

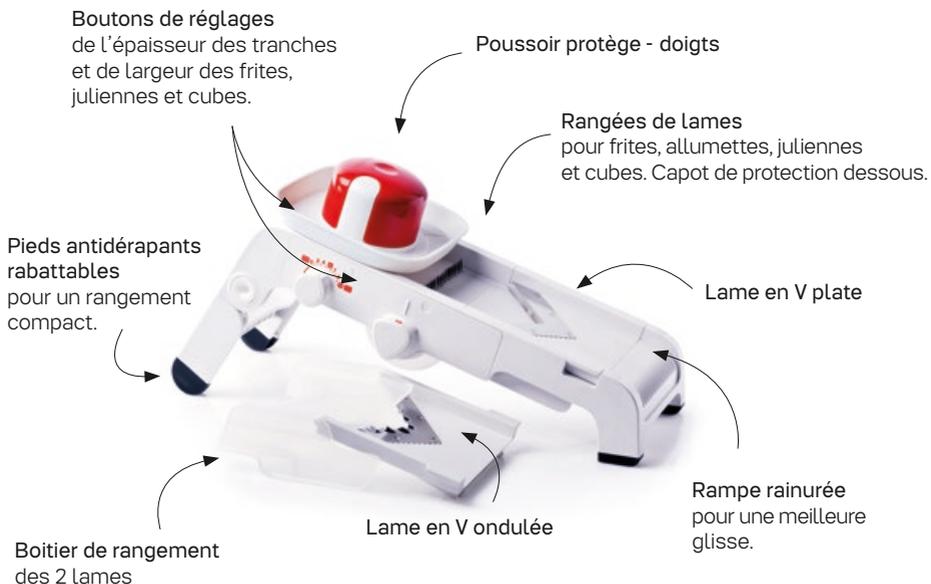
# MANDOCHEF



**Tupperware**<sup>®</sup>

# MANDOCHEF

ÉMINCEZ, COUPEZ, TAILLEZ, ONDULEZ, GAUFREZ  
À LA VITESSE GRAND V !



## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Utilisez toujours le poussoir protégé-doigts lorsque vous utilisez Le MandoChef.
- Placez les 2 boutons en position verrouillée  avant de nettoyer, pour le rangement ou entre deux utilisations.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames du MandoChef.
- Tenez le MandoChef et les lames hors de portée des enfants.



## ENTRETIEN

- Nettoyez juste après utilisation, toujours en position verrouillée.
- Toutes les pièces sont compatibles avec le lave-vaisselle, mais il est recommandé de laver les lames en V à la main pour garder plus longtemps un tranchant incomparable. Laissez le capot de protection des rangées de lames fermé lors du lavage.
- Les lames en V sont très tranchantes : nettoyez-les avec précaution à l'aide d'une brosse.
- Astuce pour enlever la coloration due à certains aliments : avant de le laver à l'eau chaude, en position verrouillée, passez un peu d'huile sur la rampe rainurée et la lame.



# PRINCIPE DE BASE ET CONSEILS

## Poussoir

Utilisez toujours le poussoir lorsque vous utilisez le MandoChef.



4 tiges métalliques centrales pour maintenir l'aliment en place

Picots sur la circonférence du poussoir pour accrocher les aliments de plus grande taille



- Coupez les aliments longs en 2 ou 3 (courgette, concombre, carotte...).

- Posez l'aliment sur une surface plate et enfoncez le poussoir dans l'aliment en le maintenant des 2 mains. Les tiges du poussoir doivent être bien engagées dans l'aliment.

- Maintenez le poussoir par la partie mobile rouge et placez l'aliment au centre de la rampe.



- Faites-le glisser parallèlement à la rampe.



- N'inclinez pas votre poussoir.

## Positionnement de la lame



### Pour retirer la lame en V :

- Placez les 2 pouces sur le bas de la rampe, puis tirez sur les languettes de chaque côté de la lame en V avec les index.



### Pour placer la lame en V :

- Insérez la lame en commençant par le haut.  
- Clippez-la sur le bas de la rampe en appuyant avec les pouces sur les languettes de chaque côté.

## Rangement compact



Le boîtier de rangement peut contenir les 2 lames. Pour votre sécurité, rangez toujours la lame dont vous ne vous servez pas dans le boîtier.



### Pour ranger les lames :

- Tenez le boîtier avec le logo Tupperware face à vous et insérez la lame, côté rainuré, face à vous.



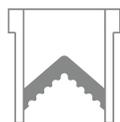
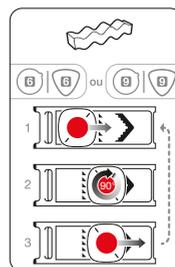
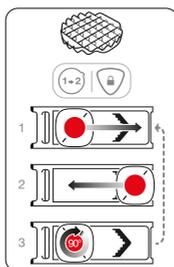
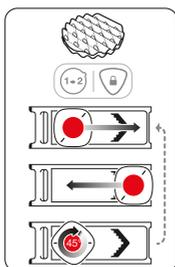
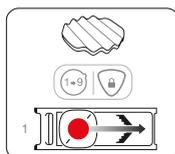
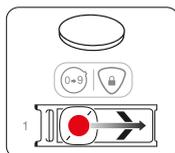
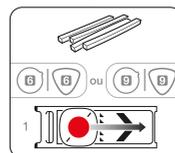
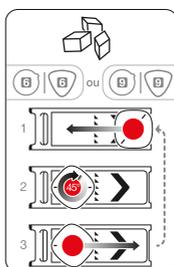
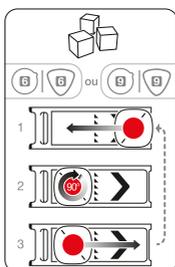
Clippez le boîtier de rangement des lames sous la rampe en plaçant la languette du même côté que les boutons. Assurez-vous que les 2 boutons soient en position verrouillée. 🔒



Le MandoChef peut être utilisé posé sur ses 4 pieds sur une planche ou au dessus d'un bol.



Lame en V plate



Lame en V ondulée

Selon la pression exercée sur le poussoir, l'épaisseur peut varier légèrement. La position 0 correspond à une coupe ultra fine.

Une carte d'instruction illustrant toutes les possibilités de coupe accompagne le produit.

# RÉMOULADE DE CÉLERI

---

🕒 **Préparation : 10 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 boule de céleri-rave (± 700 g)
- 5 ml (1 c. à c.) de vinaigre
- 150 ml de mayonnaise
- sel
- poivre
- 15 ml (3 c. à s.) de moutarde

## PRÉPARATION

Épluchez le céleri avec l'**Éplucheur Universel** et coupez-le au **MandoChef** en julienne très fine (0•1/6). Mélangez-le avec tous les autres ingrédients dans le **Bol Mélangeur 3 l.**

Variantes

### CÉLERI ET POMME GRANNY-SMITH

Ajoutez au céleri 2 pommes granny-smith coupées en julienne.

### CHOU BLANC ET CAROTTE FAÇON COLESLOW

Remplacez le céleri par 400 g de carottes coupées en julienne et 300 g de chou blanc (0•1/6).

# ROULADE DE CONCOMBRE ET SAUMON FUMÉ

---

🕒 **Préparation : 15 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ½ concombre
- 4 tranches de saumon fumé (± 150 g)
- 100 g de fromage frais (type Philadelphia®)

## PRÉPARATION

1. Avec le **MandoChef**, coupez le ½ concombre en tranches dans la longueur (1/6). Coupez avec le **Couteau Tout Usage** le saumon en lanières et posez-les sur les tranches de concombre.
2. Fouettez légèrement le fromage frais dans le **TurboMax** muni de sa pale pour l'assouplir et étalez-en une petite quantité avec la **Spatule en Silicone Étroite** sur le saumon fumé. Roulez et maintenez avec un cure-dent.

Variante

### COURGETTE, SAUMON FUMÉ ET CHÈVRE

Remplacez le concombre par 1 courgette (± 200 g) et le fromage frais par 100 g de fromage de chèvre frais (type Chavroux®) mélangé avec 25 ml (5 c. à c.) de crème liquide.

# NEMS DE BŒUF ET LÉGUMES CROQUANTS

---

🕒 **Préparation : 15 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200 g de courgettes
- 250 g de carottes épluchées
- 45 ml (3 c. à s.) de vinaigre de riz
- 2 ml (±½ c. à c.) de wasabi
- 15 ml (1 c. à s.) de sauce soja
- sel
- poivre
- 200 g de carpaccio de bœuf

## PRÉPARATION

1. Lavez les légumes et coupez-les au **MandoChef** en julienne très fine (0•1/6).
2. Faites la vinaigrette en mélangeant le vinaigre, le wasabi et la sauce soja dans le **Bol Espace 600 ml**. Salez peu et poivrez.
3. Assaisonnez la julienne avec la vinaigrette et laissez reposer. Étalez une tranche de carpaccio, déposez un peu de julienne de légumes et roulez. Faites de même avec toutes les tranches de carpaccio.



## CHIFFONNADE DE MELON ET JAMBON CRU

---

🕒 **Préparation : 10 mn**

### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 melon moyen
- 8 tranches très fines de jambon Serrano

### PRÉPARATION

1. Coupez le melon en 2, ôtez les pépins avec le mini-évideur du **Set Accessoires Click Series** et épluchez-le avec le **Couteau à Éplucher**.
2. Coupez-le en tranches avec le **MandoChef (1/4)**. Disposez les tranches dans les assiettes en les pliant pour leur donner du volume et en les alternant avec des tranches de jambon Serrano.

## CHIFFONNADE DE COURGETTES AU CITRON VERT

---

🕒 **Préparation : 10 mn** - 🕒 **Marinade : ± 30 mn**

### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 500 g de petites courgettes
- 15 ml (1 c. à s.) de jus de citron vert
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile d'olive
- sel
- poivre

### PRÉPARATION

1. Coupez au **MandoChef** les courgettes en rondelles fines (0•1/4). Mélangez les ingrédients restants dans le **Bol Espace 600 ml** et versez sur les courgettes.
2. Laissez mariner au moins 30 mn au frais.

Variante, remplacez les courgettes et le citron vert par :

### CAROTTES ET ORANGE AU SÉSAME

500 g de carottes nouvelles épluchées, 50 ml (10 c. à c.) de jus d'orange, 5 ml (1 c. à c.) de vinaigre de Xérès. Pour servir, saupoudrez 25 ml (5 c. à c.) de graines de sésame doré.

### BETTERAVES, ORANGE ET VINAIGRE BALSAMIQUE

500 g de betteraves cuites épluchées, 25 ml (5 c. à c.) de jus d'orange et 10 ml (2 c. à c.) de vinaigre balsamique.

### FENOUIL AU CUMIN

500 g de fenouil, 25 ml (5 c. à c.) de jus de citron jaune et 2 ml (±1/2 c. à c.) de graines de cumin.

## CARPACCIO DE CONCOMBRE FAÇON TZATZIKI

---

🕒 **Préparation : 10 mn**

### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 concombre (± 500 g)
- 1 yaourt à la grecque
- 1/2 gousse d'ail hachée
- ± 15 feuilles de menthe ciselées
- sel
- poivre

### PRÉPARATION

Épluchez le concombre avec l'**Éplucheur Universel** et coupez-le au **MandoChef** en rondelles fines (0•1/4). Mélangez avec tous les ingrédients restants.

Variante

### BETTERAVE FAÇON TZATZIKI

Remplacez le concombre par 500 g de betteraves cuites.



# TARTE À LA TOMATE

---

🕒 **Préparation : 10 mn** - 🕒 **± 45 mn à 210 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 4 tomates moyennes lavées (± 500 g)
- 1 pâte brisée (ou feuilletée)
- 30 ml (2 c. à s.) de moutarde
- 150 g de gruyère râpé
- sel
- poivre
- 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive

## PRÉPARATION

1. Coupez au **MandoChef** les tomates en rondelles (4/🔪).
2. Déroulez la pâte dans un moule à tarte de 26 cm de Ø, étalez la moutarde sur le fond avec la **Spatule en Silicone Étroite**, répartissez le gruyère puis les rondelles de tomates, salez, poivrez et versez l'huile.
3. Faites cuire environ 45 mn, bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle à 210 °C.

Variantes

### TOMATE ET MOZZARELLA

Remplacez le gruyère râpé par 250 g de mozzarella coupée en morceaux.

### TOMATE ET CHÈVRE

Remplacez la moutarde par 25 ml (5 c. à c.) de concentré de tomate, disposez un crottin de chèvre coupé en morceaux en remplacement du gruyère râpé et recouvrez avec les rondelles de tomates.

### AUBERGINE ET MOZZARELLA

Remplacez la moutarde par 50 ml (10 c. à c.) de pistou, remplacez les tomates par 300 g d'aubergines lavées, coupées en rondelles et remplacez le gruyère râpé par 125 g de mozzarella coupée en morceaux.

### PROVENÇALE

Remplacez la moutarde par 50 ml (10 c. à c.) de pistou, répartissez le gruyère râpé, recouvrez de 300 g de rondelles de tomates et de 200 g de poivron, épépiné et coupé en rondelles.

### POIVRON ET TAPENADE

Remplacez la moutarde par 100 ml de tapenade verte, les tomates par 500 g de poivrons rouges, épépinés et coupés en rondelles et recouvrez de gruyère râpé.



# QUICHE À L'OIGNON

---

🕒 **Préparation : 15 mn** - 📺 **14 mn à 600 watts** - 🕒 **± 45 mn à 210 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 900 g d'oignons
- ~~1 pâte brisée (ou feuilletée)~~
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile
- 1 pâte brisée
- 3 œufs
- 5 ml (1 c. à c.) de sel
- 200 ml de crème liquide entière
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- 100 ml de lait
- poivre

## PRÉPARATION

1. Coupez au **MandoChef** en rondelles (2/📏) les oignons épluchés. Faites-les cuire avec l'huile, 14 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson dans le **MicroCook Rond 2,25 L**.
2. Versez tous les ingrédients restants dans le **Shaker 600 ml** et secouez. Déroulez la pâte dans un moule à tarte de 26 cm de Ø. Mélangez les oignons égouttés au mélange du **Shaker 600 ml** et versez le tout sur la pâte.
3. Faites cuire environ 45 mn, bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle à 210 °C.

Variante, remplacez les oignons par :

## JULIENNE DE LÉGUMES

300 g de céleri-rave et 300 g de courgettes, taillés en julienne (0•1/6) et cuits 2 fois 6 mn à 600 watts.

## POTIRON

800 g de potiron épluché à l'aide de l'**Éplucheur Universel** et coupé en tranches (2/📏), cuit 2 fois 5 mn à 600 watts.

## COURGETTE ET SURIMI

500 g de courgettes coupées en cubes (9/9), cuites 5 mn à 600 watts et 200 g de surimi en miettes.

## CAROTTE ET GINGEMBRE

900 g de carottes coupées en rondelles (3/📏), cuites 14 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson.

# FLAMMEKUECHE

---

🕒 **Préparation : 15 mn** - 📺 **± 30 mn à 200 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

- 250 g d'oignons
- 100 g de lardons fumés
- 1 pâte à pizza rectangulaire et fine (± 385 g)
- poivre
- 200 ml de fromage blanc

## PRÉPARATION

1. Épluchez les oignons et coupez-les au **MandoChef** en rondelles (1/📏).
2. Déroulez la pâte sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex**, étalez le fromage blanc jusqu'aux bords, recouvrez avec les oignons et les lardons.
3. Poivrez et faites cuire environ 30 mn, bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle à 200 °C.

Variante

## MUNSTER

Rajoutez 100 g de Munster coupé en morceaux avant cuisson.



# GRATIN DE POMMES DE TERRE AU BEAUFORT

---

🕒 **Préparation : 15 mn** - 📏 **± 8 mn à 600 watts** - 📏 **± 35 mn à 180 °C** - 🕒 **Repos : 5 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1,250 kg de pommes de terre à gratin
- 600 ml de crème liquide entière
- 5 ml (1 c. à c.) de sel
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 pincée de poivre
- 100 g de Beaufort râpé

## PRÉPARATION

1. Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur Universel** et coupez-les au **MandoChef** en rondelles (2/📏). Mélangez-les avec la crème, le sel, la muscade et le poivre.

2. Versez dans le **Récipient UltraPro 2 L**, couvrez avec le **Couvercle UltraPro 800 ml** et faites cuire environ 8 mn à 600 watts. Retirez le Couvercle, parsemez de Beaufort râpé et faites cuire environ 35 mn à découvert, dans le four préchauffé en chaleur tournante à 180 °C. Hors du four, couvrez et laissez reposer 5 mn avant de servir.

Variantes, remplacez les pommes de terre et le Beaufort râpé par :

### POTIRON ET COMTÉ

1,250 kg de potiron épluché, coupé en tranches (3/📏) et 75 g de Comté râpé.

### PATATES DOUCES ET SPÉCULOOS

1,250 kg de patates douces épluchées, coupées en rondelles (2/📏) et 50 g de spéculoos émiettés.

### CÉLERI-RAVE ET PARMESAN

600 g de céleri-rave et 600 g de pommes de terre, épluchés, coupés en tranches (2/📏) et 50 g de parmesan râpé.

### COURGETTES ET MIMOLETTE VIEILLE

1,1 kg de courgettes coupées en tranches (5/📏) et 75 g de mimolette vieille râpée.

### CAROTTES ET GOUDA AU CUMIN

1 kg de grosses carottes épluchées, coupées en rondelles (2/📏) et 75 g de gouda au cumin râpé.

# BAECKEOFFE

---

🕒 **Préparation : 20 mn** - 🕒 **Marinade : ± 12 h** - 📏 **± 2 h à 200 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 2 kg de viande (échine de porc, poitrine d'agneau et poitrine de bœuf ou paleron)
- 300 g d'oignons épluchés
- 3 gousses d'ail épluchées
- 6 baies de genièvre
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre
- 1 l de vin blanc d'Alsace\*
- 2 kg de pommes de terre épluchées

## PRÉPARATION

1. La veille, dégraissez, découpez les viandes en morceaux avec le **Couteau du Chef**, déposez-les dans **Bol Mélangeur 3 L**, ajoutez les oignons coupés au **MandoChef** en rondelles (2/📏), les gousses d'ail dégermées, les baies de genièvre, le bouquet garni, le sel, le poivre, le vin blanc et laissez mariner minimum 12 h. Coupez les pommes de terre au MandoChef en rondelles fines (2/📏).

2. Dans le **Récipient UltraPro 5,7 L**, déposez une couche de pommes de terre, une couche de viande et d'oignons égouttés et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par des pommes de terre. Versez la marinade, ajoutez le bouquet garni, couvrez et faites cuire environ 2 h dans le four préchauffé en chaleur tournante à 200 °C.



# LASAGNES DE LÉGUMES

---

🕒 **Préparation : 20 mn** - 🕒 **± 1 h à 200 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500 g d'aubergines
- 500 g de courgettes
- 600 g de tomates
- 300 g d'oignons
- 500 ml de béchamel
- 12 feuilles de lasagnes sèches
- 10 ml (2 c. à c.) d'origan
- sel
- poivre
- 100 g de gruyère râpé

## PRÉPARATION

1. Lavez les légumes. Coupez au **MandoChef** les aubergines et les courgettes dans la longueur (2/🔪), et en rondelles, les tomates (4/🔪) et les oignons (2/🔪).
2. Dans le **Récipient UltraPro 3,3 l**, montez la lasagne en alternant 2 fois : béchamel (300 ml), feuilles de lasagnes, aubergines, courgettes, oignons, tomates, origan, sel, poivre, et finissez par une couche de feuilles de lasagnes, la béchamel restante et le gruyère râpé.
3. Couvrez avec le **Couvercle UltraPro 1,2 l** et faites cuire environ 1 h dans le four préchauffé en chaleur tournante à 200 °C. Découvrez environ 15 mn avant la fin de la cuisson.

Variantes

## COURGETTES ET SAUMON FUMÉ

Remplacez les légumes par 1,3 kg de courgettes coupées en tranches (2/🔪) et 500 g de saumon fumé répartis en alternance.

## PROVENÇALES

Remplacez les tomates par 600 g de poivrons rouges coupés en rondelles (2/🔪) et l'origan par des herbes de Provence.

# MOUSSAKA

---

🕒 **Préparation : 20 mn** - 🕒 **± 6 mn à 600 watts** - 🕒 **± 1 h 10 à 200 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 kg d'aubergines
- 500 g de tomates
- 150 g d'oignons
- 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive
- 750 g de bœuf haché
- 2 gousses d'ail
- 5 ml (1 c. à c.) de cumin
- 5 ml (1 c. à c.) de paprika
- sel
- poivre
- 250 g de mozzarella
- 100 g de gruyère râpé

## PRÉPARATION

1. Lavez les légumes. Tranchez au **MandoChef**, les aubergines en longueur (2/🔪), les tomates en rondelles (4/🔪) et les oignons en rondelles (2/🔪). Faites suer les rondelles d'oignons avec l'huile, 6 mn à 600 watts dans le **MicroCook Rond 2,25 l** en mélangeant à mi-cuisson.
2. Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez les oignons sués, la viande, l'ail épluché, dégermé et haché, et les épices.
3. Dans le **Récipient UltraPro 3,3 l**, répartissez 2 fois en salant et poivrant : aubergines, tomates, bœuf assaisonné et finissez par une couche d'aubergines. Recouvrez avec des morceaux de mozzarella et le gruyère râpé. Couvrez avec le **Couvercle UltraPro 1,2 l** et faites cuire environ 1 h 10 dans le four préchauffé en chaleur tournante à 200 °C. Découvrez environ 15 mn avant la fin de la cuisson.



## FRITES

---

🕒 **Préparation : 15 mn** - 🍳 **Cuisson : ± 20 mn**

### INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

• 1 kg de pommes de terre farineuses

### PRÉPARATION

1. Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur Universel** et coupez-les en frites au **MandoChef** (9/9) ou en allumettes (6/6). Lavez-les plusieurs fois pour bien retirer l'amidon puis séchez-les.

2. Plongez-les par petite quantité dans l'huile chauffée à 160 °C. Retirez-les dès qu'elles commencent à dorer. Laissez-les bien égoutter. Montez la température de la friteuse à 180 °C. Replongez les frites et laissez-les dorer. Égouttez-les et salez-les immédiatement.

Variantes, remplacez les pommes de terre par :

### PATATES DOUCES

Des patates douces épluchées.

### CÉLERI-RAVE

Du céleri-rave épluché, sans le laver une fois coupé.

## CHIPS ET GAUFRETTES

---

🕒 **Préparation : 15 mn** - 🍳 **Cuisson : ± 10 mn**

### INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

• 500 g de pommes de terre farineuses

### PRÉPARATION

1. Épluchez les pommes de terre avec l'**Éplucheur Universel** et coupez-les au **MandoChef** en rondelles (1/1) et pour les gaufrettes, insérez la lame en V ondulée (voir p.5). Lavez-les plusieurs fois puis séchez-les. Dans l'huile chauffée à 160 °C, plongez les chips par petite quantité pour éviter de faire baisser la température de la friteuse.

2. Remuez-les délicatement et retournez-les pour éviter que les chips ne collent entre elles. Dès qu'elles sont bien dorées, égouttez-les, placez-les sur du papier absorbant et salez-les.

Variantes

### CHIPS AVEC :

des patates douces, des pommes de terre Vitelottes, du céleri, des panais, des carottes coupées dans la longueur, ~~des patates douces~~, des betteraves crues, des courgettes...

### GAUFFRETTES AVEC :

des pommes de terre Vitelotte, des patates douces...

## RONDELLES D'OIGNONS FRITS

---

🕒 **Préparation : 15 mn** - 🍳 **Cuisson : ± 10 mn**

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

• 2 oignons **jaunes**

• 50 ml (10 c. à c.) de farine

### PRÉPARATION

Épluchez les oignons avec le **Couteau à Éplucher** et coupez-les au **MandoChef** en rondelles (3/3). Dissociez les rondelles et passez-les dans la farine. Pour la cuisson, procédez comme pour les chips ou les gaufrettes.



# GALETTES DE POMMES DE TERRE

---

🕒 **Préparation : 20 mn** - 🍳 **Cuisson : ± 30 mn**

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500 g de pommes de terre à gratin (chair ferme)
- 1 œuf moyen
- 25 ml (5 c. à c.) de farine
- sel
- poivre
- 25 ml (5 c. à c.) d'huile

## PRÉPARATION

1. Taillez en julienne (1/6) au **MandoChef** les pommes de terre épluchées avec l'**Éplucheur Universel**. Mélangez-les avec l'œuf, la farine, le sel et le poivre. Faites des tas et aplatissez-les pour former les galettes.
2. Chauffez l'huile dans une poêle et faites dorer les galettes 3 mn de chaque côté à feu moyen. Couvrez et faites cuire encore 5 mn de chaque côté.

Variantes, remplacez les pommes de terre par :

500 g de patates douces ou 250 g de courgettes et 250 g de carottes. Doublez la quantité d'œufs et de farine, et faites cuire 5 mn de chaque côté.

# TIAN DE LÉGUMES PROVENÇAUX

---

🕒 **Préparation : 20 mn** - 🍳 **± 1 h à 200 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 oignon (± 150 g)
- 1 grosse aubergine (± 350 g)
- 1 grosse courgette (± 350 g)
- 4 tomates (± 600 g)
- 2 ml (± 1/2 c. à c.) d'herbes de Provence
- 1 ml d'ail déshydraté
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile d'olive
- sel
- poivre

## PRÉPARATION

1. Coupez en rondelles au **MandoChef**, l'oignon épluché, l'aubergine, la courgette (3/4) et les tomates (4/4).
2. Étalez les oignons dans le **Récipient UltraPro 3,3 l**, disposez dessus une rangée de rondelles de courgettes, une rangée d'aubergines, une rangée de tomates et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Saupoudrez d'herbes de Provence et d'ail.
3. Arrosez d'huile, salez, poivrez et faites cuire environ 1 h dans le four préchauffé en chaleur tournante à 200 °C.

# PIPERADE

---

🕒 **Préparation : 20 mn** - 🍳 **± 1 h 10 à 210 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 kg de poivrons rouges et jaunes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 400 g de tomates concassées
- 2 ml (± 1/2 c. à c.) d'herbes de Provence
- 50 ml (10 c. à c.) d'huile d'olive
- sel
- poivre

## PRÉPARATION

1. Épluchez les poivrons en les gardant entiers avec l'**Éplucheur Universel** et videz-les avec le mini-évideur du **Set Accessoires Click Series**. Coupez au **MandoChef** les légumes en rondelles (4/4) sauf l'ail épluché et dégermé.
2. Dans le **Récipient UltraPro 3,3 l**, mélangez tous les ingrédients et faites cuire environ 50 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante 210 °C. Mélangez et finissez la cuisson environ 20 mn.



# TARTE FINE AUX POMMES

---

🕒 **Préparation : 15 mn - 📏 ± 30 mn à 180 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée étalée
- 500 g de pommes Golden
- 40 g de beurre mou
- 45 ml (3 c. à s.) de sucre (± 45 g)
- 15 ml (1 c. à s.) de cannelle

## PRÉPARATION

1. Avec le **Roul-O-Magic Réglable**, affinez légèrement la pâte feuilletée et déposez-la sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex**.

2. Épluchez les pommes avec l'**Éplucheur Universel**, coupez-les en 2, ôtez le cœur et coupez-les au **MandoChef** en tranches (2/4). Répartissez-les généreusement sur la pâte en les superposant.

3. Mélangez le beurre mou, le sucre, la cannelle dans le **Bol Espace 600 ml** et répartissez ce mélange sur les pommes. Faites cuire environ 30 mn bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle à 180 °C.

Variantes, remplacez les pommes par :

### POIRES

500 g de poires type Conférence ou Guyot. Vous pouvez parfumer votre tarte en râpant ½ bâton de réglisse dessus, avant de servir.

### ANANAS

500 g d'ananas mûr épluché. Répartissez sur la pâte 50 ml (10 c. à c.) de noix de coco râpée, recouvrez de tranches d'ananas et saupoudrez 15 ml (1 c. à s.) de sucre cassonade.

# TARTE PAYSANNE POMMES, VANILLE

---

🕒 **Préparation : 15 mn - 📏 ± 50 mn à 200 °C**

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 800 g de pommes Golden (environ 4)
- 3 œufs
- 50 ml (10 c. à c.) de sucre (± 50 g)
- 200 ml de lait
- 100 ml de crème épaisse entière
- 50 ml (10 c. à c.) de poudre d'amande (± 25 g)
- 5 ml (1 c. à c.) de vanille en poudre (ou 2 ml (±½ c. à c.) de cannelle en poudre, 50 g de miettes de spéculoos, 50 g de noix hachées, 50 g de noisettes hachées...)
- 1 pâte brisée
- sucre glace

## PRÉPARATION

1. Épluchez les pommes avec l'**Éplucheur Universel**, évidez-les puis coupez-les au **MandoChef** en cubes (9/9) (voir p.5).

2. Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez les œufs, le sucre, le lait, la crème, la poudre d'amande et la vanille.

3. Déroulez la pâte brisée dans un moule à tarte de 26 cm de Ø et répartissez les pommes. Versez le mélange du Shaker 600 ml sur les pommes et faites cuire environ 50 mn bas dans le four préchauffé en chaleur traditionnelle à 200 °C. Saupoudrez de sucre glace après cuisson.

Variante, remplacez les pommes par :

### POIRES, CHOCOLAT

800 g de poires. Mélangez les poires en cubes avec 100 ml de poudre d'amande et 100 g de pépites de chocolat.



## MILLEFEUILLE DE POMMES

---

🕒 **Préparation : 15 mn - 🕒 ± 55 mn à 160 °C**

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pommes Golden
- 60 ml (4 c. à s.) de sucre
- 125 g de poudre d'amande
- 50 g de beurre mou
- 1 œuf
- 20 ml de caramel liquide

### PRÉPARATION

1. Lavez et évidez les pommes sans les éplucher. Coupez-les au **MandoChef** en rondelles (6/🔪). Dans le **Bol Mélangeur 3 l**, mélangez le sucre, la poudre d'amande, le beurre et l'œuf.
2. Recouvrez chaque tranche de pomme de ce mélange. Mettez les pommes reconstituées dans la lèche-frite (plaque) du fou, versez sur chaque pomme 5 ml (1 c. à c.) de caramel liquide et faites cuire environ 55 mn dans le four préchauffé en chaleur tournante à 160 °C.

## CARPACCIO D'ANANAS, COCO, VANILLE

---

🕒 **Préparation : 10 mn**

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 ananas moyen
- 30 ml (2 c. à s.) de sucre glace
- 200 ml de crème de coco
- 5 ml (1 c. à c.) de vanille en poudre

### PRÉPARATION

Épluchez l'ananas avec le **Couteau du Chef**, coupez-le en 2 dans l'épaisseur et au **MandoChef** en tranches (1•2/🔪). Mélangez dans le **Shaker 600 ml** les autres ingrédients et versez la sauce sur le carpaccio d'ananas.

Variante

### CARPACCIO DE POIRES AU CAMEL

Épluchez les poires, coupez-les en tranches au MandoChef (1•2/🔪) et arrosez-les de caramel au beurre salé tiède.

## CHIPS DE POMME

---

🕒 **Préparation : 10 mn - 🕒 ± 1 h à 110 °C**

### INGRÉDIENTS POUR ± 15 CHIPS

- 1 pomme
- 15 ml (1 c. à s.) de sucre glace

### PRÉPARATION

1. Lavez et évidez la pomme sans l'éplucher. Coupez-la au **MandoChef** en tranches (0•1/🔪).
2. Étalez les tranches sur la **Feuille de Cuisson MultiFlex** et saupoudrez-les de sucre glace. Faites sécher les tranches de pomme environ 1 h, dans le four préchauffé en chaleur tournante à 110 °C.
3. Dès la sortie du four, décollez délicatement les chips, retournez-les et remettez-les dans le four éteint, porte ouverte jusqu'à complet refroidissement.

Variantes, remplacez les pommes par :

### POIRE

Faites de même avec une poire.

### ANANAS

Faites de même avec un demi ananas "Victoria".





# TABLE DES MATIÈRES

Baeckeoffe .....	14	Lasagne de courgettes et saumon fumé ..	16
Carpaccio d'ananas, coco, vanille .....	24	Lasagnes de légumes .....	16
Carpaccio de betterave façon Tzatziki .....	8	Lasagnes provençales .....	16
Carpaccio de concombre façon Tzatziki .....	8	Millefeuille de pommes .....	24
Carpaccio de poires au caramel .....	24	Moussaka .....	16
Chiffonnade de betteraves, orange et vinaigre balsamique .....	8	Nems de bœuf et légumes croquants .....	7
Chiffonnade de carottes et orange au sésame .....	8	Piperade .....	20
Chiffonnade de courgettes au citron vert ..	8	Quiche à l'oignon .....	12
Chiffonnade de fenouil au cumin .....	8	Quiche à la julienne de légumes .....	12
Chiffonnade de melon et jambon cru .....	8	Quiche au potiron .....	12
Chips d'ananas .....	24	Quiche carotte et gingembre .....	12
Chips de betteraves crues .....	18	Quiche courgette et surimi .....	12
Chips de carottes .....	18	Rémoulade de céleri .....	7
Chips de céleri .....	18	Rémoulade céleri et pomme granny-smith ..	7
Chips de courgettes .....	18	Rondelles d'oignons frits .....	18
Chips de panais .....	18	Roulade de concombre et saumon fumé ..	7
Chips de patates douces .....	18	Roulade de courgette, saumon fumé et chèvre .....	7
Chips de poire .....	24	Tarte à la tomate .....	10
Chips de pomme .....	24	Tarte aubergine et mozzarella .....	10
Chips de pommes de terre Vitelotte .....	18	Tarte fine à l'ananas .....	22
Chips et gaufrettes .....	18	Tarte fine aux poires .....	22
Chou blanc et carotte façon <a href="#">cote slow</a> .....	6	Tarte fine aux pommes .....	22
Flammekueche .....	12	Tarte paysanne poires, chocolat .....	22
Flammekueche au munster .....	12	Tarte paysanne pommes, vanille .....	22
Frites .....	18	Tarte poivron et tapenade .....	10
Frites de céleri-rave .....	18	Tarte provençale .....	10
Frites de patates douces .....	18	Tarte tomate et chèvre .....	10
Galette de courgettes et carottes .....	20	Tarte tomate et mozzarella .....	10
Galettes de patates douces .....	20	Tian de légumes provençaux .....	20
Galettes de pommes de terre .....	20		
Gaufrettes de pomme de terre Vitelotte ..	18		
Gaufrettes de patates douces .....	18		
Gratin de carottes et gouda au cumin .....	14		
Gratin de céleri-rave et parmesan .....	14		
Gratin de courgettes et mimolette vieille ..	14		
Gratin de patates douces et spéculoos ..	14		
Gratin de pommes de terre au Beaufort ..	14		
Gratin de potiron et Comté .....	1		



**Tupperware®**

© 2019 Tupperware. Tous droits réservés.

[www.tupperware.be](http://www.tupperware.be)