

LES HOOPS



LES HOOPS



SnapPress

*Téléchargez l'appli gratuite SnapPress
pour découvrir encore plus d'informations!*



Avec sa forme qui rappelle le "Hula hoop", le **Moule à hoops** permet de réaliser des recettes variées et savoureuses, pour le plaisir des grands et des petits.

Chaudes ou froides, crues ou cuites, venez explorer toutes les possibilités du Moule à hoops !

Il est idéal, pour toutes les occasions: petits déjeuners, encas, accompagnements, desserts, fêtes... Sa forme drôle et originale fera tourner toutes les têtes et mettra de la gaieté dans vos assiettes et sur vos buffets.

Soyez créatifs et utilisez le Moule à hoops pour faire des préparations ouvertes comme les donuts ou fermées pour remplir le centre d'un accompagnement de votre choix, comme pour le hoops Piña Colada.

Des recettes faciles et amusantes à réaliser, autant qu'à déguster. A vous de "jouer" dans votre cuisine pour créer encore plus de recettes avec le Moule à hoops.



RÉUSSIR LES RECETTES

- Le Moule à hoops permet de réaliser 6 hoops. Sa souplesse permet un démoulage très facile, tout en douceur.
- N'oubliez pas de laver votre Moule à hoops avant et après chaque usage, et de le sécher avec attention afin de retirer le maximum de résidus de graisse (résidus blancs).
- Léger, durable, le Moule à hoops convient aux températures de -25°C à +220°C et passe ainsi facilement du congélateur, au réfrigérateur, au four ou au micro-ondes.
- Les temps de cuisson indiqués dans les recettes peuvent varier en fonction du four et du micro-ondes.
- Pour les recettes qui utilisent un four traditionnel: lorsque rien n'est indiqué, utilisez la cuisson traditionnelle, sans chaleur tournante.



HOOPS VERTS

**SANS
GLUTEN**



10 mn



5 mn
à 600 watts



± 20 mn
Th6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 200 g de sommités de brocoli
- 150 ml d'eau
- 80 g de fromage râpé
- 2 œufs
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1l**, faites cuire le brocoli avec l'eau 5 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer 1 mn. Egouttez bien et laissez tiédir 5 mn.
2. Faites préchauffer le four, Th6/7 ou 200°C.
3. Dans l'**Extra Chef**, mixez le fromage, ajoutez les œufs, le brocoli, le sel, le poivre et finissez de mixer.
4. Versez la préparation dans les alvéoles du **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn bas dans le four préchauffé.
5. Laissez reposer 5 mn avant de démouler et de servir en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.



HOOPS SAUMON

**SANS
GLUTEN**



15 mn



± 15 mn
Th5/6 ou 160°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 200 g de saumon sans peau et sans arête
- 1 œuf
- 150 ml de crème liquide
- 2 ml de sel
- 1 pincée de poivre
- 6 petites tranches de pain de mie

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th5/6 ou 160°C.
2. Dans l'**Extra Chef**, mixez le saumon coupé en morceaux pour obtenir une purée homogène.
3. Ajoutez l'œuf, la moitié de la crème liquide et mixez encore environ 20 s.
4. Ajoutez le reste de crème, le sel, le poivre et mixez pour obtenir une préparation homogène.
5. Répartissez la préparation dans les alvéoles du **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four. Lissez bien le dessus à l'aide de la **Spatule silicone fine** et faites cuire environ 15 mn bas dans le four préchauffé.
6. Avec un **Découpoir Modulo**, découpez 6 cercles dans le pain de mie toasté. Démoulez chaque hoops de saumon sur un cercle de pain de mie et servez avec une salade d'herbes assaisonnée à l'huile d'olive ou de jeunes pousses.



BALLOTINES DE VOLAILLE



15mn



±30mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 6 BALLOTINES

- 270 g de blancs de poulet
- 100 g d'épinards frais
- ½ oignon
- 50 g de pain de mie
- 1 œuf
- 1 petit suisse
- 5 ml de sel
- 2 ml de 5 épices (ou épices asiatiques)
- 100 ml de crème épaisse
- 100 ml de raifort (ou 25 ml de wasabi)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.
2. Dans le **Bol 1,5L**, mélangez le poulet coupé en morceaux, les épinards lavés et essorés dans l'**Essoreuse express**, l'oignon épluché et coupé en morceaux, et le pain de mie en morceaux.
3. Avec le **Hachoir AdaptaChef** muni de la Grille fine, hachez le contenu du Bol 1,5 L au-dessus du **Bol batteur 3L** en finissant par un morceau de pain de mie.
4. Ajoutez l'œuf, le petit suisse, le sel, le 5 épices et mélangez vivement pour que la préparation soit bien homogène.
5. Dans le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four, répartissez la préparation et faites cuire environ 30 mn dans le four préchauffé.
6. Mélangez la crème épaisse avec le raifort et servez avec les ballotines de volaille bien chaudes et une salade de jeunes pousses ou de betterave.



TORTILLA **SANS GLUTEN** **SANS LACTOSE**



15 mn



±8 mn
à 600 watts



±20 mn
Th6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 6 TORTILLAS

- 1 petite échalote
- ½ gousse d'ail
- 5 ml d'huile
- 375 g de pommes de terre
- 15 ml d'eau
- 3 œufs
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th6/7 ou 200°C.
2. Épluchez l'échalote et l'ail, et hachez-les avec le **TurboTup**. Mettez-les dans le **Pichet MicroCook 1l** avec l'huile et faites cuire 1 mn à 600 watts.
3. Épluchez les pommes de terre avec un Éplucheur du **Click Série** et coupez-les en cubes avec le **Coup' AdaptaChef 10 mm**.
4. Dans le Pichet MicroCook, ajoutez les cubes de pommes de terre, l'eau, mélangez et faites cuire environ 8 minutes, en mélangeant à mi-cuisson.
5. Dans le **Pichet gradué 2l**, avec le **Fouet mélangeur**, fouettez les œufs, le sel et le poivre. Ajoutez les pommes de terre cuites et mélangez avec la **Spatule silicone**. Rectifiez l'assaisonnement et répartissez la préparation dans les alvéoles du **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four. Faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé. Attendez quelques minutes avant de démouler.
6. Servez seul, avec des poivrons confits à l'huile, égouttés et hachés avec du persil dans le TurboTup ou une betterave cuite mixée dans le TurboTup avec un peu de vinaigre balsamique.



HOOPS POMMES DE TERRE & HARICOTS **SANS GLUTEN**



20 mn



±21 mn
à 600 watts



±15 mn
Th 7/8 ou 220°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 400 g de pommes de terre
- 100 g de haricots verts
- 1 gousse d'ail
- 3 brins de persil (ou de marjolaine)
- 1 œuf
- 50 g de parmesan râpé
- Sel et poivre
- 25 ml d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Lavez les haricots verts équeutés.
2. Mettez les dés de pommes de terre dans la Passoire inférieure du **Micro Urban family** et les haricots verts dans la Passoire supérieure. Remplissez le Réservoir de 400 ml d'eau, superposez les Passoires, couvrez et faites cuire 20 à 22 mn à 600 watts.
3. Faites préchauffer le four, Th 7/8 ou 220°C.
4. Epluchez l'ail. Effeuillez le persil. Hachez-les dans le **TurboUp**.
5. Mettez les pommes de terre cuites dans le **Bol batteur 3l** et avec le **Presse-purée**, écrasez-les en purée. Ajoutez l'œuf, le parmesan, le contenu du TurboUp, le sel, le poivre et l'huile. Mélangez avec la **Spatule silicone** pour obtenir une préparation homogène.
6. Ajoutez les haricots coupés en petits morceaux et mélangez.
7. Répartissez la préparation dans les alvéoles du **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 15 mn dans le four préchauffé.
8. Attendez quelques minutes avant de démouler et de servir chaud en entrée ou en accompagnement d'une viande.



HOOPS CALZONES



15mn



2mn
à 600 watts



±25 mn
Th6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 6 CALZONES

- 80 ml de lait
- 10 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre
- 15 ml de farine (±8 g)
- 20 ml de coulis de tomate
- 40 g de mozzarella
- 1 pâte feuilletée pré-étalée
- Graines de sésame

Pâte minute

- 250 g de farine
- 5 ml de levure chimique
- 2 ml de sel
- 100 g de beurre fondu
- 100 ml d'eau chaude

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th6/7 ou 200°C.
 2. Dans le **Pichet MicroCook 1L**, faites chauffer le lait, le beurre, la noix de muscade, le sel et le poivre, 1 mn à 600 watts. Ajoutez la farine, mélangez avec le **Fouet mélangeur** et faites cuire 1 mn à 600 watts. Mélangez immédiatement pour éviter les grumeaux.
 3. Ajoutez le coulis de tomate, la mozzarella égouttée et hachée dans le **TurboTup** et mélangez bien.
 4. Pâte minute: mettez les ingrédients dans l'ordre dans le **Bol batteur 3L**, fermez et secouez énergiquement, d'abord horizontalement 5 à 6 fois puis verticalement. Finissez à la main, si besoin.
 5. Sur la **Feuille à pâtisserie**, à l'aide du **Rouleau Modulo**, étalez la pâte légèrement farinée et découpez 6 grands cercles de la taille d'un **Ramequin frigo** et 6 cercles plus petits avec un **Découpoir Modulo**. Étalez-les légèrement.
 6. Dans le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four, saupoudrez les graines de sésame. Déposez dessus, dans chaque alvéole, un grand cercle de pâte ouvert au centre, en faisant bien remonter la pâte sur les bords.
 7. Garnissez-les avec la sauce du Pichet et fermez-les avec les cercles plus petits ouverts au centre, en pressant les bords extérieurs et intérieurs pour souder les 2 pâtes.
 8. Faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé.
 9. Dégustez bien chauds à l'apéritif ou en entrée avec une salade.
- Variante:** variez les saveurs en remplaçant le coulis de tomates et la mozzarella par de l'emmental et du jambon, des légumes et du fromage frais, de la mousse de thon ou de saumon...



HOOPS PETITS POIS & CHÈVRE **SANS GLUTEN**



5 mn



10 mn
à 900 watts



±25 mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 200 g de petits pois surgelés
- 2 ml de paprika
- Sel et poivre
- 150 g de fromage de chèvre frais (type Petit Billy)
- 20 g de pignons
- 2 œufs

PRÉPARATION

1. Mettez les petits pois dans la Passoire inférieure du **Micro Urban family** posée sur le Réservoir rempli avec 400 ml d'eau, couvrez et faites cuire 10 mn à 900 watts.
2. Faites préchauffer le four, Th6 ou 180°C.
3. Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez vivement avec le **Fouet mélangeur**, le paprika, le sel, le poivre, le fromage de chèvre, les pignons et les œufs. Ajoutez les petits pois égouttés et mélangez avec la **Spatule silicone**.
4. Répartissez la préparation dans les alvéoles du **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé.
5. Servez en entrée ou en accompagnement d'une viande.



TERRINES EN ROND



15 mn



±40 mn
Th5/6 ou 160°C

INGRÉDIENTS POUR 6 TERRINES

- 8 fines tranches de poitrine fumée de porc
- 50g de pain de mie
- 50ml de lait
- 100g de poitrine de porc fraîche
- 200g d'échine de porc
- 1 gousse d'ail
- ½ oignon (±50g)
- 5ml de sel
- Poivre
- 1 œuf

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th5/6 ou 160°C.
2. Chemisez les alvéoles du **Moule à hoops** avec 6 tranches de poitrine fumée. Utilisez les 2 tranches restantes pour combler les trous.
3. Dans le **Bol 1,5l**, mettez le pain en morceaux et le lait. Ajoutez les viandes coupées en morceaux, l'ail et l'oignon épluchés, et mélangez.
4. Avec le **Hachoir AdaptaChef** muni de la Grille large, hachez le contenu du Bol 1,5l au-dessus du **Bol batteur 3l**. Salez, poivrez, ajoutez l'œuf et mélangez vivement avec la **Spatule silicone** pour que la préparation soit bien homogène.
5. Remplissez les alvéoles chemisées du Moule à hoops posé sur la grille froide du four, tassez bien à l'aide d'une **Cuiller mesure** et faites cuire environ 40 mn, bas dans le four préchauffé.
6. Laissez refroidir avant de démouler et de conserver au réfrigérateur.
7. Servez bien froid avec une salade, des cornichons et du pain.



RÖSTIS AUX CHAMPIGNONS



30 mn



± 55 mn
Th 7 ou 210°C



± 5 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 RÖSTIS

- 600 g de pommes de terre à four ou à potage
- 30 g de beurre fondu
- Sel et poivre

• Poêlée de champignons (facultatif)

- 250 g de champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- 15 ml de d'huile
- Sel et poivre
- 50 ml de crème liquide
- 3 brins de persil

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th 7 ou 210°C.
2. Épluchez les pommes de terre et râpez-les avec le **Cône à râper gros AdaptaChef** au-dessus du **Bol batteur 3l**. Ajoutez le beurre fondu, le sel, le poivre et mélangez.
3. Répartissez les pommes de terre dans le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four, tassez et faites cuire environ 55 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez reposer 5 mn avant de démouler.
4. Coupez les champignons de Paris. Râpez la gousse d'ail épluchée avec le Zesteur du **Set-en-1**. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites revenir les champignons et l'ail à feu vif, 2 à 3 mn. Salez, poivrez, ajoutez la crème liquide, le persil effeuillé et haché, et mélangez. Finissez la cuisson 1 à 2 mn à feu moyen.
5. Servez les röstis avec la poêlée de champignons au centre, en accompagnement d'une viande.



HOOPS PANAIS

SANS
GLUTEN



5 mn



± 12 mn
à 600 watts



± 35 mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 250 g de panais
- 100 ml d'eau
- 150 ml de crème liquide
- 2 œufs
- 25 g de fromage râpé

PRÉPARATION

1. Épluchez le panais, coupez-le en morceaux et mettez-le dans le **MicroCook rond 2,25 l** avec l'eau. Couvrez et faites cuire environ 12 mn à 600 watts.
2. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.
3. Egouttez le panais et écrasez-le avec le **Presse-purée**. Ajoutez la crème liquide, les œufs, le fromage râpé et mélangez vivement avec la **Spatule silicone**.
4. Répartissez la préparation dans les alvéoles du **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 35 mn dans le four préchauffé.
5. Servez bien chaud avec des tranches de magret fumé et de la salade, ou en accompagnement d'une viande.



BAGELS **SANS LACTOSE**



20 mn



± 8 mn
à 600 watts



30 mn



± 20 mn
Th6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 12 BAGELS

- 20 g de levure fraîche de boulanger (ou 1 sachet de levure de boulanger déshydratée)
- 200 ml d'eau tiède/froide (30°C)
- 2 ml de sucre (± 2 g)
- 1 pomme de terre (± 220 g)
- 350 g de farine + farine si besoin
- 30 ml d'huile d'olive
- 7 ml de sel

PRÉPARATION

1. Dans un **Ravier 300 ml**, mélangez la levure dans l'eau tiède avec le sucre.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites cuire la pomme de terre, peau piquée, avec 15 ml d'eau, 7 à 9 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn. Egouttez-la, épluchez-la et écrasez-la avec le **Presse-purée**.
3. Dans le **Bol pouce 4,5 l**, mettez la farine, l'huile et la pomme de terre écrasée. Ajoutez la levure dissoute dans l'eau, le sel et mélangez bien à l'aide de la **Spatule silicone**. Terminez de pétrir la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit bien élastique en ajoutant de la farine si nécessaire. Couvrez et laissez lever 30 mn.
4. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6/7 ou 200°C.
5. Coupez la pâte en 12 morceaux réguliers et formez des boules.
6. Aplatissez légèrement chaque boule pour qu'elle forme un disque de la taille des alvéoles du **Moule à hoops**. Placez la pâte dans 2 Moules à hoops posés sur la grille froide du four et dégagez le centre avec vos doigts pour que la pâte laisse apparaître la partie silicone. Faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé. Démoulez et laissez tiédir sur une grille.
7. Coupez les pains en 2 et garnissez-les selon vos goûts.

Garnitures au choix

- **Bagels nordiques**: étalez une couche de fromage frais (Philadelphia, carré frais, St Môret...) mélangé à de l'aneth effeuillé et recouvrez avec une tranche de saumon fumé.
- **Bagels italiens**: beurrez les bagels, déposez une tranche de jambon italien, une fine tranche de mozzarella et un peu de roquette.
- **Bagels mexicains**: étalez un peu de crème fraîche mélangée avec un peu d'épices mélange Mexicain, une tranche de poulet cuit et des morceaux d'avocat citronnés.
- **Bagels américains**: étalez un peu de sauce burger ou de ketchup, des tranches de lard fumé grillé, une rondelle de tomate et une rondelle d'oignon cru.



SnapPress

Snapez pour être épaté !



HOOPS DE RIZ

SANS
GLUTEN



15 mn



9 mn
à 600 watts



± 25 mn
Th6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 160 g de riz à risotto
- 330 ml d'eau
- 15 g de beurre
- 1 ml de sel
- 5 pistils de safran
- 35 g de parmesan râpé
- 1 œuf
- 120 g de poivrons confits à l'huile
- 50 g de petits pois en boîte
- 30 g de dés de mozzarella (ou gruyère)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th6/7 ou 200°C.
2. Dans le **Maxi Cuiseur à riz micro-ondes**, rincez-le riz à l'aide de l'Insert, ajoutez l'eau et faites cuire 9 mn à 600 watts.
3. Ajoutez le beurre, le sel, le safran, 20 g de parmesan et mélangez. Ajoutez l'œuf préalablement battu et mélangez avec la **Spatule silicone**.
4. Dans le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four, répartissez une couche de riz dans les alvéoles, ajoutez les poivrons égouttés et recouvrez avec le riz restant.
5. Saupoudrez le reste de parmesan et faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé.
6. Servez-les avec les petits pois et les dés de mozzarella au centre.



HOOPS SHAKER



20 mn



±20 mn
Th 6 ou 180°C



10 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 100 ml de lait
- 2 œufs
- 30 ml d'huile
- 130 g de farine
- 5 ml de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 60 ml de sucre (±60 g)
- 10 ml de sucre vanillé

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th6 ou 180°C.
2. Dans le **Shaker 600 ml**, mettez les ingrédients dans l'ordre. Fermez et secouez bien pour obtenir une préparation homogène.
3. Versez la préparation dans le **Moules à hoops** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.
4. Laissez refroidir 10 mn avant de démouler et de glacer les hoops avec un glaçage chocolat (p. 40), un glaçage orange ou citron (p. 32) ou de les servir avec de la confiture, du miel, du coulis de fruits rouges (p. 48)...



SnapPress

Snappez pour les gourmands !

BRIOCHETTES RAPIDES



20 mn



±40 mn
Th6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 6 BRIOCHETTES

- ½ sachet de levure de boulanger déshydratée
- 15 ml d'eau
- 125 g de farine
- 100 ml de sucre (± 100 g)
- 2 œufs
- 125 ml de crème liquide
- 20 g de beurre fondu
- 10 g de sucre roux (ou vanillé)

PRÉPARATION

1. Dans un **Ravier 300 ml**, mélangez la levure de boulanger avec l'eau et laissez reposer 5 mn.
2. Faites préchauffer le four, Th6/7 ou 200°C.
3. Dans le **Bol batteur 3l**, versez la farine, le sucre, le contenu du Ravier 300 ml et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**. Ajoutez les œufs, la crème, le beurre fondu et mélangez longuement.
4. Versez la préparation dans le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four, saupoudrez le sucre roux et faites cuire environ 40 mn dans le four préchauffé.
5. Démoulez et dégustez tiède.



HOOPS LÉGERS

SANS
LACTOSE



10 mn



±20 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 200 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 5 ml de levure chimique
- 130 ml de lait végétal (avoine, soja ou amande)
- 1 œuf
- 10 ml d'huile
- 1 ml d'arôme d'orange ou de citron

Glaçage

- ± 50 g de sucre glace
- ± 10 ml de jus d'orange ou de citron

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
 2. Dans le **Bol batteur 3l**, mélangez la farine, le sucre et la levure chimique.
 3. Dans le **Shaker 350 ml**, mélangez le lait végétal, l'œuf, l'huile et l'arôme. Versez dans le Bol batteur en mélangeant avec le **Fouet mélangeur**. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez un peu de lait végétal. Ne mélangez pas trop longtemps, pour que la pâte ne devienne pas collante.
 4. Répartissez la pâte dans le **Moules à hoops** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.
 5. Dans un **Ravier 300 ml**, mélangez avec le **Pinceau silicone Pro**, le sucre glace et le jus d'orange ou de citron.
 6. Laissez les donuts tiédir avant de les démouler et de les glacer.
- Astuce:** vous pouvez remplacer le lait végétal par du lait demi-écrémé.



HOOPS AUX POMMES



10 mn



± 4 mn
à 600 watts



± 20 mn
Th 6/7 ou 190°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 2 pommes Golden ou Royal Gala (± 300 g)
- 30 g de beurre
- 15 ml de sucre vanillé
- 2 œufs
- 80 ml de sucre (± 80 g)
- 80 g de farine
- 4 ml de levure chimique

Compote légère

- 80 ml de crème liquide entière très froide
- 1 ml de cannelle
- 100 ml de compote de pomme (sans sucre ajouté)

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1l**, faites cuire 3 à 4 mn à 600 watts, les pommes épluchées, épépinées et coupées en dés avec le beurre et le sucre vanillé. Égouttez-les.
2. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6/7 ou 190°C.
3. Dans le **Bol batteur 3l**, avec le **Fouet mélangeur**, mélangez les œufs et le sucre puis ajoutez la farine, la levure et fouettez bien.
4. Ajoutez les pommes en mélangeant délicatement avec la **Spatule silicone** et remplissez le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four. Faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.
5. Dans le **Speedy Chef**, fouettez la crème liquide avec la cannelle en chantilly et mélangez-la délicatement à la compote à l'aide de la **Spatule silicone**.
6. Servez les hoops aux pommes tièdes avec la compote légère.



CHEESECAKES CITRONNÉS



15 mn



40 s
à 600 watts



±25 mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 6 CHEESECAKES

- 300 g de fromage frais (Philadelphia, carré frais, St Môret...)
- 35 ml de sucre (± 35 g)
- 1 œuf
- Le zeste d'1 citron non traité (facultatif)
- 30 g de beurre
- 80 g de spéculoos ou de biscuits bretons

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th6 ou 180°C.
2. Dans le **Bol batteur 3l**, fouettez le fromage frais avec le **Fouet mélangeur**, ajoutez le sucre, l'œuf, le zeste de citron et fouettez pour avoir une préparation homogène.
3. Répartissez la préparation dans le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four.
4. Dans le **Pichet MicroCook 1l**, faites fondre le beurre en morceaux, 40 s à 600 watts, puis ajoutez les spéculoos réduits en miettes et mélangez avec le Fouet mélangeur.
5. Saupoudrez ce mélange sur la préparation au fromage frais en appuyant délicatement et faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé. Démoulez immédiatement.
6. Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur.
7. Servez les cheesecakes avec des zestes de citron ou un coulis de fruits rouges (p. 48).



HOOPS SARRASIN **SANS GLUTEN**



10 mn



± 30 mn
Th5/6 ou 160°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 2 œufs
- 125 ml de sucre (± 125 g)
- 60 ml d'huile
- ½ yaourt
- Le zeste d'½ citron
- 250 ml de farine de sarrasin (± 140 g)
- 5 ml de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 40 g de noisettes
- Sucre glace

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th5/6 ou 160°C.
2. Dans le **Bol batteur 3l**, à l'aide du **Fouet mélangeur**, fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez l'huile, le yaourt et le zeste de citron en mélangeant. Ajoutez la farine, la levure, le sel, les noisettes hachées grossièrement et mélangez.
3. Versez la préparation dans le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 30 mn dans le four préchauffé. Laissez-les refroidir avant de les démouler.
4. Dégustez les hoops sarrasin nature ou coupés en 2 et garnis de confiture, de miel, de pâte au chocolat... selon vos goûts, et saupoudrez-les de sucre glace.



HOOPS AUX 2 CHOCOLATS



15 mn



±4 mn
à 360 watts



±17 mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 100 g de chocolat noir à dessert
- 50 g de beurre
- 50 ml de sucre (±50 g)
- 2 œufs
- 60 ml de farine (±30 g)

Glaçage

- 50 g de chocolat blanc (ou noir)
- 20 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 15 ml d'eau

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1L**, faites fondre le chocolat en morceaux et le beurre coupé en dés, 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez bien avec le **Fouet mélangeur**. Refaites chauffer 30 s à 360 watts, si besoin.
3. Ajoutez le sucre et mélangez. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant entre chaque pour bien les incorporer. Ajoutez la farine et mélangez bien.
4. Versez la préparation dans le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 17 mn dans le four préchauffé. Démoulez les hoops délicatement lorsqu'ils sont tièdes.
5. Glaçage: dans le Pichet MicroCook 1L, faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre, 1 mn 30 à 2 mn à 360 watts. Mélangez avec la **Spatule silicone** puis ajoutez le sucre glace. Incorporez l'eau en mélangeant pour que la préparation soit lisse.
6. Servez les hoops après les avoir glacés avec le **Pinceau silicone Pro** en laissant couler le glaçage ou en l'étalant sur le dessus.



BABA HOOPS



20 mn



40 s
à 600 watts



±17 mn
Th6 ou 180°C



±10 mn

INGRÉDIENTS POUR 12 BABAS

- 50 g de beurre
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 150 ml de sucre (±150 g)
- 45 ml de lait
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Sirop

- 500 ml d'eau
- 175 ml de sucre (±175 g)
- 200 ml de rhum

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet MicroCook 1L**, faites fondre le beurre coupé en morceaux, 40 s à 600 watts.
2. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.
3. Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans le **Bol batteur 3L** et fouettez vivement avec le **Fouet plat métallique** pour que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez le lait, la farine, la levure et le beurre fondu. Mélangez bien à la **Spatule silicone**.
4. Montez les blancs en neige dans le **Speedy Chef** et à l'aide de la **Spatule silicone**, incorporez-les délicatement en deux fois, à la préparation du Bol batteur.
5. Versez la préparation dans deux **Moules à hoops** posés collés sur la grille froide du four et faites cuire environ 17 mn dans le four préchauffé. Sortez-les du four et laissez-les refroidir avant de les démouler en passant la **Spatule silicone fine** autour.
6. Sirop: mettez l'eau et le sucre dans une casserole et faites bouillir 5 à 10 mn pour que le sucre se dissolve et que le sirop épaississe légèrement. Ajoutez le rhum et laissez refroidir.
7. Dans 2 **Boîtes Igloo 2,25L**, mettez les babas et versez le sirop refroidi dessus pour bien les imbiber.
8. Servez avec une chantilly sucrée et des fruits rouges ou des agrumes.

Labus d'Alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



SnapPress

Snappez pour les curieux !

AMANDINES AUX FRUITS ROUGES



5 mn



1 mn
à 600 watts



±17 mn
Th6/7 ou 190°C

INGRÉDIENTS POUR 6 AMANDINES

- 70 g de beurre
- 50 ml de farine (±25 g)
- 150 ml de sucre glace (±75 g)
- 100 ml de poudre d'amandes (±40 g)
- 1 ml de vanille en poudre ou liquide
- 2 blancs d'œufs
- 125 g de fruits rouges

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6/7 ou 190°C.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1l**, faites fondre le beurre coupé en morceaux, 1 mn à 600 watts.
3. Dans l'**Extra Chef**, mixez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille et les blancs d'œufs. Ajoutez le beurre fondu et mixez à nouveau.
4. Posez le **Moule à hoops** sur la grille froide du four, répartissez les fruits rouges puis la pâte dans les alvéoles. Faites cuire environ 17 mn, bas dans le four préchauffé. Les amandines doivent être bien dorées.
5. Laissez-les reposer quelques minutes avant de les démouler.



SABLÉS AUX POMMES



10 mn



±25 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 6 SABLÉS

- 80g de beurre
- 240 ml de farine (±120 g)
- 1 ml de levure chimique
- 65 ml de sucre (±65 g)
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pomme (±200 g)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.
2. Dans l'**Extra Chef**, mettez dans l'ordre le beurre en morceaux, la farine, la levure, le sucre, le sel, les jaunes œufs et mixez pour obtenir une préparation sablée.
3. Répartissez la pomme épluchée et coupée en petits cubes dans les alvéoles du **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four. Répartissez dessus la pâte de l'Extra Chef et tassez bien en recouvrant le centre. Faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé.
4. Laissez refroidir complètement avant de démouler. Goûtez avec du caramel au beurre salé.



PANNA COTTA



15 mn



4 mn
à 600 watts



5 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PANNA COTTA

- 5 g de gélatine
- 250 ml de crème liquide
- 125 ml de lait ½ écrémé
- 30 ml de sucre (± 30 g)
- 2 ml de vanille en poudre (ou fève tonka)
- Fruits rouges

Coulis de fruits rouges

- 150 g de framboises
- 40 ml de sucre glace (± 20 g)

PRÉPARATION

1. Dans un **Ravier 600 ml**, mettez la gélatine à ramollir dans de l'eau froide 10 mn.
2. Dans le **Pichet MicroCook 1L**, faites chauffer la crème, le lait, le sucre et la vanille, 4 mn à 600 watts, Couvercle position ouverte.
3. Ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et mélangez avec le **Fouet mélangeur** pour qu'elle fonde bien.
4. Versez la préparation dans le **Moule à hoops** posé sur le Couvercle de la **Boîte Igloo 2,25L** et mettez au réfrigérateur 5 h.
5. Coulis: mixez les framboises et le sucre glace dans le **TurboMAX**, et filtrez le coulis à l'aide du **Chinois** pour obtenir un coulis lisse.
6. Passez la **Spatule silicone fine** autour de chaque panna cotta pour les démouler directement dans les assiettes de service et servez-les avec le coulis et des fruits rouges.

Variante: Remplacez la gélatine par 2 g d'agar agar. Dans le Pichet MicroCook, mélangez la crème, le lait, le sucre, la vanille, l'agar agar et faites chauffer 4 mn à 600 watts, Couvercle position ouverte. Mélangez et versez la préparation dans le Moule à hoops. Mettez au réfrigérateur 5 h.



HOOPS PIÑA COLADA



20 mn



±25 mn
Th6/7 ou 190°C



± 5 mn

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 160 g de noix de coco en poudre
- 140 ml de sucre (± 140 g)
- 10 g de farine
- 2 œufs
- 20 g de beurre fondu
- 300 g d'ananas frais épluché
- 15 ml de rhum

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four, Th6/7 ou 190°C.
2. Dans le **Bol batteur 3l**, mélangez avec la **Spatule silicone**, la noix de coco, 100 ml de sucre (± 100 g), la farine, les œufs et le beurre fondu pour avoir une préparation homogène.
3. Répartissez la pâte dans le **Moule à hoops** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé. Laissez reposer 15 mn avant de démouler délicatement.
4. Dans une poêle, mettez le sucre restant à caraméliser à feu moyen-fort. Réduisez le feu, ajoutez l'ananas coupé en cubes, le rhum et faites flamber. Laissez caraméliser à feu moyen 1 à 2 mn.
5. Garnissez le centre des gâteaux avec l'ananas caramélisé et servez.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



HOOPS GLACÉS FRAMBOISES-BANANE



5 mn



8 h minimum

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 100g de banane
- 250g de framboises
- 15 ml de jus de citron
- 40ml de miel liquide

PRÉPARATION

1. Dans l'**Extra Chef**, mixez la banane coupée en morceaux, les framboises, le jus de citron et le miel pour obtenir une préparation bien homogène.
2. Répartissez cette préparation dans le **Moule à hoops** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l** et mettez dans le congélateur 8 h minimum.
3. Démoulez 10 mn avant de servir.

SEMIFREDDO AU CAFÉ



5 mn



5 h minimum

INGRÉDIENTS POUR 6 HOOPS

- 1 œuf (jaune et blanc séparés)
- 40ml de sucre (± 40 g)
- 1 tasse de café expresso (40 ml d'eau + 5 ml de café instantané)
- 125 ml de crème liquide entière très froide
- 15 ml de sucre glace

PRÉPARATION

1. Dans le **Pichet gradué 2 l**, fouettez avec le **Fouet plat métallique**, le jaune d'œuf et le sucre pour que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez le café et fouettez.
2. Dans le **Speedy Chef**, montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement en 2 fois avec la **Spatule silicone** au mélange du Pichet gradué.
3. Dans le Speedy Chef propre, montez en neige le blanc d'œuf avec le sucre glace et incorporez-le délicatement à la préparation au café.
4. Répartissez cette préparation dans le **Moule à hoops** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l** et mettez au congélateur 5 h minimum.
5. Démoulez et servez immédiatement.



Amandines aux fruits rouges.....	44
Baba hoops.....	42
Bagels.....	24
Bagels américains.....	24
Bagels italiens.....	24
Bagels mexicains.....	24
Bagels nordiques.....	24
Ballotines de volaille.....	8
Briochettes rapides.....	30
Cheesecakes citronnés.....	36
Hoops aux 2 chocolats.....	40
Hoops aux pommes.....	34
Hoops calzons.....	14
Hoops glacés framboises-banane.....	52
Hoops légers.....	32

Hoops panais.....	22
Hoops petits pois & chèvre.....	16
Hoops piña colada.....	50
Hoops pommes de terre & haricots.....	12
Hoops sarrasin.....	38
Hoops saumon.....	6
Hoops shaker.....	28
Hoops de riz.....	26
Hoops verts.....	4
Panna cotta.....	48
Röstis aux champignons.....	20
Sablés aux pommes.....	46
Semifreddo au café.....	52
Terrines en rond.....	18
Tortilla.....	10

Tupperware france

Tél.: 01 41 39 24 24

Tous droits réservés pour tous pays Tupperware France

Photos: Caroline Faccioli

Stylisme: Manuella Chantepie

Création graphique: Cécile Lisbonis

Avec la collaboration de:

Alexandra Merino Montera, Françoise Springer (recettes) et Clarisse Taupin (éditions) Tupperware France.

Nous voudrions particulièrement remercier:

Monoprix, Habitat, Adonde, ABC, Nicole Fichot, Revol, Jardin de Joanna Concejo pour le petit atelier de Paris

Sous réserve d'erreur d'impression - 10155503 - Dépôt 1^{er} trimestre 2017.

Tupperware se réserve le droit de modifier sans préavis les coloris de ses produits.

Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement sur quelque support que ce soit le présent ouvrage (article L 122-4 et L 122-5 du code de la propriété intellectuelle) sans l'autorisation de Tupperware France.

Les prix indiqués sur l'ensemble de cet ouvrage ont été calculés sur la base de prix moyens constatés en grandes et moyennes surfaces en janvier 2017.

LES HOOPS

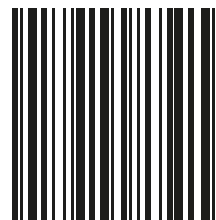
La forme du Moule à hoops vous fera retrouver l'insouciance de ce célèbre jeu "le Hula hoop".

Il est temps d'aller danser dans votre cuisine avec 30 recettes faciles, originales et savoureuses créées pour vous. Salées ou sucrées, elles sauront surprendre autant par leur forme que par leur saveur.

Des bagels variés, des hoops de légumes, des terrines rondes, des hoops aux fruits, des hoops crémeux, des hoops glacés... rien ne résiste à la forme ludique du Moule à hoops. À vous de jouer et de revisiter vos entrées, vos accompagnements ou vos desserts favoris.



Tupperware®



10155503