LES RAMEQUINS



ollection Savoir-Faire™



DEVENEZ LES EXPERTS DE LA PRÉSENTATION À L'ASSIETTE !

Des pains individuels, des feuilletés pour des entrées gourmandes, des œufs cocottes enrobés d'une feuille de brick, des soufflés surprenants, des légumes "surprise", des moelleux coulants au chocolat... voici 25 recettes pour que vos assiettes soient festives et appétissantes !

Les **Ramequins Ultra Pro** seront les indispensables de vos dîners, pour un service à l'assiette irréprochable !

Réussir les recettes

- Prenez le temps de bien lire la recette avant de la réaliser.
- Rédigez la liste des courses en notant les spécifications données (ex : crème entière, farine à gâteaux...).
- Comparez vos réserves avec la liste de courses.
- Préparez les ingrédients avant de débuter la recette.

Précautions d'utilisation

- Attendez toujours la fin du préchauffage du four avant d'enfourner les Ramequins Ultra Pro.
- Adaptez les temps de cuisson indiqués dans les recettes en fonction des fours et des micro-ondes.
- Utilisez des maniques pour manipuler les Ramequins chauds après cuisson.
- Pour démouler délicatement les recettes, passez une Spatule silicone fine tout autour.
- Polyvalents, les Ramequins sont compatibles avec le congélateur, le réfrigérateur, le micro-ondes et le four traditionnel (-25°C à +250°C).



Téléchargez l'appli gratuite SnapPress
et snapez pour découvrir les Ramequins Ultra Pro

PAINS INDIVIDUELS EXPRESS

Préparation
5 mn

±45 mn
Th 6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 175 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 5 g de sel
- 15 g de sucre (±15 ml)
- 165 ml de bière

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (±30 ml)

PRÉPARATION

1. Mélangez (**Bol 2l**) la farine, la levure, le sel et le sucre (**Fouet mélangeur**).
2. Faites un puits au centre, versez la bière et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
3. Répartissez la pâte dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés) et faites cuire environ 45 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.
4. Laissez-les refroidir avant de les démouler.

Variantes : parfumez la pâte avec au choix, 40 g d'olives concassées ou de noisettes hachées ou de tomates séchées, égouttées et coupées en morceaux, ou de graines de courge, de tournesol, de sésame…



PÂTÉS EN CROÛTE

Préparation
25 mn

± 40 mn
Th 6 ou 180°C

Repos
±15 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 2 pâtes brisées (±230 g chacune)
- 1 petit oignon (±80 g)
- 1 gousse d'ail
- 1 tranche de pain de mie
- 5 brins de persil
- 200 g de veau haché
- 50 g de chair à saucisse
- 2 ml de de paprika
- 2 ml de quatre épices (facultatif)
- 50 ml de vin blanc
- 15 ml de Cognac
- 1 œuf

Dorure

. 1 jaune d'œuf
. 15 ml d'eau

PRÉPARATION

1. Étalez les pâtes brisées et faites 4 cercles de 16 cm de Ø et 4 cercles de 9 cm de Ø.

2. Épluchez l'oignon, l'ail et coupez-les en morceaux. Hachez-les (**Extra Chef**) avec le pain de mie coupé en morceaux et le persil effeuillé. Ajoutez le veau haché, la chair à saucisse et mélangez bien.

3. Ajoutez les épices, le vin blanc, le Cognac, l'œuf et mélangez vivement (**Spatule silicone**) pour obtenir une farce homogène.

4. Tapissez chaque **Ramequin Ultra Pro** avec un cercle de pâte de 16 cm de Ø.

5. Répartissez la farce dans les Ramequins, humidifiez (**Pinceau silicone Pro**) le pourtour de la pâte qui dépasse, couvrez avec les cercles de pâte restants (9 cm de Ø) et pressez bien les bords pour souder les pâtes ensemble.

6. Dorez-les (jaune d'œuf mélangé avec l'eau), faites une cheminée au centre et faites cuire environ 40 mn, dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C.

7. Laissez reposer 15 mn avant de démouler les pâtés et de les servir chauds avec une salade.



RAMEQUINS DE SAUMON À L'ANETH

Préparation
10 mn

±20 mn
à 360 watts

Repos
±12 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 200 g de saumon cru (sans peau, ni arête)
- 200 ml de crème épaisse
- 3 œufs
- 5 ml d'estragon déshydraté
- Sel et poivre
- 1 tranche de saumon fumé
- 4 brins d'aneth

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (±30 ml)

PRÉPARATION

1. Mixez grossièrement (**Extra Chef**) le saumon cru coupé en gros cubes avec la crème, les œufs, l'estragon, le sel et le poivre.

2. Répartissez ce mélange dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés) et faites cuire individuellement environ 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 3 mn et poursuivez la cuisson environ 2 mn 30 à 360 watts.

3. Laissez-les tiédir avant de les démouler délicatement (**Spatule silicone fine**).

4. Servez-les froids décorés d'un morceau de saumon et d'un brin d'aneth.

Variante cuisson au four : faites cuire les ramequins de saumon environ 25 mn, dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Dégustez-les comme indiqué ci-dessus.



TIMBALES NOIX DE SAINT-JACQUES

Préparation
10 mn

±6 mn
à 600 watts

±13 mn
à 900 watts

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 200 g de blancs de poireaux
- 30 ml d'eau
- 3 œufs
- 200 ml de crème liquide (30 % MG)
- 15 ml de Noilly Prat (ou Vermouth)
- Sel et poivre
- 70 g de gruyère râpé
- 125 g de noix de Saint-Jacques décortiquées (ou crevettes)
- Cerfeuil
- Baies roses

PRÉPARATION

1. Lavez, égouttez et émincez les blancs de poireaux. Faites-les cuire (**Pichet MicroCook 1 l**) avec l'eau, environ 6 mn à 600 watts. Égouttez-les.

2. Mélangez (**Speedy Chef 2** vitesse 2) les œufs, la crème, le Noilly Prat, le sel, le poivre et le gruyère râpé. Ajoutez les poireaux égouttés et mélangez.

3. Répartissez la préparation dans les **Ramequins Ultra Pro**, disposez les noix de Saint-Jacques au centre et faites cuire à la vapeur (**Micro Urban family**) environ 13 mn à 900 watts.

4. Démoulez-les délicatement froids (**Spatule silicone fine**) et servez-les décorés de cerfeuil et de baies roses concassées.

Variante cuisson au bain-marie au four : placez les Ramequins dans un plat rempli d'eau chaude (l'eau doit être aux 2/3 de la hauteur des Ramequins) et faites cuire environ 30 mn, dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.



FLANS D'ASPERGES À L'AVOCAT

Préparation 20 mn

±6 mn à 600 watts

±8 mn à 900 watts

Repos 15 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 450 g d'asperges vertes
- 30 ml d'eau
- 2 échalotes (±60 g)
- 5 brins de persil
- 12 g de Maïzena (±20 ml)
- 100 g de lait (±100 ml)
- 2 œufs
- Sel et poivre
- 1 avocat bien mûr
- 15 g de jus de citron (±15 ml)
- 4 tranches de pain de mie toasté
- 1 tranche de jambon Serrano

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (±30 ml)

PRÉPARATION

1. Épluchez et lavez les asperges.

2. Coupez 4 asperges en 2 et émincez-les (**SpeedyMando**). Tapissez l'intérieur des **Ramequins Ultra Pro** avec les lamelles d'asperges. (Réservez quelques lamelles pour le décor).

3. Faites cuire le reste des asperges avec l'eau (**Pichet MicroCook 1 l**), environ 6 mn à 600 watts et égouttez-les.

4. Mixez (**Extra Chef**) les échalotes, les asperges égouttées et le persil effeuillé. Ajoutez la Maïzena délayée dans le lait, les œufs, le sel, le poivre et finissez de mixer.

5. Répartissez le mélange dans les Ramequins Ultra Pro chemisés (beurrés et farinés) et faites cuire à la vapeur (**Micro Urban family**) environ 8 mn à 900 watts. Laissez reposer 15 mn (en dehors du Micro Urban family).

6. Réduisez en purée la chair de l'avocat avec le jus de citron.

7. Découpez 4 cercles de 9 cm de Ø dans le pain de mie toasté (Découpoir rond du **Rouleau Modulo**).

8. Étalez une couche de purée d'avocat sur les flancs d'asperges et recouvrez-les avec un cercle de pain toasté.

9. Démoulez les flans délicatement en les retournant et servez-les décorés de morceaux de jambon Serrano et de lamelles réservées pour la décoration.



CAKES PROVENÇAUX

Préparation
15 mn

±20 mn
Th6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 125 g de lait (± 125 ml)
- 1 œuf
- 55 g d'huile (± 60 ml)
- 125 g de farine
- ½ sachet de levure chimique

Garniture

- 70 g d'emmental
- 50 g de tomates séchées à l'huile
- 10 g de pignons de pin (± 15 ml)

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (± 30 ml)

PRÉPARATION

1. Mélangez (**Speedy Chef 2** vitesse 2) le lait, l'œuf, l'huile, la farine, la levure et l'emmental mixé (**TurboTup**) dans l'ordre pour obtenir une pâte semi-liquide sans grumeau.

2. Ajoutez les tomates séchées, égouttées et coupées en petits dés, les pignons de pin, puis mélangez (**Spatule silicone**).

3. Répartissez le mélange dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés) et faites cuire environ 20 mn, dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.

Variantes, remplacez la garniture par :

Cakes au jambon : 100 g de dés de jambon.
Cakes savoyards : 100 g de dés de tomme de Savoie et remplacez le lait par 30 g de vin blanc et 100 g de lait.
Cakes aux herbes : 15 ml de persil et 15 ml de basilic, hachés.
Cakes aux olives : 50 g d'olives vertes dénoyautées et 60 g de mimolette, coupées en petits dés.



SOUFFLÉS CRABE-COCO

Préparation
15 mn

±4 mn
à 600 watts

±25 mn
Th 6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 75 g de farine
- 90 g d'huile (±100 ml)
- Sel et poivre
- 150 g de lait ½ écrémé (±150 ml)
- 150 g de lait de coco (±150 ml)
- 3 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- 150 g de chair de crabe

Décor

- Œufs de saumon
- Brins d'aneth

PRÉPARATION

1. Mélangez (**Pichet MicroCook 1 l** et **Fouet mélangeur**) la farine, l'huile, le sel et le poivre.

2. Ajoutez le lait et le lait de coco en mélangeant, puis faites chauffer environ 4 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.

3. Ajoutez les œufs 1 par 1 en mélangeant, puis ajoutez le gruyère, la chair de crabe et mélangez (**Spatule silicone**).

4. Répartissez la préparation dans les **Ramequins Ultra Pro** et faites cuire environ 25 mn, dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6/7 ou 200°C.

5. Démoulez et dégustez chauds ou tièdes, décorés avec les œufs de saumon et l'aneth.



BRICKS AUX ŒUFS ET TOMATES CERISE

Préparation
15 mn

±30 s
à 600 watts

±15 mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 50 g de beurre
- 4 feuilles de brick
- 4 œufs
- 300 g de tomates cerise
- Sel et poivre
- ½ gousse d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 60 g de crème fraîche épaisse
- 4 piques olives

PRÉPARATION

1. Faites fondre (**Pichet MicroCook 1 l**) le beurre, environ 30 s à 600 watts.

2. Beurrez (**Pinceau silicone Pro**) l'intérieur des **Ramequins Ultra Pro** et les feuilles de brick.

3. Découpez les feuilles de brick en 4 et placez délicatement 4 morceaux en corolle dans les Ramequins. Cassez délicatement un œuf dans chaque Ramequin.

4. Coupez les tomates cerise en 4 et mélangez-les avec le sel, le poivre, l'ail écrasé et les feuilles de basilic ciselées (**Ravier 600 ml**).

5. Répartissez ce mélange dans les Ramequins, ajoutez la crème et refermez les feuilles de brick.

6. Beurrez le dessus des feuilles de brick (**Pinceau silicone Pro**), fermez avec un pique-olive et faites cuire environ 15 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C. Les feuilles de brick doivent être dorées.

7. Démoulez-les et servez sans attendre.



POMMES ANNA

Préparation
15 mn

±30 s
à 600 watts

±45 mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 50 g de beurre
- 6 petites pommes de terre à gratin (±650 g)
- Sel et poivre
- 4 feuilles de laurier

PRÉPARATION

1. Faites fondre (**Pichet MicroCook 1 l**) le beurre, environ 30 s à 600 watts.
2. Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en fines lamelles (**SpeedyMando**).
3. Versez un peu de beurre fondu au fond de chaque **Ramequin Ultra Pro** et disposez les pommes de terre en les faisant se chevaucher, tout en salant et poivrant régulièrement et en disposant une feuille de laurier au centre.
4. Versez le reste de beurre et tassez bien (**Louchette**).
5. Faites cuire environ 45 mn, dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th6 ou à 180°C.

Astuce : ne rincez pas les pommes de terre après les avoir coupées en fines lamelles, cela permet de conserver l'amidon et ainsi aux lamelles de coller entre elles.



FEUILLETÉS ŒUFS COCOTTE

Préparation
10 mn

± 27 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 1 pâte feuilletée (±230 g)
- 4 tomates séchées à l'huile
- 8 feuilles de basilic
- 10 g de chapelure (±20 ml)
- 60 g de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre
- 4 œufs

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (±30 ml)

PRÉPARATION

1. Coupez la pâte feuilletée en 4 cercles de 14 cm de Ø et placez un cercle dans chaque **Ramequin Ultra Pro** chemisé (beurré et fariné).
2. Répartissez les tomates séchées, égouttées et coupées en 4 dans les Ramequins.
3. Hachez (**TurboTup**) le basilic et la chapelure, ajoutez la crème, le sel, le poivre et mélangez. Répartissez ce mélange dans les Ramequins.
4. Faites cuire environ 15 mn, dans un four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C.
5. Cassez un œuf dessus et poursuivez la cuisson environ 12 mn, dans le four.
6. Démoulez délicatement et dégustez bien chauds.



NIDS DE COURGETTES AU CHORIZO

Préparation
15 mn

±25 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 15 g de beurre mou
- 4 tranches rondes de pain de mie (6 cm de Ø)
- 300 g de courgettes
- 8 fines tranches de chorizo
- 2 œufs
- 30 g de lait (± 30 ml)
- Sel et poivre
- 2 ml de paprika
- 30 ml de chapelure dorée

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (± 30 ml)

PRÉPARATION

1. Beurrez les tranches de pain de mie et disposez-les, face beurrée vers le haut, dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés).

2. Lavez, épluchez, et coupez les courgettes en spaghetti (**Cône à spaghetti AdaptaChef**). Formez un nid dans chaque Ramequin et disposez 2 tranches de chorizo pliées en 4 au centre des nids.

3. Mélangez (**Shaker 350 ml**) les œufs, le lait, le sel, le poivre, le paprika et la chapelure. Répartissez ce mélange dans les Ramequins.

4. Faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C.

Variante cuisson micro-ondes : faites cuire chaque Ramequin Ultra Pro individuellement, environ 6 mn à 600 watts.



FLANS CAROTTES ET BUTTERNUT

Préparation
15 mn

±25 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 150 g de butternut (sans peau ni graine)
- 200 g de crème fraîche liquide
- 3 œufs
- Sel et poivre
- 20 ml de Maïzena
- 20 ml d'eau
- 150 g de carottes
- 10 ml de graines de sésame

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (± 30 ml)

PRÉPARATION

1. Épluchez, lavez et hachez grossièrement (**Extra Chef**) le butternut coupés en morceaux.
2. Ajoutez la crème, les œufs, le sel, le poivre et la Maïzena délayée dans l'eau, puis mélangez.
3. Émincez (**SpeedyMando**) les carottes et ajoutez-les au mélange (**Spatule silicone**).
4. Répartissez la préparation dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés).
5. Parsemez 10 ml de graines de sésame sur le dessus et faites cuire environ, 25 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
6. Démoulez et servez immédiatement en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

Variante cuisson micro-ondes : faites cuire chaque Ramequin individuellement, environ 4 mn à 600 watts.



FLANS AU CHOCOLAT

Préparation	±2mn30	Repos	±20mn au bain-marie
10mn	à 600watts	3mn	Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 100g de chocolat noir dessert
- 400ml de lait entier
- 10 g de cacao non sucré en poudre (±15 ml)
- 2 œufs
- 50g de sucre (±50ml)
- 15g de Maïzena (±25ml)
- 15ml d'eau
- 15g d'amandes décortiquées

PRÉPARATION

1. Chauffez (**Pichet MicroCook 1l**) le chocolat en morceaux avec le lait, environ 2mn30 à 600watts. Laissez reposer 3 mn avant de mélanger (**Fouet mélangeur**). Ajoutez la poudre de cacao dans le lait et mélangez.

2. Mélangez (**Shaker 350ml**) les œufs, le sucre et la Maïzena délayée dans l'eau. Versez ce mélange dans le lait chocolaté en mélangeant (Fouet mélangeur).

3. Répartissez la préparation dans les **Ramequins Ultra Pro**. Placez les Ramequins dans un plat rempli d'eau chaude (l'eau doit être aux 2/3 de la hauteur des Ramequins) et faites cuire environ 20mn, dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C.

4. Démoulez les flans froids et servez-les saupoudrés d'amandes effilées (**SpeedyMando**).



BRIOCHÉS CITRON MERINGUÉ

Préparation 20mn | ±30s à 600watts | ±30mn Th 6 ou 180°C | Repos 3mn

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 60g de beurre fondu
- 4 tranches de brioche toastées
- 2 citrons non traités (zestes et jus)
- 4 œufs
- 30ml de Maïzena
- 50ml de crème liquide
- 100g de sucre (±100ml)
- 50g de sucre glace

Ramequins

- 20g de beurre mou
- 18g de farine (±30ml)

PRÉPARATION

1. Faites fondre (**Pichet MicroCook 1l**) le beurre environ 30s à 600 watts.
2. Découpez les tranches de brioche toastées en cercles de 8 cm de Ø (Découpoir rond du **Rouleau Modulo**).
3. Beurrez-les (**Pinceau silicone Pro**) et placez-les dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés), face beurrée dessus.
4. Zestez les citrons et pressez-les (**Set-en-1**).
5. Fouettez (**Speedy Chef 2** vitesse 2) le jus de citron, les jaunes d'œufs, la Maïzena délayée dans la crème, le reste de beurre fondu et le sucre.
6. Répartissez la préparation dans les Ramequins Ultra Pro et faites cuire environ 20 mn, dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C.
7. Fouettez (Speedy Chef 2 propre vitesse 1) 2 blancs d'œufs en neige, ajoutez le sucre glace et finissez de fouetter pour faire une meringue.
8. Répartissez la meringue sur la préparation dans les Ramequins et poursuivez la cuisson environ 10mn.
9. Démoulez-les délicatement lorsqu'ils sont tièdes et servez-les froids.

Astuce : congelez les 2 blancs d'œufs restants pour une utilisation future.



BRIOCHETTES

Préparation
20mn

Repos
±1h30

±20mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 30g de sucre (±30ml)
- 25g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet de levure de boulanger déshydratée)
- 100ml de lait
- 250g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 50g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf

Ramequins

- 20g de beurre mou
- 18g de farine (±30ml)

PRÉPARATION

1. Mélangez (**Shaker 350ml**) le sucre, la levure émiettée et le lait. Laissez reposer 10mn.

2. Mélangez la farine et le sel (**Bol mélangeur 3,25l**), faites un puits au centre et versez le mélange précédent (Shaker), l'œuf et le beurre mou coupé en dés.

3. Malaxez la pâte pour la rendre élastique mais non collante (si besoin, rajoutez de la farine). Laissez la pâte lever environ 1h, couverte dans un endroit chaud (elle doit doubler de volume).

4. Travaillez de nouveau la pâte, répartissez-la dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés) et laissez-la de nouveau monter 20mn.

5. Dorez au jaune d'œuf (**Pinceau silicone Pro**) et faites cuire environ 20mn, dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.



SOUFFLÉS AU CHOCOLAT

Préparation	±6 mn	Repos	±18 mn
15 mn	à 360 watts	3 mn	Th 6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 150 ml de crème liquide entière
- 125 g de chocolat noir dessert
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 10 ml de Maïzena
- 15 ml d'eau
- 5 ml de cacao non sucré en poudre
- 80 g de sucre (±80 ml)

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (±30 ml)

PRÉPARATION

1. Faites chauffer (**Pichet MicroCook 1 l**) la crème liquide avec le chocolat en morceaux, environ 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 3 mn avant de mélanger (**Fouet mélangeur**).

2. Ajoutez les jaunes à la crème chocolatée, la Maïzena délayée dans l'eau, le cacao, la moitié du sucre et mélangez. Faites cuire environ 3 mn 30 à 360 watts. Remuez et réservez.

3. Montez les blancs en neige (**Speedy Chef 2** vitesse 1). Ajoutez le sucre restant et mélangez (Speedy Chef 2 vitesse 1).

4. Mélangez un tiers des blancs dans la préparation au chocolat, puis ajoutez le reste des blancs en une seule fois et mélangez délicatement (**Spatule silicone**).

5. Répartissez la préparation dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés) et faites cuire environ 18 mn, dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.

6. Démoulez délicatement et dégustez sans attendre.



GÂTEAUX AUX MYRTILLES

Préparation
10 mn

±30 s
à 600 watts

±20 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 100 g de beurre
- 100 g de lait (±100 ml)
- 2 œufs
- 80 g de sucre vanillé maison
- 130 g de farine à gâteaux (farine avec poudre à lever incorporée)
- 100 g de myrtilles

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (±30 ml)

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre, environ 30 s à 600 watts.

2. Fouettez (**Speedy Chef 2** vitesse 1) le beurre, le lait et les œufs. Ajoutez dans l'ordre le sucre vanillé, la farine à gâteaux (avec poudre à lever incorporée) et fouettez (vitesse 2) pour obtenir une préparation homogène.

3. Ajoutez les myrtilles (**Spatule silicone**) et répartissez la pâte dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés).

4. Faites cuire environ 20 mn, dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.

Sucre vanillé maison : versez 500 g de sucre dans une boîte (**Modulaire Pop 1 l**). Fendez 1 gousse de vanille en 2, coupez les moitiés en 2 et enfoncez-les dans le sucre. Laissez la vanille infuser dans le sucre pendant 15 jours minimum avant de l'utiliser.



SEMOULES COCO - PRALINES

Préparation
15 mn

±6 mn
à 360 watts

±8 mn
à 900 watts

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 400 ml de lait de coco
- 100 g de pralines roses
- 100 g de semoule de blé dur fine
- 500 g de fraises (facultatif)

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 60 ml de noix de coco râpée

PRÉPARATION

1. Beurrez les **Ramequins Ultra Pro** et saupoudrez-les d'une cuillerée à soupe de noix de coco râpée de manière à en tapisser le contour.

2. Faites chauffer (**Pichet MicroCook 1 l**) le lait de coco et les pralines roses, environ 4 mn à 360 watts en mélangeant à mi-cuisson (**Fouet mélangeur**).

3. Récupérez les pralines (**Cuiller à égoutter**), hachez-les (**TurboTup**) et réservez-les (**Ravier 300 ml**).

4. Versez la semoule en pluie sur le lait de coco (Pichet Microcook 1 l), mélangez et poursuivez la cuisson 2 mn à 360 watts. Mélangez (Fouet mélangeur) jusqu'à ce que la semoule épaississe.

5. Répartissez la préparation dans les Ramequins et saupoudrez les pralines.

6. Faites cuire les Ramequins à la vapeur (**Micro Urban Family**) environ 8 mn à 900 watts.

7. Laissez-les complètement refroidir en dehors du panier vapeur avant de les démouler et de les servir avec une salade de fraises (facultative).



GÂTEAUX DE RIZ AU CARAMEL

Préparation
25 mn

±20 mn
à feu doux

±13 mn
à 800 watts

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 500 ml d'eau
- 150 g de riz rond
- 500 ml de lait demi-écrémé
- 2 œufs
- 100 g de sucre vanillé maison
- 100 g de crème liquide entière

Ramequins

- 40 ml de sirop de caramel liquide

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le riz rincé sans cesser de remuer (**Cuiller plate**). Égouttez aussitôt (**Passoire double**) et rincez le riz sous l'eau froide pour le faire refroidir.

2. Versez le lait dans la casserole, ajoutez le riz, le sucre vanillé et faites cuire environ 20 mn, sans cesser de remuer (Cuiller plate) jusqu'à ce que le riz soit cuit. Le riz va continuer à cuire et le liquide restant va être absorbé.

3. Battez les œufs en omelette avec la crème (**Shaker 350 ml**). Versez sur le riz et mélangez (**Fouet mélangeur**).

4. Nappez chaque **Ramequin Ultra Pro** avec 10 ml de caramel liquide, répartissez le riz au lait et faites cuire à la vapeur (**Micro Urban Family**) environ 13 mn à 800 watts. Démoulez tièdes et servez bien frais.

Sirop de caramel liquide : dans une casserole, versez 500 g de sucre, 15 ml de vinaigre, 125 ml d'eau froide et faites cuire à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une belle couleur caramel. Versez dessus, de loin, 250 ml d'eau bouillante. Attention de ne pas vous brûler avec le caramel bouillant pendant cette opération délicate. Prolongez ensuite l'ébullition environ 1 mn pour que le caramel puisse se dissoudre dans l'eau. Laissez-le refroidir complètement avant utilisation. Se conserve en dehors du réfrigérateur.

Sucre vanillé maison : recette p. 36.



POMMES AU FOUR

Préparation
10 mn

± 30 s
à 600 watts

± 35 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 50 g de beurre
- 4 pommes acidulées (Reine de reinette) (± 800 g)
- 50 g de sucre (± 50 ml)
- Cannelle en poudre (facultatif)

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre (**Pichet MicroCook 1 l**) environ 30 s à 600 watts.
2. Lavez les pommes et émincez-les en tranches fines (**MandoJunior** - 1), en conservant si possible la forme de la pomme.
3. Reconstituez chaque pomme dans un **Ramequin Ultra Pro** en beurrant (**Pinceau silicone Pro**) et sucrant chaque tranche. Saupoudrez de cannelle (facultatif).
4. Faites cuire les Ramequins environ 35 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
5. Laissez tiédir avant de démouler et de servir à l'assiette avec au choix, une cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse, une boule de glace vanille ou de la gelée de fruits rouges.

Astuce : faites cette recette sans sucre et cannelle, pour accompagner du boudin noir.



POIRES BOURDALOUE

Préparation
15 mn

± 30 s
à 600 watts

± 30 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 4 poires comices (± 700 g)
- 80 g de beurre fondu
- 80 g de sucre
- 60 g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 15 ml d'amandes effilées

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (± 30 ml)

PRÉPARATION

1. Épluchez les poires, coupez-les en 4 et évidez-les (Éplucheur et Évideur **Click Série**). Émincez-les (**MandoJunior** - 3).

2. Faites fondre le beurre environ 30 s (**Pichet Microcook 1 l**) à 600 watts. Ajoutez le sucre, la poudre d'amandes, les œufs et mélangez (**Fouet mélangeur**).

3. Mélangez délicatement (**Bol 2 l**) les lamelles de poires avec la préparation précédente et répartissez-les dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés).

4. Tassez (**Louchette**) et saupoudrez d'amandes effilées.

5. Faites cuire environ 30 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 6 ou 180°C.

6. Démoulez et servez sans attendre.



FONDANTS AU CHOCOLAT

Préparation
15 mn

±2 mn
à 600 watts

Repos
2 mn

±10 mn
Th 6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 125 g de chocolat noir dessert
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 80 g de sucre (±80 ml)
- 80 g de farine (±135 ml)

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 18 g de farine (±30 ml)

PRÉPARATION

1. Faites fondre (**Pichet MicroCook 1 l**) le chocolat et le beurre en morceaux, environ 2 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn et mélangez (**Spatule silicone**).

2. Fouettez (**Speedy Chef 2** vitesse 2) le chocolat et le beurre fondu avec les œufs, le sucre et la farine.

3. Répartissez le mélange dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés) et faites cuire environ 10 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.

4. Démoulez délicatement et servez sans attendre.



STRUDELS AUX POMMES

Préparation
15 mn

±30 s
à 600 watts

±35 mn
Th 5/6 ou 160°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 60 g de beurre
- 4 feuilles de pâte filo
- 4 pommes (±125 g chacune)
- 30 g de sucre (±30 ml)
- 12 g de poudre d'amandes (±20 ml)
- Sucre glace

PRÉPARATION

1. Faites fondre (**Pichet MicroCook 1l**) la moitié du beurre, environ 30 s à 600 watts.

2. Pliez chaque feuille de pâte filo en 4, badigeonnez-les (**Pinceau Silicone Pro**) avec le beurre fondu des 2 côtés et placez une feuille pliée dans chaque **Ramequin Ultra Pro**.

3. Épluchez les pommes, coupez-les en 4 et évidez-les (**Click Série**). Émincez-les finement (**SpeedyMando**).

4. Remplissez la moitié des Ramequins de lamelles de pommes, saupoudrez de sucre et de poudre d'amandes, puis répartissez le reste de beurre. Recouvrez avec le reste de pommes et rabattez la feuille de pâte filo pour former un chausson.

5. Faites cuire environ 35 mn dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle, Th 5/6 ou 160°C.

6. Démoulez-les et servez-les chauds saupoudrés de sucre glace.

Variantes :

Strudels aux fruits de saison : remplacez les pommes par des poires.
Strudels aux fruits secs : ajoutez des fruits secs aux pommes (20 g de raisins secs ou 30 g de noix grossièrement hachées).
Strudels orange et miel : remplacez le sucre par 30 ml de miel et des zestes d'orange non traitée.



CAKES ANGLAIS

Préparation
10 mn

±30s
à 600 watts

±20 mn
Th 6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 50 g de beurre
- 200 ml de crème liquide entière
- 1 œuf
- 75 g de sucre (±75 ml)
- 150 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 100 g de fruits confits
- 15 ml de rhum

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre (**Pichet MicroCook 1 l**), environ 30s à 600 watts.

2. Mélangez (**Speedy Chef 2** vitesse 2) la crème liquide entière, l'œuf, le beurre fondu, le sucre, la farine et la levure, placés dans l'ordre, pour obtenir une pâte semi liquide sans grumeau.

3. Ajoutez les fruits confits coupés en petits dés, le rhum et mélangez (Speedy chef 2 vitesse 2).

4. Répartissez le mélange dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et farinés) et faites cuire environ 20 mn, dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.

Variantes, remplacez les fruits confits et le rhum par :

Cakes au chocolat : 100 g de pépites de chocolat et 15 ml de rhum.
Cakes de saison : 100 g de fruits de saison coupés en petits dés.
Chocos : 15 ml de cacao amer en poudre. Répartissez la pâte dans les Ramequins et placez 1 carré au centre de chaque Ramequin.
Cakes tea time : 15 ml de zestes d'orange non traitée et 30 ml de jus d'orange.



PAINS PERDUS À LA CLÉMENTINE

Préparation
15 mn

±30s
à 600 watts

±25 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 4 RAMEQUINS

- 30 g de beurre fondu
- 4 tranches de brioches
- 3 clémentines
- 150 g de crème épaisse
- 2 œufs
- 15 ml de maïzena
- 30 ml d'eau
- 50 g de sucre (±50 ml)

Ramequins

- 20 g de beurre mou
- 30 g de sucre (±30 ml)

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre (**Pichet MicroCook 1 l**), environ 30 s à 600 watts.
2. Découpez 4 cercles de 8 cm de Ø dans la brioche (Découpoir rond du **Rouleau Modulo**). Beurrez-les (**Pinceau silicone Pro**) et placez-les dans les **Ramequins Ultra Pro** chemisés (beurrés et sucrés), face beurrée dessus.
3. Épluchez 2 clémentines et prélevez les suprêmes.
4. Répartissez-les dans les Ramequins, si besoin coupez-les en dés.
5. Mélangez (**Speedy Chef 2** vitesse 1) la crème, les œufs, la Maïzena délayée dans l'eau et le sucre.
6. Versez ce mélange dans les Ramequins et faites cuire environ 25 mn, dans le four préchauffé en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
7. Démoulez-les tièdes et dégustez-les décorés avec la dernière clémentine épluchée et coupée en rondelles.



Bricks aux œufs et aux tomates cerise 18
Briochés citron meringué 30
Briochettes 32
Cakes anglais 50
Cakes au chocolat 50
Cakes au jambon 14
Cakes aux herbes 14
Cakes aux olives 14
Cakes de saison 50
Cakes provençaux 14
Cakes savoyards 14
Cakes tea time 50
Chocos 50
Feuilletés œufs cocotte 22
Flans au chocolat 28
Flans d'asperges à l'avocat 12
Flans carottes et butternut 26
Fondants au chocolat 46
Gâteaux aux myrtilles 36
Gâteaux de riz au caramel 40
Nids de courgettes au chorizo 24
Pains individuels express 4
Pains perdus à la clémentine 52
Pâtés en croûte 6
Poires Bourdaloue 44
Pommes Anna 20
Pommes au four 42
Ramequins de saumon à l'aneth 8
Sirop de caramel liquide 40
Semoules coco-pralines 38
Soufflés au chocolat 34
Soufflés crabe-coco 16
Strudels aux fruits de saison 48
Strudels aux fruits secs 48
Strudels aux pommes 48
Strudels orange et miel 48
Sucre vanillé maison 36
Timbales noix de Saint-Jacques 10