Collection Savoir-Faire™

Pomme de terre & Compagnie



Tupperware®

soupe poireaux Vitelotte

Ingrédients	Pour 6 personnes
Pommes de terre Vitelotte	500 g
Pommes de terre à potage	200 g
Blancs de poireaux	200 g
Eau	500 ml
Sel et poivre	à volonté
Crème fraîche liquide	100 ml
Fromage frais (Carré frais, St Môret...)	150 g
Lait	100 à 150 ml
Préparation	15 mn
Cuisson	20 mn à 600 watts

Coût moyen de la recette 7,50 €

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en petits morceaux.
2. Lavez les blancs de poireaux et hachez-les finement dans l'**Extra Chef** (gardez du blanc de poireaux pour la décoration).
3. Mettez les poireaux hachés et les pommes de terre en morceaux dans le **MicroCook rond 2,25 l**, ajoutez l'eau, salez, poivrez et faites cuire 20 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.
4. Laissez reposer 5 mn, avant de mixer. Ajoutez la crème, le fromage frais et mélangez avec le **Fouet mélangeur**. Rectifiez la consistance avec le lait.
5. Décorez avec du blanc de poireaux finement émincé et grillé à la poêle.

Variante

Remplacez les pommes de terre Vitelotte par des patates douces.



crème de patates douces

Ingrédients	Pour 6 personnes
Huile d'olive	50 ml
Citron bio	½ (zeste)
Patates douces	500 g
Eau	400 ml
Bouillon de volaille déshydraté	1 cube
Lait de coco	200 ml
Sel et poivre	à volonté
Coriandre effeuillée	2 brins
Graines de sésame	10 ml
Préparation	15 mn
Cuisson	15 à 20 mn à 600 watts

Coût moyen de la recette 4,50 €

1. Dans un **Ravier 300 ml**, mélangez l'huile d'olive, le zeste de citron et laissez mariner l'huile de citron.
2. Epluchez les patates douces avec un **Eplucheur**, rincez-les et coupez-les en morceaux à l'aide du **Couteau du chef**.
3. Mettez-les dans le **MicroCook rond 1,5 l**, versez l'eau, émiettez le bouillon, mélangez et faites cuire 15 à 20 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn avant d'écraser les patates douces avec le **Presse-purée**.
4. Versez le lait de coco et mélangez bien avec la **Cuiller plate**. Salez et poivrez.
5. Servez chaud ou froid avec un filet d'huile de citron, des pluches de coriandre et des graines de sésame.



blinis de patates douces

Ingrédients	Pour ± 15 blinis
Patates douces	250 g
Œufs moyens	2
Farine	50 g
Lait	15 ml
Huile	15 ml
Sel et poivre	à volonté
Préparation	10 mn
Cuissons	20 mn à 600 watts 15 à 20 mn à la poêle

Coût moyen de la recette 1,00 €

1. Epluchez et coupez en morceaux les patates douces lavées. Mettez-les dans la Passoire inférieure du **Micro Vap'** posée sur le Réservoir rempli de 400 ml d'eau froide et faites cuire 20 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn.
2. Dans l'**Extra Chef**, mixez les patates douces cuites. Ajoutez le reste des ingrédients, sauf l'huile, et mixez encore. Rectifiez la consistance si besoin avec du lait.
3. Dans une poêle huilée chaude, versez des petites louches de pâte et faites cuire 2 à 3 mn de chaque côté. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.
4. Servez ces blinis à l'apéritif avec du tarama, de la purée d'aubergines, des rillettes, du guacamole, en entrée avec du poisson fumé, des tranches de magret fumé, en accompagnement d'un poisson...

Variante

Remplacez la patate douce par de la pomme de terre Vitelotte ou de la pomme de terre à purée.



crémeux de rattes au canard et pistaches

Ingrédients	Pour 8 personnes
Rattes	1 kg
Eau	500 ml
Gros sel	5 ml
Beurre	200 g
Sel et poivre	à volonté
Lait	200 ml
Crème liquide	100 ml
Tranches de magret de canard fumé ou séché	80 g
Pistaches décortiquées	20 g
Préparation	20 mn
Cuissons	15 mn à 900 watts 15 mn à feu doux

Coût moyen de la recette 9,00 €

1. Lavez bien les rattes sans les éplucher, mettez-les dans le **Micro Minute™**, ajoutez l'eau, le gros sel et faites-les cuire 15 mn à 900 watts. Laissez reposer 10 mn avant de les éplucher encore chaudes.
2. Avec le **Presse-purée**, écrasez-les finement dans une casserole et mettez la purée à sécher à feu doux en mélangeant vivement avec la **Cuiller plate**. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez pour que la purée soit bien homogène.
3. Salez, poivrez et ajoutez le lait petit à petit en fouettant vivement avec le **Fouet plat métallique**. La purée doit devenir crémeuse. Rectifiez la consistance avec la crème liquide.
4. Remplissez des verrines aux ⅔ de crémeux de rattes, répartissez les tranches de magret de canard et parsemez de pistaches grossièrement concassées au **TurboTup**. Servez bien chaud.



millefeuilles pommes de terre et saumon

Ingrédients	Pour 4 personnes
Pommes de terre à purée	1,250 kg
Huile d'olive	25 ml
Eau	150 ml
Beurre	50 g
Sel et poivre	à volonté
Noix de muscade râpée	une pincée
Lait	100 ml
Filets de saumon (sans peau, ni arête)	300 g
Ciboulette	½ botte
Préparation	30 mn
Cuissons	± 25 mn dans le four, Th 6 ou 180°C
	21 mn à 600 watts

Coût moyen de la recette 7,00 €

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
2. Lavez 1 grosse pomme de terre (± 250 g) et coupez-la en 12 tranches dans la longueur à l'aide du **MandoChef** (②/🔒). Lavez les tranches pour enlever l'amidon et séchez-les. Disposez-les sur la **Feuille à rebords** et badigeonnez-les d'huile à l'aide du **Pinceau silicone Pro**. Faites cuire environ 25 mn dans le four. A la fin de la cuisson, salez immédiatement et disposez les chips sur du papier absorbant.
3. Epluchez et coupez en morceaux les pommes de terre restantes. Rincez-les et placez-les dans le **MicroCook rond 2,25 l** avec l'eau. Faites cuire 20 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer 5 mn.
4. Egouttez les pommes de terre et écrasez-les à l'aide du **Presse-purée**. Ajoutez le beurre, le sel, le poivre, la noix de muscade râpée, le lait et le saumon coupé en fines lanières. Mélangez délicatement à l'aide de la **Spatule silicone**. Remettez à chauffer 1 mn à 600 watts, puis ajoutez la ciboulette ciselée finement.
5. Dressez la purée au saumon et les chips de pomme de terre en millefeuilles.



mini tartelettes champignons et lardons

Ingrédients	Pour 30 mini tartelettes
Pommes de terre à frites	400 g
Beurre fondu	40 g
Champignons de Paris	200 g
Huile	10 ml
Allumettes de lardons fumés	75 g
Crème épaisse	25 ml
Persil	quelques brins
Sel et poivre	à volonté
Préparation	25 mn
Cuissons	30 à 35 mn dans le four, Th 6 ou 180°C
	4 à 5 mn à la poêle

Coût moyen de la recette 2,50 €

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
2. Lavez et épluchez les pommes de terre à l'aide d'un **Eplucheur**. Râpez-les avec le **Cône à râper AdaptaChef**. Mélangez immédiatement avec le beurre fondu pour éviter qu'elles ne noircissent.
3. Répartissez dans les alvéoles de 2 **Moules à mini tartelettes** posés sur la grille froide du four et formez un petit creux au centre pour pouvoir les garnir après cuisson. Faites cuire 30 à 35 mn dans le four.
4. Lavez et séchez les champignons, puis hachez-les grossièrement à l'aide de l'**Extra Chef**.
5. Dans une poêle chauffée avec l'huile, faites revenir les allumettes de lardons, puis ajoutez les champignons hachés et faites cuire 3 à 4 mn. Salez, poivrez, ajoutez la crème et faites chauffer environ 1 mn.
6. Hachez le persil dans l'Extra Chef propre, ajoutez-le dans la poêle hors du feu et mélangez.
7. Garnissez les fonds de tartelettes à la pomme de terre avec cette préparation et faites réchauffer légèrement au four avant de servir.

Le petit + de Tupperware...

Vous pouvez également garnir les fonds de tartelettes à la pomme de terre avec un mélange de confit de canard émietté et de persil haché.



salade de pommes de terre

Ingrédients	Pour 6 à 8 personnes
Pommes de terre primeurs	1 kg
Moutarde (ou 25 ml de moutarde et 20 ml de moutarde à l'ancienne)	45 ml
Sel et poivre	à volonté
Vinaigre	45 ml
Huile d'olive	60 ml
Oignons nouveaux	3
Fines herbes (persil, estragon, ciboulette...)	1 botte
Vin blanc sec	50 ml
Préparation	10 mn
Cuisson	25 mn à 600 watts

Coût moyen de la recette 4,50 €

1. Lavez les pommes de terre, mettez-les dans la Passoire inférieure du **Micro Vap'** posée sur le Réservoir rempli de 400 ml d'eau froide et faites cuire 25 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn.
2. Dans le **Shaker**, mettez dans l'ordre la moutarde, le sel, le poivre, le vinaigre, l'huile et mélangez bien.
3. Dans l'**Extra Chef**, hachez grossièrement les oignons nouveaux épluchés et les herbes.
4. Epluchez les pommes de terre chaudes et coupez-les en rondelles épaisses. Mettez-les dans un saladier, versez le vin blanc et attendez que le vin soit totalement absorbé avant d'ajouter le contenu du Shaker, de l'Extra Chef et de mélanger délicatement. Rectifiez l'assaisonnement. La sauce doit être bien relevée.

Variantes

Ajoutez à la salade, au choix, des lardons, des tranches de magret de canard fumé, des lamelles de jambon, des morceaux de harengs fumés, des lanières de saumon ou de truite fumée…



salade colorée

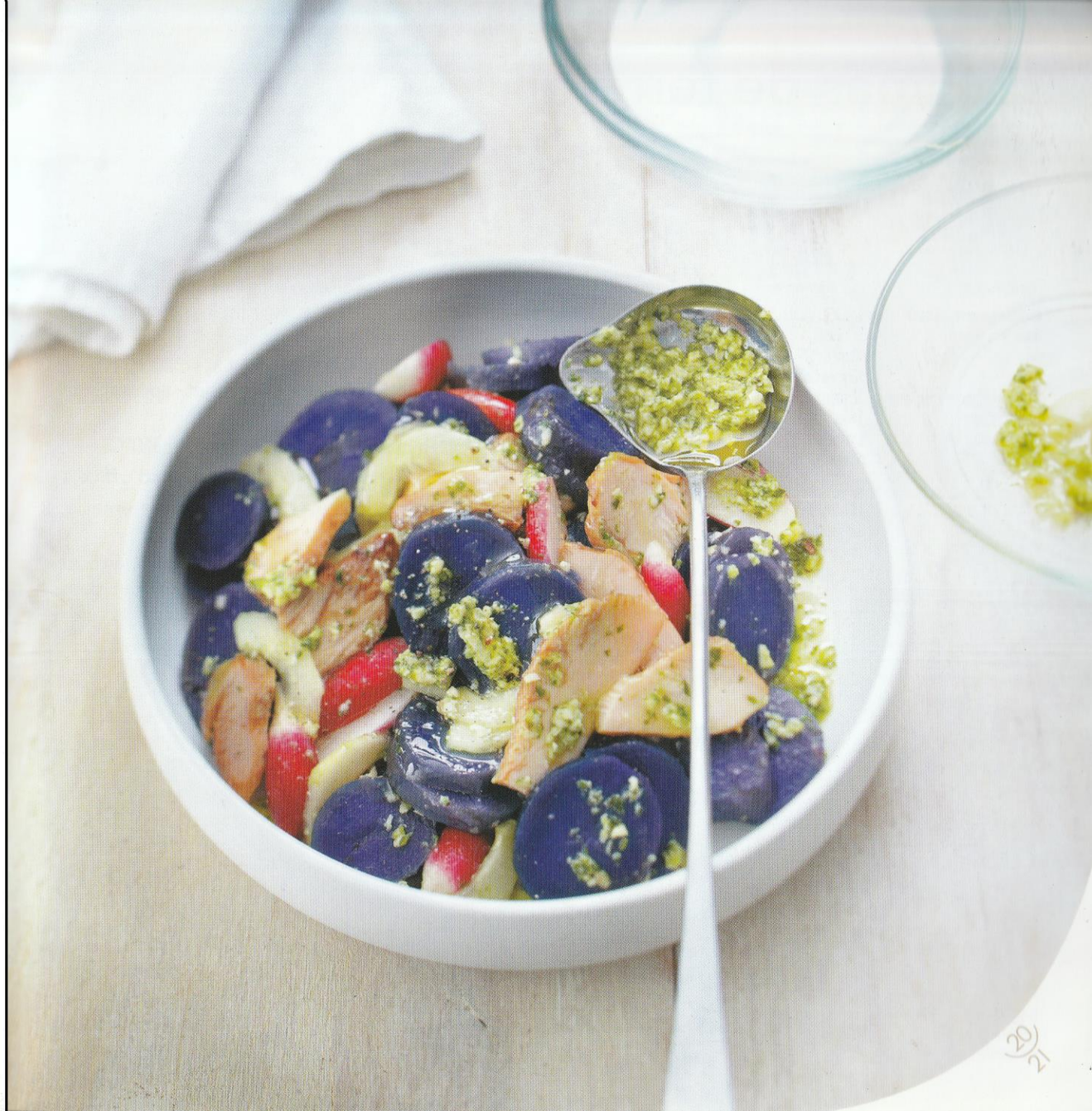
Ingrédients	Pour 6 personnes
Pommes de terre Vitelotte	800 g
Radis rose	1 botte
Ail	1 gousse
Parmesan râpé	50 g
Pignons de pin	50 ml
Huile d'olive	75 ml
Moutarde	15 ml
Sel et poivre	à volonté
Concombre	1
Blancs de poulets cuits	300 g
Préparation	20 mn
Cuisson	25 mn à 600 watts

Coût moyen de la recette 12,00 €

1. Mettez les pommes de terre Vitelotte lavées dans la Passoire inférieure du **Micro Vap'** posée sur le Réservoir rempli de 400 ml d'eau froide, fermez et faites cuire 25 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn.
2. Laissez-les refroidir hors du Micro Vap' avant de les éplucher et de les couper en rondelles.
3. Préparez les radis (en gardant les fanes), lavez-les puis coupez-les en 2 dans la longueur. Lavez soigneusement la moitié des fanes puis essorez-les à l'aide de l'**Essoreuse express**.
4. Dans l'**Extra Chef**, mixez finement les fanes propres, l'ail épluché et dégermé, le parmesan et les pignons. Ajoutez l'huile d'olive, la moutarde, salez, poivrez et mixez encore.
5. Epluchez le concombre, coupez-le en 2 dans la longueur et ôtez les pépins à l'aide d'une cuillère. A l'aide du **Cône à trancher AdaptaChef**, coupez le concombre en lamelles.
6. Emincez finement le poulet à l'aide du **Couteau du chef**.
7. Rassemblez tous les éléments de la salade dans un saladier et mélangez avant de servir. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Variantes

Remplacez les blancs de poulet par, au choix, du jambon ou saucisson à l'ail coupés en cubes, des lamelles de bacon, des lardons fumés et grillés, du thon au naturel égoutté, des crevettes roses décortiquées...



pommes de terre Orloff

Ingrédients	Pour 4 personnes
Grosses pommes de terre à gratin	4 (± 250 g chacune)
Eau	50 ml
Bacon	12 fines tranches
Fromage à croque-monsieur	12 tranches
Huile	1 filet
Sel et poivre	à volonté
Préparation	20 mn
Cuissons	10 mn à 600 watts 15 à 20 mn dans le four, Th 7 ou 210°C

Coût moyen de la recette 4,50 €

1. Lavez bien les pommes de terre. Faites 6 entailles régulières dans les pommes de terre en vous arrêtant à environ 1 à 2 cm du bas de la pomme de terre.
2. Mettez les pommes de terre dans l'**Ultra Pro 2 l** avec 50 ml d'eau, fermez et faites-les cuire 10 mn à 600 watts. Laissez-les reposer 5 mn sans Couvercle, avant d'ôter l'eau de cuisson.
3. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 7 ou 210°C.
4. Coupez le bacon et le fromage en 2 à l'aide du **Couteau d'office**.
5. Garnissez les pommes de terre en glissant dans chaque entaille, ½ tranche de bacon et ½ tranche de fromage.
6. Mettez les pommes de terre ainsi garnies dans l'Ultra Pro, arrosez d'un filet d'huile, salez, poivrez et faites cuire 15 à 20 mn dans le four.
7. Servez-les bien chaudes avec une salade verte.

Le petit + de Tupperware...

Placez la pomme de terre entre deux baguettes chinoises pour limiter les entailles et éviter de couper la pomme de terre jusqu'en bas.



patate burgers

Ingrédients	Pour 4 burgers
Pommes de terre à chair ferme	900 g
Beurre fondu	50 g
Tomates	2
Bœuf à bourguignon maigre	600 g
Sel et poivre	à volonté
Ketchup	100 ml
Moutarde	20 ml
Fromage à hamburger	4 tranches
Préparation	20 mn
Cuisson	40 à 45 mn dans le four, Th 7 ou 210°C

Coût moyen de la recette 12,00 €

1. Faites préchauffer le four, Th 7 ou 210°C.
2. Epluchez les pommes de terre et au dessus du **Bol batteur 3 l**, râpez-les à l'aide du **Cône à râper gros AdaptaChef**. Versez le beurre fondu et mélangez.
3. Formez 8 galettes en moulant à chaque fois 100 ml de pommes de terre râpées dans un **Ramequin frigo** et en tassant bien avec une cuillère.
4. Déposez les galettes sur la **Feuille à rebords** posée sur la grille froide du four et faites cuire 40 à 45 mn, bas dans le four.
5. Epluchez les tomates et coupez-les en tranches à l'aide du **Couteau à tomate**.
6. A l'aide du **Hachoir AdaptaChef** muni de la grille large, hachez la viande coupée en morceaux. Formez 4 steaks et faites-les cuire à la poêle.
7. Salez les galettes de pommes de terre, puis retournez-les et badigeonnez le côté lisse avec du ketchup.
8. Sur 4 galettes, déposez des tranches de tomates, puis le steak badigeonné avec un peu de moutarde, la tranche de fromage et refermez avec les 4 galettes de pommes de terre restantes.
9. Chauffez les burgers quelques minutes au four avant de les servir.



rosaces feuilletées à la viande

Ingrédients	Pour 6 personnes
Échalote	1 petite (± 25 g)
Ail	1 petite gousse (± 5 g)
Persil plat	3 branches
Chair à saucisse	200 g
Sel	1 ml
Poivre du moulin	à volonté
Œuf	1
Pommes de terre à chair ferme, de même calibre	500 g
Beurre fondu	30 g
Pâte feuilletée étalée	1
Dorure	
Jaune d'œuf	1
Eau	15 ml
Préparation	20 mn
Cuisson	30 mn dans le four, Th 6/7 ou 200°C

Coût moyen de la recette 5,00 €

1. Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 200°C.
2. Dans l'**Extra Chef**, hachez l'échalote et la gousse d'ail épluchées avec le persil effeuillé. Ajoutez la chair à saucisse, le sel, le poivre, l'œuf et mixez encore.
3. Epluchez les pommes de terre et, à l'aide du **MandoChef** (①/⑤) posé sur le **Bol batteur 3 l**, coupez-les en rondelles.
4. Mélangez les rondelles de pommes de terre avec le beurre fondu.
5. Sur la **Feuille à rebords** posée sur la grille froide du four, formez 6 rosaces avec les rondelles de pommes de terre, d'un diamètre environ égal au **Ravier 300 ml**.
6. Répartissez la farce de l'Extra Chef au centre des rosaces.
7. Sur la **Feuille à pâtisserie** légèrement farinée, étalez légèrement la pâte feuilletée à l'aide du **Rouleau Modulo** pour pouvoir y découper 6 cercles de la taille du Ravier 300 ml.
8. A l'aide du **Pinceau silicone Pro**, dorez (jaune d'œuf mélangé à l'eau) légèrement le contour de chaque cercle de pâte et posez-les sur les rosaces de pommes de terre pour recouvrir la farce. Appuyez délicatement sur les bords pour que la pâte adhère bien aux pommes de terre.
9. Dorez également le dessus de la pâte et formez une petite cheminée. Faites cuire 30 mn dans le four.
10. Servez-les bien chaudes.



rosaces de pommes de terre au crottin

Ingrédients	Pour 6 personnes
Pommes de terre à chair ferme, de même calibre	500 g
Beurre fondu	30 g
Crottins de Chavignol	3
Jaune d'œuf	1
Eau	15 ml
Chapelure	100 ml
Préparation	15 mn
Cuissons	15 à 19 mn dans le four, Th 6/7 ou 200°C

Coût moyen de la recette 6,00 €

1. Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.
2. Avec un **Eplucheur**, épluchez les pommes de terre lavées. A l'aide du **MandoChef** (①/🔒) posé sur le **Bol batteur 3 l**, coupez-les en rondelles. Mélangez les rondelles de pommes de terre avec le beurre fondu.
3. Sur la **Feuille à rebords** posée sur la grille froide du four, formez 6 rosaces et faites cuire 10 à 12 mn dans le four.
4. Coupez les crottins en 2 dans l'épaisseur. Dans un **Ravier 300 ml**, mélangez le jaune d'œuf et l'eau. Dans un autre Ravier, mettez la chapelure.
5. Passez chaque moitié de crottin dans le Ravier avec le jaune d'œuf, puis dans la chapelure.
6. Posez ½ crottin pané sur chaque rosace et finissez la cuisson 5 à 7 mn dans le four.
7. Servez immédiatement.



pizza blanche au romarin

Ingrédients	Pour 4 personnes
Pâte	
Levure de boulanger (ou 1 sachet de levure de boulanger déshydratée)	20 g
Eau froide/tiède (30°C)	125 ml
Huile d'olive	25 ml
Sucre	1 ml
Farine	400 ml (± 200 g)
Sel	3 ml
Garniture	
Pommes de terre (pour vapeur)	400 g
Crème fraîche épaisse	50 ml
Romarin	1 branche
Sel et poivre	à volonté
Mozzarella	1 boule (± 125 g)
Parmesan râpé	40 g
Olives dénoyautées	une dizaine
Préparation	20 mn
Levé	± 30 mn
Cuissons	25 mn à 600 watts
	30 mn dans le four, Th 8/9 ou 250°C

Coût moyen de la recette 4,50 €

1. Préparez la pâte : dans le **Pichet gradué 1,25 l**, mélangez à l'aide du **Fouet plat métallique** la levure de boulanger, l'eau, l'huile d'olive et le sucre. Laissez reposer 10 mn.
2. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez la farine et le sel, ajoutez le mélange du Pichet gradué et travaillez la pâte à l'aide de la **Cuiller à mélange**, jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus au Bol (si nécessaire, ajoutez un peu de farine). Pétrissez quelques instants, couvrez et laissez lever ± 30 mn.
3. Lavez les pommes de terre et piquez la peau à l'aide d'une fourchette. Mettez-les dans la Passoire inférieure du **Micro Vap'** posée sur le Réservoir rempli de 400 ml d'eau, couvrez et faites cuire 25 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn. Epluchez-les et coupez-les en rondelles.
4. Faites préchauffer le four, Th 8/9 ou 250°C.
5. Etalez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légèrement plus grande que le Couvercle de l'**Ultra Pro 3,3 l**.
6. Etalez la pâte dans le fond du Couvercle légèrement fariné et repliez légèrement les côtés pour former un rebord.
7. Etalez la crème fraîche sur la pâte, saupoudrez le romarin effeuillé, salez, poivrez, ajoutez les pommes de terre, la mozzarella coupée en tranches, le parmesan râpé et les olives coupées en rondelles.
8. Couvrez avec la Base de l'Ultra Pro 3,3 l et faites cuire 30 mn dans le four, en découvrant 5 mn avant la fin.



tourte de pommes de terre, ail et fines herbes

Ingrédients	Pour 8 personnes
Pommes de terre à chair ferme	800 g
Lardons	200 g
Fromage frais ail et fines herbes	300 g
Crème liquide	200 ml
Sel et poivre	à volonté
Ciboulette	½ botte
Pâtes feuilletées	2
Dorure	
Jaune d'œuf	1
Eau	15 ml
Préparation	25 mn
Cuissons	27 mn à 600 watts 1 h dans le four, Th 6/7 ou 200°C

Coût moyen de la recette 11,00 €

1. Faites préchauffez le four, Th 6/7 ou 200°C.
2. Lavez les pommes de terre, mettez-les dans la Passoire inférieure du **Micro Vap'** posée sur le Réservoir rempli de 400 ml d'eau froide et faites cuire 25 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn avant de les éplucher et de les couper en tranches.
3. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites suer les lardons 2 mn à 600 watts.
4. Dans le **Speedy Chef**, fouettez le fromage frais, la crème liquide, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre.
5. Etalez une pâte feuilletée dans un plat à tarte de 28 cm, répartissez une couche de pommes de terre, ajoutez les lardons égouttés, recouvrez avec le reste de pommes de terre et finissez en versant la préparation du Speedy Chef.
6. A l'aide du **Pinceau silicone Pro**, dorez (jaune d'œuf mélangé à l'eau) légèrement le contour de la 1ère pâte feuilletée, posez la 2ème pâte pour fermer la tourte et appuyez sur les bords pour bien souder les 2 pâtes. Dorez le dessus de la tourte, formez une cheminée et faites cuire 1 h dans le four.
7. Servez avec une salade verte.

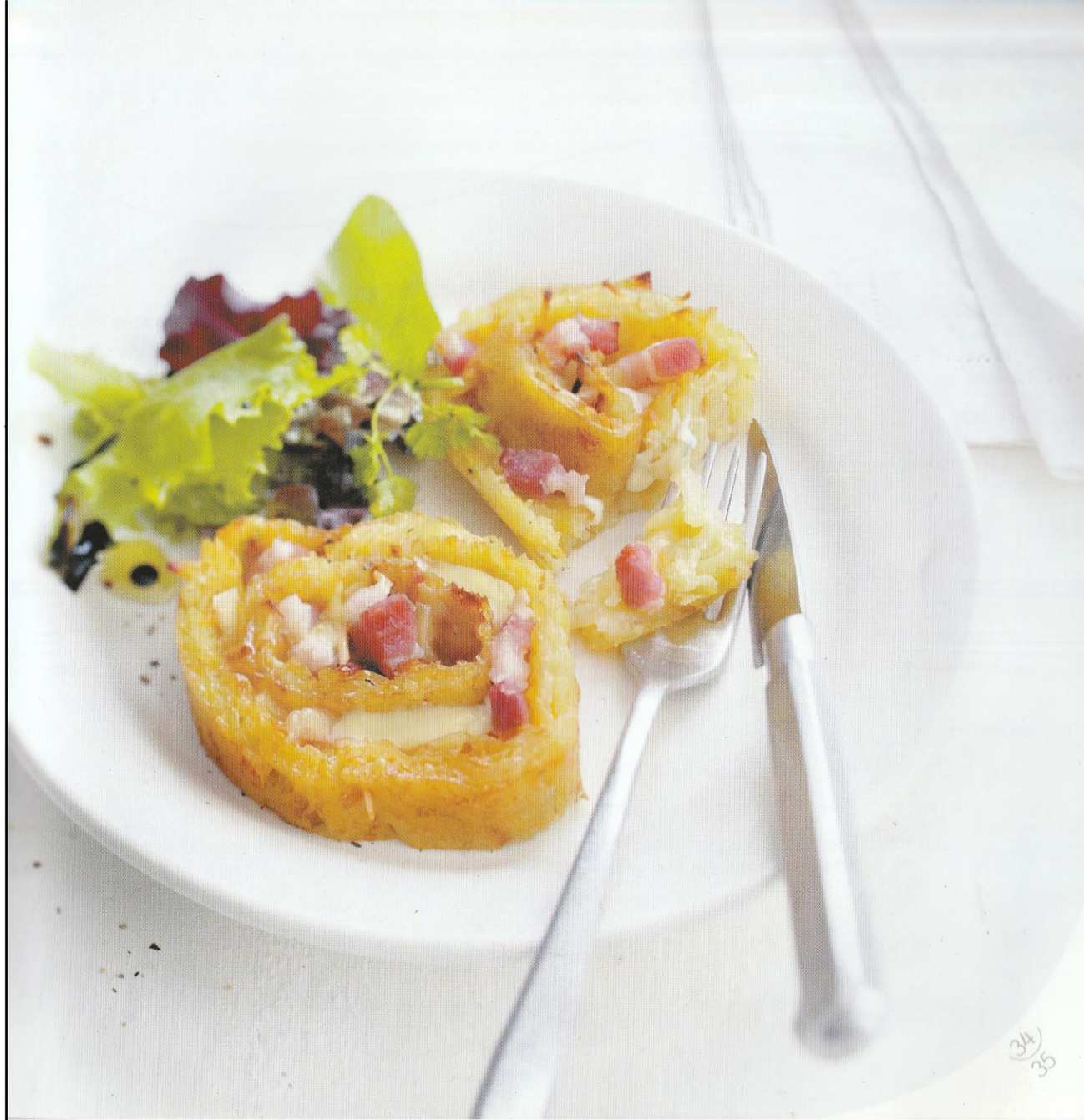


tartiflette roulée

Ingrédients	Pour 4 à 6 personnes
Pommes de terre à frites (chair farineuse)	1,250 kg
Beurre fondu	50 g
Lardons fumés	200 g
Reblochon	½
Sel et poivre	à volonté
Préparation	20 mn
Cuissons	3 mn à 600 watts 1 h dans le four, Th 7 ou 210 °C

Coût moyen de la recette 6,50 €

1. Faites préchauffer le four, Th 7 ou 210°C.
2. Epluchez les pommes de terre, lavez-les et râpez-les à l'aide du **Cône à râper gros AdaptaChef** au-dessus du **Bol batteur 3 l**.
3. Ajoutez le beurre fondu, mélangez et étalez les pommes de terre uniformément sur la **Feuille à rebords** posée sur la grille froide du four.
4. Faites cuire 55 mn, bas dans le four. Laissez tiédir.
5. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites cuire les lardons 3 mn à 600 watts. Egouttez-les et répartissez-les sur les pommes de terre
6. Grattez la croûte du reblochon et coupez-le en fines tranches. Posez les tranches de reblochon sur les pommes de terre.
7. Roulez l'ensemble bien serré et coupez environ 12 tranches en les maintenant avec un pique-olive.
8. Posez-les sur la Feuille à rebords propre et faites cuire 5 mn dans le four.
9. Servez 2 à 3 tranches par personne.



gratin aux 2 patates

Ingrédients	Pour 6 personnes
Pommes de terre à chair ferme	500 g
Patates douces	500 g
Crème liquide	150 ml
Lait	150 ml
Sel et poivre	à volonté
Curry	5 ml
Fromage rapé (facultatif)	100 g
Préparation	15 mn
Cuisson	1 h à 1 h 10 dans le four, Th 6/7 ou 200°C

Coût moyen de la recette 4,00 €

1. Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.
2. Epluchez et lavez les pommes de terre et les patates douces.
3. Avec le **Cône à trancher AdaptaChef**, émincez les pommes de terre au-dessus d'un Bol. Faites de même avec les patates douces.
4. Etalez une couche de pommes de terre dans l'**Ultra Pro 2 l**, recouvrez avec les patates douces et finissez avec le reste de pommes de terre.
5. Dans le **Shaker**, mélangez la crème liquide, le lait, le sel, le poivre et le curry. Versez dans l'Ultra Pro et saupoudrez le fromage râpé.
6. Couvrez et faites cuire 50 à 60 mn dans le four. Découvrez et finissez la cuisson 10 mn pour que le fromage gratine.

Cuisson accélérée

Commencez la cuisson 20 mn à 600 watts, puis finissez au four 20 à 25 mn en découvrant 10 mn avant la fin.

Variantes

Gratin de Dijon	Remplacez le curry par 30 ml de moutarde forte de Dijon.
Gratin allégé	Remplacez la crème liquide par un fromage frais allégé.
Gratin de patates douces	Remplacez les pommes de terre par des patates douces (soit 1 kg au total) et faites cuire 40 à 45 mn dans le four en découvrant 10 mn avant la fin de la cuisson.



pommes duchesse

Ingrédients	Pour 4 personnes
Pommes de terre à purée	600 g
Beurre	40 g
Jaunes d'œufs	3
Sel et poivre	à volonté
Noix de muscade râpée	1 pincée
Préparation	15 mn
Cuissons	25 mn à 600 watts 15 à 18 mn dans le four, Th 7/8 ou 220°C

Coût moyen de la recette 2,00 €

1. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux, rincez-les et disposez-les dans la Passoire inférieure du **Micro Vap'** posée sur le Réservoir rempli de 400 ml d'eau froide. Posez le Couvercle et faites cuire 25 mn à 600 watts. Laissez reposer 10 mn.
2. Faites préchauffer le four, Th 7/8 ou 220°C.
3. Placez les pommes de terre encore très chaudes dans le **Bol batteur 3 l** et pressez-les à l'aide du **Presse-purée**.
4. A l'aide de la **Spatule silicone**, incorporez le beurre en morceaux, puis les jaunes d'œufs. Si le mélange est un peu trop liquide, travaillez-le légèrement avec le **Fouet mélangeur** pour lui redonner du corps. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade râpée.
5. Posez la **Feuille à rebords** sur la grille froide du four. Remplissez la **Boule décors** munie de la Douille cannelée avec la préparation et faites des rosaces régulières en vous aidant des marquages sur la Feuille à rebords.
6. Faites cuire 15 à 18 mn dans le four (en surveillant la coloration) et servez sans attendre en accompagnement d'une viande.

Variantes

Ajoutez dans la purée, l'ingrédient au choix haché finement : une vingtaine d'olives, 100 g de lardons cuits, des herbes fraîches (persil, cerfeuil, ciboulette, coriandre), 8 pétales de tomates séchées ou 30 g de parmesan râpé.



potatoes

Ingrédients	Pour 4 personnes
Petites pommes de terre primeurs ou nouvelles	800 g (± 5 cm de long)
Huile	15 ml
Herbes de Provence	10 ml
Curcuma, paprika, curry ou Piment d'Espelette	5 ml
Sel et poivre	à volonté
Préparation	5 mn
Cuisson	25 à 30 mn dans le four, Th 7 ou 210°C

Coût moyen de la recette 1,50 €

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 7 ou 210°C.
2. Brossez les pommes de terre ou frottez-les dans un torchon avec du gros sel. Rincez-les sans les éplucher, séchez-les et coupez-les en 4 ou 6 dans la longueur avec le **Couteau du chef**.
3. Mettez-les dans le **Bol 2,5 l**, ajoutez l'huile, les herbes, l'épice de votre choix, le sel et le poivre. Fermez le Bol et secouez pour que l'ensemble soit bien mélangé.
4. Etalez les pommes de terre sans qu'elles ne se superposent sur la **Feuille à rebords** posée sur la grille froide du four et faites cuire 25 à 30 mn dans le four, en les retournant de temps en temps.

Différentes sauces pour accompagner vos potatoes

Sauce façon deluxe	Mélangez délicatement 100 ml de mayonnaise avec une échalote hachée finement, quelques brins de ciboulette ciselée finement, 2 ml de sucre et 25 ml de crème fraîche épaisse.
Sauce burger	Mélangez 15 ml de soupe à l'oignon déshydratée mixée finement, 50 ml de mayonnaise, 30 ml de ketchup, 30 ml de moutarde et laissez au réfrigérateur 1 h.
Sauce blanche aux herbes	Hachez quelques brins de persil et de thym frais effeuillés, ajoutez 50 ml crème fraîche épaisse, 15 ml de yaourt nature, du sel, du poivre, 5 ml d'huile d'olive, quelques gouttes de jus de citron et mixez.
Sauce moutarde	Mélangez 30 ml de crème fraîche liquide et 15 ml de moutarde forte, ajoutez une pincée de piment d'Espelette, du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive et 5 brins de ciboulette finement ciselée.



grenailles aux parfums de Provence

Ingrédients	Pour 6 personnes
Pommes de terre grenailles	1 kg
Huile d'olive	30 ml
Gousses d'ail	4
Branches de thym	3
Feuilles de laurier	2
Fleur de sel	à volonté
Préparation	5 mn
Cuisson	50 à 60 mn dans le four, Th 7 ou 210°C

Coût moyen de la recette 4,00 €

1. Faites préchauffer le four, Th 7 ou 210°C.
2. Rincez bien les pommes de terre grenailles sans les éplucher et séchez-les. Mettez-les dans l'**Ultra Pro 2 l**, avec l'huile, les gousses d'ail (non épluchées), les herbes et mélangez avec la **Spatule silicone**.
3. Couvrez et faites cuire 40 à 50 mn dans le four, en mélangeant à mi-cuisson. Retirez le Couvercle et finissez la cuisson 10 mn.
4. Saupoudrez de fleur de sel et servez en accompagnement d'une viande rouge.



pommes de terre éventail

Ingrédients	Pour 6 personnes
Gousses d'ail	5
Herbes de Provence ou thym	5 ml
Huile d'olive	75 ml
Grosses pommes de terre à four	6 (± 200 g chacune)
Sel et poivre	à volonté
Préparation	15 mn
Cuisson	1 h dans le four, Th 7/8 ou 220°C

Coût moyen de la recette 2,50 €

1. Faites préchauffez le four en chaleur tournante, Th 7/8 ou 220°C.
2. Dans le **TurboTup**, hachez 1 gousse d'ail épluchée et dégermée, les herbes de Provence et 30 ml d'huile d'olive.
3. Lavez soigneusement les pommes de terre. Entaillez-les tous les 5 mm, en vous arrêtant à environ 1 à 2 cm du bas de la pomme de terre.
4. Rincez les pommes de terre entaillées pour retirer l'amidon, séchez-les et placez-les dans l'**Ultra Pro 2 l**.
5. A l'aide du **Pinceau silicone Pro**, badigeonnez les pommes de terre avec le mélange du TurboTup en vous aidant d'un couteau pour écarter légèrement les lamelles et faire pénétrer l'huile parfumée. Salez, poivrez, ajoutez les gousses d'ail restantes (non épluchées) et arrosez avec le reste d'huile d'olive. Couvrez et faites cuire 30 mn dans le four, puis finissez la cuisson, 30 mn découvert.
6. Servez les pommes de terre bien chaudes avec une viande rouge grillée.

Variante

Vous pouvez faire 8 à 9 pommes de terre en les plaçant dans l'**Ultra Pro 3,3 l**. Augmentez légèrement le temps de cuisson.

Le petit + de Tupperware...

Placez la pomme de terre entre deux baguettes chinoises pour limiter les entailles et éviter de couper la pomme de terre jusqu'en bas.

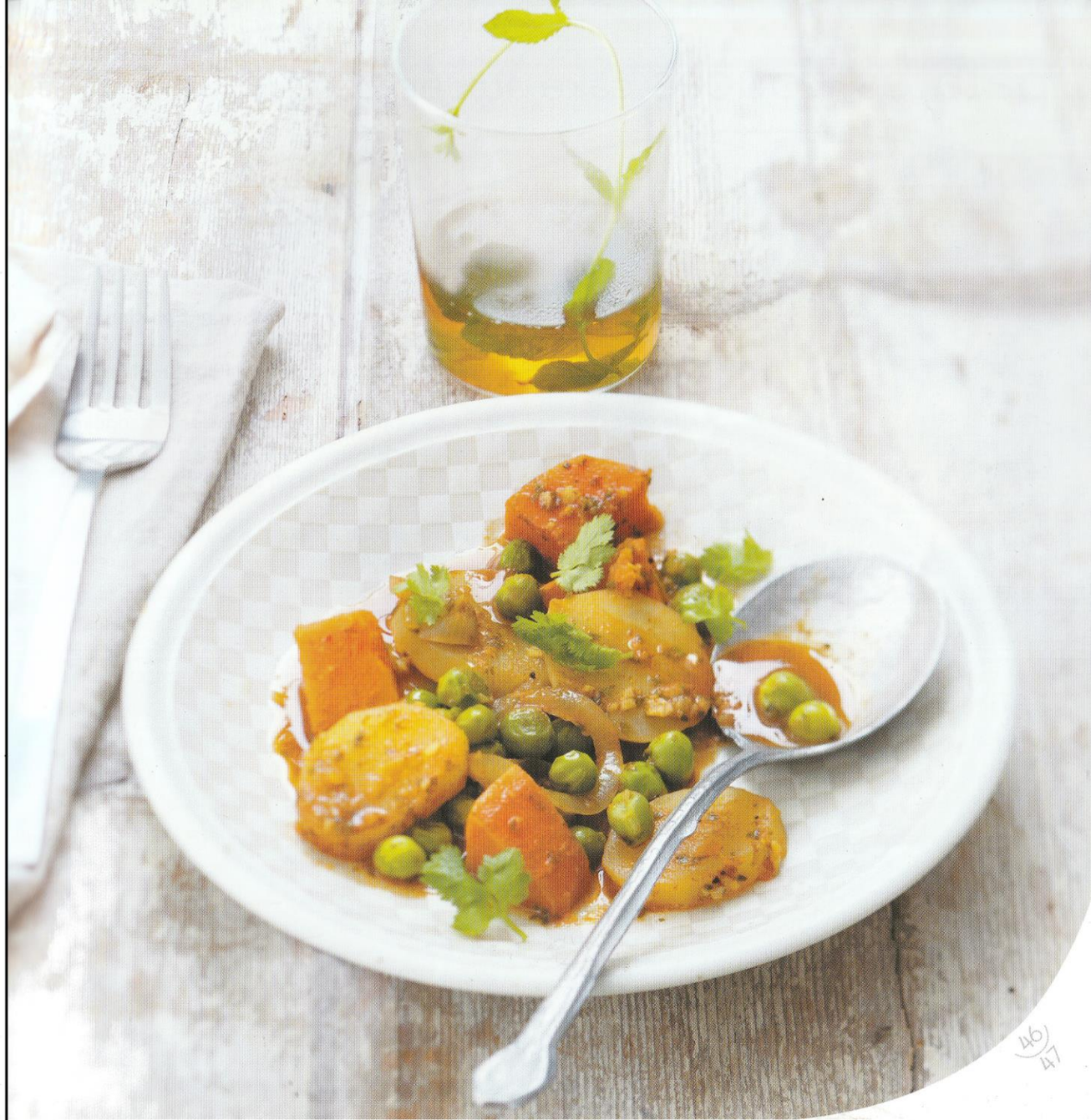


tajine de patates

Ingrédients	Pour 6 à 8 personnes
Pommes de terre à chair ferme	800 g
Patates douces	800 g
Oignon	1
Huile d'olive	30 ml
Coriandre	½ bouquet
Ail	2 gousses
Gingembre frais	1 cm
Cumin	15 ml
Paprika	15 ml
Ras-el-hanout	15 ml
Sel et poivre	à volonté
Eau	300 ml
Petits pois	400 g
Préparation	20 mn
Cuissons	2 mn à 600 watts 1 h dans le four, Th 7 ou 210°C

Coût moyen de la recette 7,00 €

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 7 ou 210°C.
2. Epluchez les pommes de terre et les patates douces, rincez-les et coupez-les en morceaux.
3. Emincez l'oignon, mettez-le dans l'**Ultra Pro 3,5 l**, versez 15 ml d'huile d'olive, fermez et faites suer 2 mn à 600 watts.
4. Dans l'**Extra Chef**, hachez finement la coriandre, les gousses d'ail épluchées et dégermées, le gingembre épluché et coupé en morceaux, les épices, le sel et le poivre. Ajoutez le reste d'huile, l'eau et mixez.
5. Dans l'Ultra Pro, ajoutez les pommes de terre et les patates douces coupées, les petits pois, versez le mélange de l'Extra Chef et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**. Couvrez et faites cuire 1 h dans le four, en mélangeant à mi-cuisson.



patates douces cake aux épices

Ingrédients	Pour 8 personnes
Patates douces	275 g
Farine	250 g
Sucre	150 ml (± 150 g)
Levure chimique	1 sachet
Cannelle	5 ml
Gingembre en poudre	5 ml
Sel	1 pincée
Citron non traité	1 (zeste)
Huile	150 ml
Œufs	3
Préparation	15 mn
Cuisson	1 h dans le four, Th 6 ou 180°C

Coût moyen de la recette 2,50 €

1. Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C.
2. Lavez les patates douces, épluchez-les avec un **Eplucheur** et râpez-les avec le **Cône à râper AdaptaChef**.
3. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez bien avec le **Fouet mélangeur**, la farine, le sucre, la levure, la cannelle, le gingembre, le sel et le zeste de citron. Versez doucement l'huile toujours en mélangeant.
4. Ajoutez les patates douces râpées, mélangez bien à l'aide de la **Spatule silicone**, puis ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque œuf.
5. Versez la préparation dans le **Moule à cake** posé sur la grille froide du four et faites cuire 1 h bas dans le four.

Le petit + de Tupperware...

Dégustez au goûter ou en dessert, tiède ou froid, nature, avec de la crème anglaise, de la glace ou de la crème fraîche épaisse.



muffins pomme de terre, chocolat et noisettes

Ingrédients	Pour 6 muffins
Pomme de terre à purée	140 g
Eau	50 ml
Beurre très mou	40 g
Sucre glace	75 g
Œufs	2
Arôme d'amande amer	1 goutte
Poudre de noisettes	70 g
Cacao amer en poudre	15 ml
Farine	30 g
Levure chimique	3 ml
Chocolat noir	40 g
Lait	30 ml
Noisettes hachées grossièrement	25 g
Sucre vanillé	1 sachet
Préparation	15 mn
Cuissons	6 mn 30 à 7 mn 30 à 600 watts 30 mn dans le four Th 6/7 ou 200°C

Coût moyen de la recette 5,00 €

1. Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.
2. Epluchez la pomme de terre et coupez-la en morceaux. Rincez les morceaux et disposez-les dans le **MicroCook rond 1,5 l** avec l'eau. Faites cuire 6 à 7 mn à 600 watts, en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer 5 mn, égouttez puis écrasez-les à l'aide du **Presse-purée**.
3. Dans le **Speedy Chef**, fouettez le beurre très mou avec le sucre glace. Ajoutez les œufs un par un en fouettant entre chaque œuf. Ajoutez la pomme de terre écrasée, l'arôme d'amande amer, la poudre de noisettes, le cacao, la farine, la levure et mélangez.
4. Faites fondre le chocolat avec le lait, 30 s à 600 watts. Mélangez pour obtenir une préparation homogène puis incorporez au mélange précédent à l'aide de la **Spatule silicone**.
5. Versez dans les alvéoles du **Moule à moelleux** posé sur la grille froide du four et saupoudrez avec les noisettes grossièrement hachées et mélangées au sucre vanillé.
6. Faites cuire 30 mn dans le four.



pain de pommes de terre

Ingrédients	Pour 1 pain
Pommes de terre à purée	300 g
Eau	200 ml
Levure de boulanger déshydratée	2 sachets
Eau froide/tiède (30°C)	50 ml
Sucre	5 ml (± 5 g)
Farine pour pain	600 g
Beurre	15 g
Lait à température ambiante	300 ml
Sel	7 ml
Noix de muscade râpée	2 ml
Huile	15 ml
Préparation	20 mn
Levé	± 1 h 35 mn
Cuissons	15 mn à 600 watts 40 à 45 mn dans le four, Th 6 ou 180°C

Coût moyen de la recette 3,00 €

1. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes et mettez-les dans le **MicroCook rond 1,5 l** avec les 200 ml d'eau. Couvrez et faites cuire 15 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn.
2. Egouttez-les en conservant l'eau de cuisson et écrasez les pommes de terre à l'aide du **Presse-purée**. Ajoutez un peu d'eau de cuisson si besoin, afin d'obtenir minimum 280 g à 300 g de purée.
3. Dans un **Ravier 300 ml**, mettez la levure, versez les 50 ml d'eau froide/tiède et le sucre, laissez reposer quelques minutes et mélangez. La levure doit être bien dissoute.
4. Dans le **Bol batteur 3 l**, mettez la purée, le contenu du Ravier, la farine, le beurre, le lait, le sel, la muscade râpée et mélangez avec la **Cuiller à mélange**.
5. Sur la **Feuille à pâtisserie** légèrement farinée, pétrissez la pâte environ 6 à 8 mn en la rabattant sur elle-même. La pâte reste collante.
6. Huilez légèrement le Bol batteur propre, mettez la pâte et roulez-la sur elle-même pour huiler toutes les faces. Fermez le Bol et laissez lever 1 h à température ambiante.
7. Pétrissez à nouveau la pâte quelques instants pour la faire retomber. Formez une boule de pâte et placez-la dans l'**Ultra Pro 3,5 l**, couvrez et laissez à nouveau lever la pâte pour qu'elle double de volume (± 35 mn).
8. Préchauffez le four, Th 6 ou 180°C.
9. A l'aide du **Pinceau silicone Pro**, badigeonnez un peu d'eau sur le dessus de la pâte. Couvrez et faites cuire 40 à 45 mn dans le four, en découvrant à mi-cuisson.

