- 5 ml (1 c. à c.) d'huile
- 1 paquet de magret de canard fumé et tranché (± 100 g)

PRÉPARATION

1. Épluchez la patate douce, coupez-la en morceaux et mettez-la dans le **Micro Minute** avec 250 ml d'eau. Fermez et faites cuire 15 mn à 900 watts. Laissez reposer 10 mn.

2. Dans l'**ExtraChef**, mixez grossièrement les noisettes, ajoutez la patate douce égouttée, le fromage blanc, le sel, le poivre et mixez.

3. À l'aide du **MandoChef** (①/), émincez la betterave en fines lamelles.

4. À l'aide du **Pinceau Silicone**, huilez légèrement les compartiments du **MultiFlex Dômes**, tapissez-les avec les lamelles de betterave (p. 3) et remplissez-les avec la préparation de patate douce. Fermez avec les tranches de magret et mettez au réfrigérateur 15 mn minimum.

5. Servez avec une salade de pousses de betterave ou d'épinard assaisonnée avec une vinaigrette orange-noisette.

VINAIGRETTE ORANGE-NOISETTE

Mettez dans un **Bol Espace 300 ml**, 100 ml d'huile d'olive et le zeste d'½ orange. Laissez infuser 1 h minimum avant de filtrer l'huile. Dans le Shaker 600 ml, mélangez du sel, du poivre, 45 ml (3 c. à s.) de vinaigre de vin et 100 ml d'huile d'orange. Ajoutez en dernier 5 g de noisettes entières finement hachées dans le **TurboChef**.



ASTUCE
Vous pouvez préparer de l'huile d'orange ou de citron à l'avance et la conserver dans le Shaker 600 ml.

DÔMES ASIATIQUES



Préparation
15 mn



200 °C
25 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 60 g de nouilles de riz
- 50 g de courgette
- 50 g de carotte
- 4 brins de coriandre
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 25 g de noix de cajou
- 50 g de blanc de poulet
- 5 ml (1 c. à c.) de sauce soja
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile
- sel et poivre à volonté

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 200 °C.

2. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, réhydratez les nouilles dans de l'eau tiède pendant 4 mn, puis égouttez-les soigneusement.

3. Lavez les légumes. Rincez la coriandre et séchez-la. Épluchez l'ail et l'échalote.

4. Avec l'**AdaptaChef** muni du **Cône à Râper Gros**, râpez au-dessus du Bol Mélangeur 3 l dans l'ordre, 20 g de noix de cajou, les courgettes et les carottes.

5. À l'aide du **TurboMax**, hachez le poulet en morceaux, la coriandre effeuillée, l'ail dégermé et l'échalote. Ajoutez-les dans le Bol Mélangeur avec les ingrédients restants et mélangez.

6. Répartissez la préparation dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four et faites cuire 25 mn dans le four préchauffé.

7. Servez immédiatement saupoudrés des noix de cajou restantes grossièrement hachées et accompagnés de légumes verts cuits à la vapeur dans la **Micro Urban**.



CROMESQUIS AU COMTÉ



Préparation
15 mn



Réfrigérateur
15 mn



600 watts
6 mn



210 °C
± 20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- ½ pomme (± 75 g)
- 75 g de pomme de terre
- 100 ml d'eau
- 200 g de comté
- 80 g de farine
- 2 œufs
- 80 g de chapelure
- 30 g de beurre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante à 210 °C.

2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites cuire 6 mn à 600 watts la pomme et la pomme de terre épluchées et coupées en dés. Laissez reposer 5 mn, égouttez-les et écrasez-les avec le **Presse-Purée**.

3. À l'aide de l'**AdaptaChef** muni du **Cône à Râper Fin**, râpez le comté dans le Pichet, salez, poivrez et mélangez bien avec la **Spatule en Silicone**. Faites 6 boules égales en roulant la préparation dans la paume de vos mains légèrement farinées.

4. Mettez séparément dans 3 **Bols Espace 600 ml**, la farine, les œufs fouettés et la chapelure.

5. Roulez les boules dans la farine, puis dans les œufs et terminez par la chapelure. Placez les boules au réfrigérateur 15 mn, puis panez à nouveau les boules (farine, œufs et chapelure).

6. Dans le **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four, placez vos cromesquis en les aplatissant pour leur faire prendre la forme du dôme. Déposez une noisette de beurre sur chacun et faites-les cuire 15 à 20 mn dans le four préchauffé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



DÔMES DE POMMES DE TERRE À LA VIANDE



Préparation
25 mn



600 watts
4 mn



200 °C
15 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 petite échalote
- 1 petite gousse d'ail
- 3 branches de persil plat
- 125 g de filet américain
- 100 g de viande hachée
- 1 ml de sel
- poivre du moulin à volonté
- 1 œuf
- 500 g de petites pommes de terre charlotte bien régulières
- 25 g de beurre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 200 °C.

2. Épluchez l'échalote et l'ail. Lavez et séchez le persil.

3. Dans l'**ExtraChef**, hachez l'échalote, l'ail et le persil effeuillé. Ajoutez le filet américain, la viande hachée, le sel, le poivre, l'œuf et mixez pour avoir une préparation homogène.

4. Épluchez les pommes de terre et lavez-les. Coupez-les en rondelles à l'aide du **MandoChef** (⓪/⓫).

5. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mettez les rondelles de pommes de terre avec le beurre en morceaux et faites cuire environ 2 mn à 600 watts, mélangez délicatement pour que les rondelles soient bien imprégnées de beurre et refaites chauffer 1 à 2 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn et tapissez généreusement les compartiments du **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four (p. 3).

6. À l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez les compartiments de farce en tassant bien. Recouvrez avec une couche de rondelles de pommes de terre et faites cuire 15 mn bas dans le four préchauffé.

7. Servez bien chaud avec une salade verte et/ou des tomates cerises rôties à l'huile.



DÔMES CHOCOLAT NOIR ET SPÉCULOOS



Préparation
30 mn



360 watts
4 mn 30 s



Congélateur
30 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 160 g de chocolat noir
- 100 ml de crème liquide entière bien froide
- 10 ml (2 c. à c.) de sucre glace
- 50 g de spéculoos
- 15 g de beurre fondu

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre 100 g de chocolat en morceaux, 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone**. Si besoin, refaites chauffer 20 s à 360 watts.

2. Répartissez équitablement le chocolat fondu dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** placé dans la **Boite Igloo 2,25 l**. Avec le **Pinceau Silicone**, étalez uniformément le chocolat en remontant bien sur les bords (p. 2). Placez au congélateur 10 mn (ou 20 mn au réfrigérateur).

3. Mettez le chocolat restant en morceaux dans le Pichet MicroCook et faites-le fondre 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 1 mn avant de mélanger avec la Spatule en Silicone.

4. Dans le **Speedy Chef**, montez la crème liquide en chantilly bien ferme. Ajoutez le sucre glace et fouettez. À l'aide de la Spatule en Silicone, incorporez délicatement, en 2 fois la chantilly au chocolat fondu dans le Pichet MicroCook. Refaites chauffer 20 s, si besoin.

5. Dans les compartiments du MultiFlex Dômes, sur le chocolat froid, répartissez la mousse sans aller jusqu'au bord (laissez quelques millimètres). Tassez légèrement avec le dos d'une cuillère.

6. À l'aide du **TurboChef**, mixez les spéculoos en morceaux avec le beurre fondu et répartissez le mélange sur la mousse en pressant légèrement avec le dos d'une cuillère.

7. Mettez 30 mn au congélateur (ou 1 h 20 mn au réfrigérateur), avant de démouler les dômes délicatement.



MOELLEUX PIÑA COLADA



Préparation
10 mn



600 watts
30 s



180 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 50 ml (10 c. à c.) de sucre (± 50 g)
- 15 ml (1 c. à s.) de rhum
- 1 pincée de sel
- 30 g de farine
- 4 ml de levure chimique
- 50 g de noix de coco en poudre
- 80 g d'ananas frais ou en boite bien égoutté

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 180 °C.

2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le beurre en morceaux, 30 s à 600 watts.

3. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, à l'aide du **Fouet Souple**, fouettez les œufs, le sucre, le rhum, le sel, puis ajoutez la farine, la levure, la noix de coco en poudre, l'ananas coupé en petits morceaux et mélangez. Versez le beurre fondu et mélangez bien.

4. Dans le **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four, répartissez la préparation dans les compartiments et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé. Laissez refroidir 10 mn et démoulez délicatement.

5. Servez avec un sorbet à la noix de coco ou un sorbet ananas, et décorez de copeaux de chocolat ou de noix de coco en poudre.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



DÔMES GLACÉS FRAISE-BANANE



Préparation
15 mn



Congélateur
8 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 250 g de fraises
- 100 g de banane
- 15 ml (1 c. à s.) de jus de citron
- 40 g de miel
- 20 g de meringues

PRÉPARATION

1. Lavez et équeutez les fraises. Épluchez la banane.

2. Dans l'**ExtraChef**, mixez les fraises, la banane en morceaux, le jus de citron et le miel pour obtenir une préparation bien homogène.

3. Concassez les meringues et répartissez-les dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** placé dans la **Boite Igloo 2,25 l**.

4. Versez dessus le contenu de l'ExtraChef et placez au congélateur 8 h minimum.

5. Démoulez environ 10 à 15 mn avant de servir.

6. Servez avec une salade de fraises et des morceaux de meringues.



PARFAITS GLACÉS MYSTÈRES



Préparation
10 mn



Congélateur
6 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 130 ml de crème liquide entière
- 2 jaunes d'œufs
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre vanillé*
- 6 petits morceaux de meringues (± 20 g)
- 100 g de pralins ou noisettes hachées

PRÉPARATION

1. Dans le **Speedy Chef**, fouettez la crème en chantilly et réservez-la dans un **Bol Espace 300 ml**.

2. Dans le Speedy Chef propre, fouettez les jaunes et le sucre vanillé*, 1 mn minimum pour les blanchir et qu'ils doublent de volume.

3. À l'aide de la **Spatule en Silicone**, ajoutez délicatement la chantilly à la préparation du Speedy Chef.

4. Répartissez équitablement la préparation du Speedy Chef, dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** placé dans la **Boite Igloo 2,25 l**.

5. Placez un morceau de meringue au centre de chaque compartiment et mettez au congélateur 6 h minimum.

6. Démoulez et recouvrez de pralins ou de noisettes hachées.

* SUCRE VANILLÉ MAISON

Dans une **Boite Gagn-E-Space** remplie de 500 g de sucre, mettez une gousse de vanille coupée en 4. Laissez-la 1 à 2 semaines avant d'utiliser le sucre. Remplissez régulièrement votre Gagn-E-Space avec du sucre et mettez dedans vos gousses de vanille propres et séchées, utilisées pour vos gâteaux ou vos crèmes.



DÔMES CHÂTAIGNES



Préparation
10 mn



600 watts
30 s



150 °C
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 œufs
- 50 ml de sucre (± 50 g)
- 60 g de crème de marrons
- 15 ml (1 c. à s.) de rhum
- 1 pincée de sel
- 50 g de farine
- 4 ml de levure chimique
- 50 g de beurre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 150 °C.

2. Dans le **Speedy Chef**, fouettez les œufs, le sucre, 10 g de crème de marrons, le rhum et le sel pendant environ 30 s. Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez avec la **Spatule en Silicone**.

3. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le beurre en morceaux 30 s à 600 watts.

4. Ajoutez le beurre fondu dans le Speedy Chef et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

5. Dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four, répartissez la moitié de la pâte, le reste de crème de marrons et recouvrez avec le reste de pâte.

6. Faites cuire 20 mn dans le four préchauffé. Laissez refroidir 5 mn avant de démouler délicatement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



SPHÈRES AUX FRUITS ET ÉPICES



Préparation
20 mn



360 watts
5 mn



600 watts
2 mn



Congélateur
10 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Sphère au chocolat

- 200 g de chocolat noir 70 %

Garniture

- 200 g de mangue épluchée
- 125 g de framboises
- 1 fruit de la passion
- 1 pincée de 4 épices

Sauce chocolat

- 50 ml (10 c. à c.) de lait
- 50 ml (10 c. à c.) de crème liquide
- 1 pincée de 4 épices
- 50 g de chocolat noir
- 25 ml (5 c. à c.) de sucre glace

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre 100 g de chocolat en morceaux, 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez à l'aide de la **Spatule en Silicone**. Si besoin, refaites chauffer 20 s à 360 watts.

2. Répartissez équitablement le chocolat fondu dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** placé dans la **Boite Igloo 2,25 l**. Avec le **Pinceau Silicone**, étalez uniformément le chocolat en remontant bien sur les bords (p. 2). Placez au congélateur 10 mn (ou 20 mn au réfrigérateur) et démoulez délicatement. Refaites de même avec les 100 g de chocolat restants pour faire 6 nouvelles coques de chocolat. Mettez les coques au réfrigérateur en attendant.

3. Dans le **Bol Espace 2 l**, mélangez délicatement avec la Spatule en Silicone la mangue coupée en cubes réguliers, les framboises, la pulpe du fruit de la passion et les 4 épices.

4. Préparez la sauce chocolat : dans le Pichet MicroCook 1 l propre, faites chauffer 2 mn à 600 watts, le lait, la crème et les 4 épices. Ajoutez le chocolat en morceaux, le sucre glace et mélangez, la sauce va s'épaissir. Si le chocolat n'est pas complètement fondu, remettez à chauffer 30 s à 600 watts.

5. Dans chaque assiette à dessert, posez au centre une coque de chocolat, garnissez-la de fruits, posez au centre une framboise et recouvrez avec une coque de chocolat vide. Mettez au réfrigérateur.

6. Pour le service, versez un peu de sauce au chocolat chaude pour faire fondre la coque en chocolat et permettre aux invités de découvrir l'intérieur.

Variantes :

Vous pouvez remplacer la mangue par d'autres fruits de saison et remplacer les 4 épices par de la cannelle, de la vanille ou tout autre épice à votre goût.



ASTUCE

Dans l'assiette à dessert, déposez un peu de chocolat fondu ou de Nutella® pour fixer la coque au chocolat.

DÔMES AMANDES FRUITS ROUGES



Préparation
10 mn



600 watts
1 mn



180 °C
± 17 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 70 g de beurre
- 40 g d'amandes émondées
- 25 g de farine
- 75 g de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 90 g de fruits rouges (groseilles, myrtilles, mûres, framboises...)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 180 °C.

2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le beurre en morceaux, 1 mn à 600 watts.

3. Avec le **Moulin à Fromage Plus**, râpez les amandes au-dessus du **Bol Mélangeur 3 l**. Ajoutez la farine, le sucre glace et mélangez avec la **Spatule en Silicone**. Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez. Versez le beurre fondu et mélangez.

4. Répartissez la pâte et les fruits rouges propres et secs dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four.

5. Faites cuire 16 à 17 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez reposer 10 mn avant de démouler.

6. Servez avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille.



ASTUCE

Vous pouvez remplacer les fruits rouges par des griottes égouttées.

CROUSTILLANTS CITRON CHOCOLAT BLANC



Préparation
30 mn



360 watts
1 mn 30 s



600 watts
2 mn 30 s



Congélateur
30 mn



Repos
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 100 g de chocolat blanc

Crème de citron

- 2 œufs
- 80 ml de sucre (± 80 g)
- 100 ml de jus de citron
- 10 ml (2 c. à c.) de maïzena
- 75 g de beurre

Crumble

- 50 g de biscuits sablés
- 15 g de beurre fondu

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le chocolat en morceaux, 1 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez avec la **Spatule en Silicone**. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 30 s à 360 watts.

2. Répartissez équitablement le chocolat fondu dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** placé dans la **Boite Igloo 2,25 l**. Avec le **Pinceau Silicone**, étalez uniformément le chocolat en remontant bien sur les bords (p. 2). Placez au congélateur 10 mn (ou 20 mn au réfrigérateur).

3. Dans le **Speedy Chef**, fouettez les œufs et le sucre pour qu'ils blanchissent et doublent de volume.

4. Dans le Pichet MicroCook propre, avec le **Fouet Souple**, mélangez le jus de citron et la Maïzena. Ajoutez le contenu du Speedy Chef, mélangez, couvrez et faites chauffer 2 mn 30 à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Fouettez, laissez reposer 1 mn et ajoutez le beurre en morceaux tout en fouettant. Laissez refroidir 20 mn en fouettant de temps en temps.

5. Dans les compartiments du MultiFlex Dômes, sur le chocolat froid, répartissez la crème au citron sans aller jusqu'au bord (laissez quelques millimètres).

6. Dans l'**ExtraChef**, mixez les biscuits. Ôtez la lame, versez le beurre fondu et mélangez avec la Spatule en Silicone. Répartissez ce crumble sur la crème de citron et tassez légèrement avec le dos d'une cuillère.

7. Mettez 20 mn au congélateur (ou 1 h au réfrigérateur) avant de démouler délicatement.



PANNA COTTA FRAMBOISES



Préparation
10 mn



600 watts
2 mn



Réfrigérateur
2 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 125 g de framboises
- 25 ml (5 c. à c.) de jus de citron
- 25 ml (5 c. à c.) de sucre glace
- 2 feuilles de gélatine (± 4 g)
- 400 ml de crème liquide entière
- 50 ml (10 c. à c.) de sucre (± 50 g)

PRÉPARATION

1. Dans le **TurboChef**, mixez finement les framboises avec le jus de citron et le sucre glace, pour faire un coulis.

2. Dans un **Bol Espace 600 ml**, mettez les feuilles de gélatine à ramollir 5 mn dans de l'eau froide.

3. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mélangez 200 ml de crème liquide et le sucre, et faites chauffer 2 mn à 600 watts.

4. Ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et mélangez avec le **Fouet Souple**. Ajoutez le reste de crème et mélangez bien.

5. Dans le **MultiFlex Dômes** placé dans la **Boite Igloo 2,25 l**, répartissez la crème et mettez au réfrigérateur 2 h minimum.

6. Démoulez délicatement les panna cotta et servez-les avec le coulis de framboises.

PANNA COTTA COEUR FRAMBOISES

Préparez le coulis de framboises (étape 1) et remplissez 6 compartiments du **Cub'Igloo**. Mettez au congélateur 8 h minimum. Réservez le coulis restant au réfrigérateur. Continuez la recette comme indiquée ci-dessus. À l'étape 5, placez au centre de chaque compartiment du MultiFlex Dômes remplie de crème tiède-froide, un cube glacé et mettez au réfrigérateur 2 h minimum.



BOULES DE CHOCOLAT AU THÉ



Préparation
20 mn



360 watts
9 mn



600 watts
4 mn 30 s



Congélateur
30 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Coques en chocolat

- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de chocolat noir

Mousse

- 100 ml de lait à température ambiante
- 1 sachet de thé Earl Grey®
- 5 ml (1 c. à c.) de maïzena
- 1 œuf (jaune et blanc séparés)
- 50 g de sucre glace
- 50 g de chocolat au lait
- 30 ml (2 c. à s.) de Nutella® ou chocolat noir fondu

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre 50 g de chocolat blanc en morceaux, 1 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 30 s, mélangez et faites chauffer 30 s à 360 watts. Mélangez et versez le chocolat dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** placé dans la **Boite Igloo 2,25 l**. Avec la **Spatule en Silicone Étroite**, répartissez le chocolat en remontant sur les bords et en laissant des espaces vides. Placez au congélateur. Faites de même avec 50 g de chocolat noir, 2 mn à 360 watts, puis 30 s à 360 watts. Répartissez bien le chocolat noir sur le chocolat blanc avec le **Pinceau Silicone**. Mettez 10 mn au congélateur (ou 20 mn au réfrigérateur) avant de démouler délicatement les coques. Recommencez avec le chocolat restant pour faire 6 nouvelles coques, sans les démouler. Mettez au réfrigérateur.

2. Dans le Pichet MicroCook 1 l propre, faites chauffer le lait 2 mn à 600 watts. Mettez le thé à infuser 5 mn. Retirez-le, ajoutez la Maïzena, mélangez et faites chauffer environ 2 mn 30 à 600 watts. Laissez reposer 1 mn.

3. Dans le **Speedy Chef**, fouettez le jaune d'œuf avec 25 g de sucre glace pour qu'il double de volume. Versez sur le lait très chaud et mélangez. Ajoutez le chocolat au lait en morceaux et mélangez. Si la crème n'est pas assez épaisse, refaites-la chauffer 1 à 2 mn à 600 watts. Laissez-la refroidir en mélangeant régulièrement.

4. Dans le Speedy Chef propre, fouettez le blanc en neige et finissez avec le sucre glace restant. Avec la **Spatule en Silicone**, ajoutez-les délicatement à la crème du Pichet.

5. Répartissez uniformément le chocolat dans les compartiments du MultiFlex Dômes et mettez 10 mn au congélateur (ou 30 mn au réfrigérateur).

6. Sur chaque assiette à dessert, étalez un peu de Nutella (ou de chocolat fondu), posez le dôme garni et recouvrez avec une coque de chocolat vide.



BABAS D'AGRUMES



Préparation
25 mn



180 °C
20 mn



600 watts
5 mn 30 s



Congélateur
30 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 œuf (jaune et blanc séparés)
- 50 ml (10 c. à c.) de sucre (± 50 g)
- 15 ml (1 c. à s.) de lait
- 40 g de farine
- 3 ml de levure chimique
- zeste d'½ citron vert
- 30 g de beurre fondu

Gelée et sirop d'agrumes

- 3 feuilles de gélatine (± 6 g)
- ± 600 g d'agrumes (pamplemousse, clémentine, orange)
- 5 ml (1 c. à c.) d'huile
- 150 ml de jus d'orange
- 60 ml (4 c. à s.) de sucre (± 60 g)
- 25 ml (5 c. à c.) de rhum

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 180 °C.

2. Dans le **Pichet Gradué 2 l**, à l'aide du **Batteur**, fouettez vivement le jaune d'œuf et le sucre pour que le mélange blanchisse et double de volume.

3. Ajoutez le lait, la farine, la levure, le zeste de citron, le beurre fondu et mélangez bien avec la **Spatule en Silicone**.

4. Montez le blanc en neige dans le **Speedy Chef** et incorporez-le délicatement à la préparation du Pichet.

5. Dans le **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four, répartissez équitablement la préparation et faites cuire 17 à 20 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez les babas refroidir avant de les démouler délicatement et de les conserver dans la **Boite Igloo 1 l** dans le réfrigérateur.

6. Dans un **Bol Espace 600 ml**, mettez les feuilles de gélatine à ramollir 5 mn dans de l'eau froide.

7. Pelez les agrumes à vif, prélevez les suprêmes et récupérez le jus des agrumes (vous devez avoir 400 g de fruits nets et 150 ml de jus).

8. Dans le MultiFlex Dômes propre, légèrement huilé et placé dans une **Boite Igloo 2,25 l**, répartissez les suprêmes d'agrumes dans les compartiments.

9. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, chauffez le jus d'agrumes mélangé avec la moitié du sucre, 2 mn 30 à 600 watts. Ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et mélangez avec le **Fouet Souple**. Versez sur les suprêmes et mettez au congélateur 30 mn.

10. Chauffez le jus d'orange avec le sucre et le rhum, 3 mn à 600 watts et versez délicatement sur les babas pour les imbiber.

11. Servez un baba imbibé surmonté d'un dôme d'agrumes et dégustez immédiatement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



DÔMES TENTATION CHOCOLAT-FRAMBOISE



Préparation
30 mn



170 °C
25 mn



600 watts
1 mn 30 s



Repos
± 30 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 75 g de farine
- 25 g de cacao amer en poudre
- 5 ml (1 c. à c.) de levure chimique
- 2 œufs
- 75 g de sucre
- 75 g de beurre fondu
- 15 ml (1 c. à s.) de lait
- 1 pincée de sel
- 100 ml de crème liquide entière
- 100 g de chocolat noir
- ± 30 ml (2 c. à s.) de confiture de framboises (ou autres au choix)
- 15 ml (1 c. à s.) de copeaux de chocolat ou sucre glace

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 170 °C.

2. Dans le **TurboChef**, mixez la farine, le cacao en poudre et la levure.

3. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, fouettez les œufs et le sucre avec le **Batteur**. Ajoutez le beurre fondu et le contenu du TurboChef. Avec la **Spatule en Silicone**, mélangez pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez le lait, le sel et mélangez à nouveau.

4. Remplissez le **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four et faites cuire 25 mn dans le four préchauffé. Laissez refroidir 5 mn avant de démouler et de laisser complètement refroidir.

5. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites chauffer la crème liquide 1 mn 30 à 600 watts et versez sur le chocolat en morceaux dans le Bol Mélangeur propre. Attendez 1 mn, puis mélangez pour faire fondre complètement le chocolat. Laissez refroidir environ 30 mn.

6. Coupez les dômes de gâteaux au chocolat en 2 horizontalement et garnissez-les avec la crème au chocolat et la confiture. Saupoudrez de copeaux de chocolat ou de sucre glace.



DÔMES POIRE-MARRON



Préparation
25 mn



600 watts
± 3 mn



Congélateur
4 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 feuille de gélatine (± 2 g)
- 100 ml de lait à température ambiante
- 15 ml (1 c. à s.) de poudre à flan à la vanille
- 80 g de crème de marrons
- 1 petite poire mûre (± 200 g)
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre roux ou cassonade
- 50 ml (10 c. à c.) de crème liquide entière
- 6 fines tranches de gâteau (cake, moelleux au chocolat, brownies, pain d'épices ou autre)

PRÉPARATION

1. Dans un **Bol Espace 600 ml**, mettez la feuille de gélatine à ramollir 5 mn dans de l'eau froide.

2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites bouillir le lait 2 à 3 mn à 600 watts. Ajoutez la poudre à flan, mélangez avec le **Fouet Souple**, puis ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et la crème de marrons. Mélangez et laissez refroidir au réfrigérateur.

3. Dans une poêle chaude, mettez la poire épluchée et coupée en petits dés à caraméliser avec le sucre roux. Les morceaux de poire doivent rester fermes. Laissez-les refroidir.

4. Dans le **Speedy Chef**, fouettez la crème liquide très froide en chantilly. Ajoutez-la délicatement à l'aide de la **Spatule en Silicone** à la préparation refroidie du Pichet MicroCook pour obtenir une mousse.

5. Dans le **MultiFlex Dômes** placé dans la **Boite Igloo 2,25 l**, remplissez les compartiments à moitié de la mousse de marron, répartissez les poires caramélisées et recouvrez avec le reste de mousse jusqu'à ½ cm du bord supérieur.

6. Découpez dans les tranches de gâteau, 6 cercles de la taille des compartiments du MultiFlex Dômes (utilisez le poussoir du **Décotour** comme gabarit). Fermez les compartiments avec une tranche de gâteau et appuyez délicatement. Placez au congélateur 4 h minimum.

7. Démoulez délicatement, saupoudrez de cacao en poudre et laissez les dômes 1 h à température ambiante. Ce dessert ne se mange pas congelé.

Variantes :

Vous pouvez remplacer la poire par de l'ananas, de la mangue, des abricots…



DÔMES TATIN



Préparation
20 mn



600 watts
5 mn 30 s



220 °C
± 17 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500 g de pommes
- 30 g de beurre
- 50 ml (10 c. à c.) de sucre (± 50 g)

Pour la pâte

- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 40 ml (8 c. à c.) de sucre (± 40 g)
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four à 220 °C.

2. Mettez les pommes épluchées et coupées en cubes de 15 mm dans le **Pichet MicroCook 1 l**, et faites cuire 5 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer 2 mn.

3. Égouttez les cubes de pommes dans le **Chinois** en pressant délicatement pour extraire le maximum de jus.

4. Dans le Pichet MicroCook, faites fondre le beurre en morceaux 30 s à 600 watts. Ajoutez les pommes, le sucre et mélangez délicatement avec la **Spatule en Silicone**.

5. Dans le **MultiFlex Dômes** posé sur la grille froide du four, répartissez les pommes dans les compartiments.

6. Dans l'**ExtraChef**, mixez la farine, le beurre, le sucre, le sel pour obtenir une préparation homogène et sableuse. Ajoutez le jaune d'œuf et mixez encore. Retirez la lame et finissez la pâte à la main pour former une boule.

7. Divisez la pâte en 6 boules identiques, aplatissez-les pour former des cercles de la taille des compartiments du MultiFlex Dômes et placez-les dans les compartiments par-dessus les pommes.

8. Faites un petit trou au centre de chaque cercle de pâte et faites cuire environ 17 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez refroidir 15 mn avant de démouler délicatement.

9. Servez avec une cuillère de crème fraîche épaisse, une boule de glace vanille ou de la crème anglaise.



TÊTES CHOCO-COCO


Préparation
20 mn


360 watts
4 mn


600 watts
2 mn 30 s


Congélateur
30 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 160 g de chocolat noir
- 300 ml de lait de coco
- 1 ml d'agar-agar
- 30 g de noix de coco en poudre
- 50 ml (10 c. à c.) de sucre (± 50 g)

PRÉPARATION

1. Préparez les coques au chocolat comme indiqué dans la recette des dômes chocolat noir et spéculoos (étapes 1 et 2 - recette p. 24).

2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mélangez avec le **Fouet Souple**, le lait de coco et l'agar-agar, et faites chauffer environ 2 mn 30 à 600 watts. Laissez reposer 2 mn. Ajoutez la noix de coco en poudre, le sucre et mélangez énergiquement. Laissez tiédir.

3. Dans les compartiments du **MultiFlex Dômes**, sur le chocolat froid, répartissez la préparation sans aller jusqu'au bord (laissez quelques millimètres).

4. Faites fondre dans le Pichet MicroCook propre, le reste de chocolat en morceaux, 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 1 mn, mélangez, versez et étalez délicatement le chocolat sur la mousse coco pour fermer les coques en chocolat. Mettez 20 mn au congélateur (ou 1 h au réfrigérateur) avant de démouler délicatement.

CHOCOLAT GUIMAUVE


Préparation
20 mn


360 watts
2 mn 30 s


600 watts
40 s


Congélateur
20 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 100 g de chocolat noir ou au lait
- 140 g de guimauve
- 15 ml (1 c. à s.) d'eau
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre glace ou noix de coco en poudre

PRÉPARATION

1. Préparez les coques au chocolat comme indiqué dans la recette des dômes chocolat noir et spéculoos (étapes 1 et 2 - recette p. 24).

2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l** propre, faites fondre la guimauve avec l'eau, 40 s à 600 watts. Remuez bien avec la **Spatule en Silicone Étroite**. Si besoin, refaites chauffer 10 à 20 s à 600 watts et mélangez.

3. Répartissez la guimauve fondue sur le chocolat froid dans les compartiments du **MultiFlex Dômes** et placez 10 mn au congélateur (ou 20 mn au réfrigérateur).

4. Saupoudrez le sucre glace ou la noix de coco sur le dessus et démoulez délicatement.





TABLE DES MATIÈRES

BABAS D'AGRUMES 44
BOULES DE CHOCOLAT AU THÉ 42
BURGERS POULET TANDOORI 8
CHOCOLAT GUIMAUVE 52
CROMESQUIS AU COMTÉ 20
CROUSTILLANTS CITRON CHOCOLAT BLANC 38
DÔMES AMANDES FRUITS ROUGES 36
DÔMES ASIATIQUES 18
DÔMES CHÂTAIGNES 32
DÔMES CHOCOLAT NOIR ET SPÉCULOOS 24
DÔMES DE CHOU FARCI 12
DÔMES DE CONCOMBRE ET SAUMON 6
DÔMES DE POMMES DE TERRE À LA VIANDE 22
DÔMES DE SAUMON AU CHÈVRE FRAIS 4
DÔMES DE SAUMON FUMÉ 4
DÔMES GLACÉS FRAISE-BANANE 28
DÔMES ITALIENS 4
DÔMES POIRE-MARRON 48
DÔMES TATIN 50
DÔMES TENTATION CHOCOLAT-FRAMBOISE 46
ÉCAILLES DE BETTERAVE GARNIE 16
FOCCACIA POIVRON-MOZZARELLA 10
MOELLEUX PIÑA COLADA 26
PANNA COTTA COEUR FRAMBOISES 40
PANNA COTTA FRAMBOISES 40
PARFAITS GLACÉS MYSTÈRES 30
SAUCE AU PORTO 12
SPHÈRES AUX FRUITS ET ÉPICES 34
SUCRE VANILLÉ MAISON 30
TÊTES CHOCO-COCO 52
TOMATES SURPRISES 14
VINAIGRETTE ORANGE-NOISETTE 16



Tupperware®

www.tupperware.be

© 2018 Tupperware. Tous droits réservés.