

LES FABUL'ŒUFS





Respectez ces consignes pour obtenir un chocolat liquide prêt à l'emploi qui servira de base à la réalisation des coques en chocolat.

Il est important de travailler avec des ustensiles et un **Moule à œufs**, propres et bien secs, ceci afin d'éviter d'avoir des irrégularités sur l'aspect final des coques en chocolat.

COQUES EN CHOCOLAT

1. Cassez environ 110 g de chocolat au choix, en morceaux réguliers. Faites-le chauffer (**Pichet MicroCook 1 l**) et laissez-le reposer sans ouvrir le Couvercle (cf. temps indiqué dans le tableau ci-dessous). Le repos est indispensable pour réussir la fonte du chocolat.
2. Mélangez avec une spatule fine (**Spatule silicone fine**) en partant du centre et en évitant d'intégrer de l'air. Si besoin, remettez le chocolat à chauffer par séquence de 20 à 30 s et mélangez.
3. Laissez reposer 5 mn le chocolat avant de le répartir équitablement dans toutes les alvéoles du **Moule à œufs**.
4. Étalez (**Pinceau silicone Pro**) une 1^{ère} fois le chocolat en remontant bien sur les côtés de toutes les coques, tournez le Moule d'1/2 tour et étalez à nouveau le chocolat pour qu'il remonte bien et éviter les trous. Pour un intérieur plus lisse, une fois votre chocolat étalé, bougez le Moule, tapez-le légèrement pour enlever les bulles d'air, ou retournez-le sur une planche (**Planche souple**) et laissez-le quelques minutes pour que le chocolat coule.
5. Enlevez l'excédent de chocolat sur les bords des alvéoles du Moule avec une spatule fine. Ceci permet au chocolat de se rétracter et favorise le démoulage.
6. Réservez le Moule à œufs dans le réfrigérateur 30 mn. Démoulez délicatement les coques en appuyant avec 2 ou 3 doigts pour répartir la pression sur l'alvéole.

Chocolat	Poids	Cuisson à 360 watts*	Repos
Chocolat noir dessert	40 à 60 g (carrés/morceaux)	1mn30	2mn
	100 à 120 g (carrés/morceaux)	2mn30	2mn
Chocolat au lait dessert	40 à 60 g (carrés/morceaux)	1mn20	2mn
	100 à 120 g (carrés/morceaux)	2mn	2mn
Chocolat blanc dessert	40 à 60 g (carrés/morceaux)	1mn10	2mn
	100 à 120 g (carrés/morceaux)	1mn30	2mn

* Si vous ne maîtrisez pas la puissance du micro-ondes, mélangez le chocolat après 1 mn de cuisson, pour éviter qu'il ne brûle.

ŒUF CHOCOLAT

1. Préparez les coques en chocolat (voir p. 2).
2. Chauffez une poêle, quelques minutes, à feu doux. Elle doit juste être tiède (possibilité de toucher la poêle avec la main).
3. Prenez une coque dans chaque main et placez les deux coques contre la surface de la poêle 1 à 2 secondes, juste pour faire fondre les bords.
4. Garnissez, ou pas, avec des petits œufs au sucre, des bonbons, des billes de chocolat, des fruits secs... une des coques et assemblez les 2 coques ensemble.

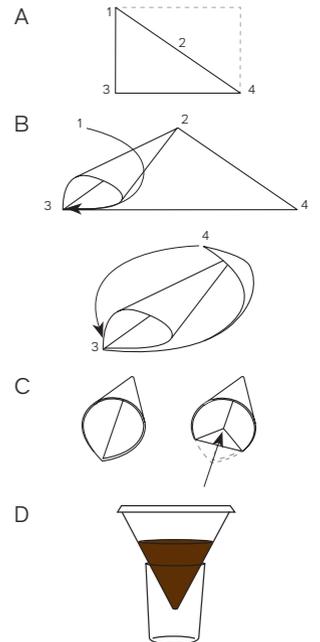
Astuce: pour travailler les coques démoulées sans laisser de traces de doigts, passez vos mains sous l'eau froide et mettez des gants alimentaires.



CORNET POUR DESSIN AU CHOCOLAT

- A. Pliez une feuille rectangulaire de papier sulfurisé en 2 pour former 2 triangles et coupez-la.
- B. Prenez la pointe n°1 et ramenez-la vers la pointe n°3, de sorte que la pointe du cornet se forme au niveau du point 2. Roulez bien serré pour fermer la pointe. Enroulez le cornet en rabattant la pointe n°4 vers l'extérieur.
- C. Pliez le papier qui dépasse à l'intérieur pour éviter que le cornet ne se défasse.
- D. Placez votre cornet dans un verre ou un shaker pour le garnir. Garnissez le cornet avec le chocolat fondu. Repliez l'ouverture du cornet pour le fermer.

Appuyez délicatement pour faire couler votre chocolat et réaliser les dessins souhaités.



ŒUFS CHICS

Préparation: 20 mn

Cuisson: ±3 mn à 360 watts

Repos: ±20 mn

Réfrigérateur: ±1h05

Ingrédients pour 4 œufs

- 40g de chocolat (blanc, lait ou noir)
- 110g de chocolat différent du 1^{er} (noir, lait ou blanc)

ŒUFS BICOLORES

Préparation: 20 mn

Cuisson: ±3 mn 30 à 360 watts

Repos: ±20 mn

Réfrigérateur: ±1h15

Ingrédients pour 4 œufs

- 110g de chocolat (noir, lait ou blanc)
- 120g de chocolat (noir, lait ou blanc)

1. Faites fondre les 40g de chocolat (voir p.2).

2. Dans le **Moule à œufs** posé sur une surface plate, faites des dessins au chocolat (points, lignes, traces ...) avec un cornet (voir p.3) ou une spatule fine (**Spatule silicone fine**). Mettez au réfrigérateur 20mn (ou 10mn au congélateur).

3. Sortez le Moule et laissez-le à température ambiante le temps de faire fondre le 2^{ème} chocolat (voir p.2) et de le laisser tiédir environ 9mn à température ambiante.

4. Versez environ 15ml de chocolat fondu dans la 1^{ère} alvéole sur les dessins et étalez-le pour recouvrir toute l'alvéole (**Pinceau silicone Pro**). Faites de même pour les autres alvéoles. Mettez 30mn au réfrigérateur (ou 15mn au congélateur). Assemblez les coques (voir p.3) et mettez au réfrigérateur environ 15mn.

1. Préparez les coques avec le 1^{er} chocolat (voir p.2) et laissez-les au réfrigérateur 30mn (ou 15mn au congélateur).

2. Sortez le **Moule à œufs** du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante le temps de faire fondre le 2^{ème} chocolat, différent du 1^{er} (voir p.2) et de le laisser tiédir environ 9mn à température ambiante.

3. Dans la 1^{ère} alvéole recouverte de chocolat, versez environ 15ml de chocolat blanc et étalez-le. Faites de même pour les autres alvéoles. Mettez 30mn au réfrigérateur (ou 15mn au congélateur).

4. Assemblez les coques (voir p.3). Mettez au réfrigérateur environ 15mn.



TOUT D'UN ŒUF


Préparation
20 mn


± 1 mn 30
à 360 watts


Repos
± 8 mn


Réfrigérateur
± 55 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 100 g de chocolat blanc
- 10 g de chocolat au lait
- 120 g de mascarpone bien froid
- 60 ml de sucre (±60 g)
- ½ orange (jus et zeste)
- 100 ml de crème liquide entière très froide
- 40 ml de marmelade d'orange

PRÉPARATION

1. Faites fondre ensemble les chocolats en morceaux, 1 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer environ 2 mn avant de mélanger. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 20 s et mélangez. Laissez reposer 5 mn.
2. Répartissez équitablement le chocolat dans toutes les alvéoles du **Moule à œufs** posé sur une surface plate, avant de l'étaler uniformément (**Pinceau silicone Pro**). Remontez bien sur les bords et vérifiez qu'il n'y ait pas de trous (voir p.2).
3. Lissez bien les bords des alvéoles (**Spatule silicone fine**) et mettez au réfrigérateur environ 25 mn.
4. Fouettez le mascarpone avec le sucre, le jus et le zeste d'orange pour obtenir une crème montée (**Fouet plat métallique**).
5. Fouettez la crème liquide en chantilly (**Speedy Chef**) et ajoutez-la à la crème de mascarpone en mélangeant délicatement pour conserver l'aspect mousseux (**Spatule silicone**).
6. Démoulez les coques chocolat délicatement et remettez-les dans le Moule. Remplissez-les avec la mousse de mascarpone, posez au centre de chaque coque 5 ml de marmelade d'orange mixée (**TurboTup**) et mettez au réfrigérateur environ 30 mn.
7. Démoulez délicatement et servez bien froid.

Astuce : faites un faux lit d'herbes en mélangeant de la noix de coco en poudre avec un peu de colorant vert alimentaire et placez les coques dessus.



FINANCIERS CHOCOLAT, CROUSTILLANT AGRUMES



Préparation
15 mn



± 1 mn 20
à 360 watts



Repos
2 mn



± 28 mn
Th 5/6 ou 170°C

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 200 ml de poudre d'amande (± 80 g)
- 100 ml de sucre glace (± 60 g)
- 5 g de Maïzena
- 5 g de cacao amer en poudre
- 4 blancs d'œufs
- 30 ml de crème liquide
- 25 g de chocolat noir

Crumble agrume

- 15 g de beurre très froid
- 7 g d'écorces d'orange confite (ou citron)
- 15 g de sucre roux
- 15 g de poudre d'amande
- 15 g de farine

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 5/6 ou 170°C.
2. Mélangez dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25 l**) la poudre d'amande, le sucre glace, la Maïzena et le cacao. Ajoutez les blancs d'œufs, la crème liquide et mélangez (**Fouet mélangeur**). Mettez au réfrigérateur.
3. Coupez en morceaux le beurre et les écorces d'orange. Mixez tous les ingrédients du crumble (**Extra Chef**). Versez ce crumble sur une feuille de cuisson (**Feuille à rebords**), posée sur la grille froide du four, et faites cuire environ 8 mn dans le four préchauffé.
4. Faites fondre le chocolat en morceaux 1 mn 20 à 360 watts (**Pichet MicroCook 1 l**). Laissez reposer 2 mn et mélangez. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 20 s à 360 watts. Ajoutez le chocolat à la préparation du saladier refroidie et mélangez délicatement.
5. Répartissez la pâte dans les alvéoles du **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four et saupoudrez dessus les miettes de crumble.
6. Faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.
7. Laissez refroidir, démoulez en passant une spatule fine (**Spatule silicone fine**) autour des alvéoles et servez au goûter avec une boisson chaude, ou en dessert avec une crème anglaise parfumée à l'orange.

Crème anglaise à l'orange: faites une crème anglaise (recette p.22) en ajoutant 2 ml d'arôme d'orange au lait avant de le chauffer.



MOELLEUX BANANE



Préparation
15 mn



±30 mn
Th6 ou 180°C



± 1 mn 30
à 360 watts



Repos
±2 mn

INGRÉDIENTS POUR 2 MOULES

- 2 bananes (±200 g nets)
- 30 ml de rhum
- 100 g de fromage blanc
- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 150 g de sucre
- 200 g de farine
- 5 ml de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de chocolat noir dessert
- 1 cm de gingembre frais (facultatif)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.
2. Mixez les bananes avec le rhum (**Extra Chef**). Ajoutez le fromage blanc, les jaunes d'œufs et mélangez. Ajoutez le sucre et mélangez, puis la farine, la levure, le beurre fondu et mélangez à nouveau.
3. Montez les blancs en neige (**Speedy Chef**) et ajoutez-les délicatement (**Spatule silicone**) en 2 fois à la préparation à la banane.
4. Répartissez la pâte dans 2 **Moules à œufs** posés sur la grille froide du four et faites cuire environ 30 mn dans le four préchauffé.
5. Mettez le chocolat en morceaux à fondre 1 mn 30 à 360 watts (**Pichet MicroCook 1l**). Laissez reposer 2 mn avant de mélanger. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 30 s à 360 watts. Ajoutez le gingembre épluché et râpé (**Râpe fine Click Série**), et mélangez.
6. Étalez le chocolat sur le dessus des moelleux tièdes (**Pinceau silicone Pro**) et laissez-les refroidir ou collez-les 2 par 2 pour former des œufs.



YIN ET YANG



Préparation
15 mn



1 mn
à 600 watts



± 1 mn 30
à 360 watts



Repos
2 mn



± 20 mn
Th 6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 100 g de beurre
- 100 ml de sucre (±100 g)
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 2 ml de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50 g de chocolat noir

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
2. Faites fondre le beurre en morceau, 1 mn à 600 watts (**Pichet MicroCook 1L**).
3. Fouettez (**Fouet mélangeur**) le sucre avec le beurre et ajoutez en mélangeant bien entre chaque ingrédient, les œufs, la farine, la levure et la pincée de sel. Séparez la pâte en 2 parts.
4. Faites fondre le chocolat 1 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 2 mn avant de mélanger. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 30 s à 360 watts.
5. Ajoutez le chocolat fondu dans une moitié de pâte (±200 g).
6. Dans le **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four, remplissez la moitié de chaque alvéole avec la pâte nature et l'autre moitié avec la pâte au chocolat.
7. Faites cuire environ 20 mn, dans le four préchauffé.



DÉLICIEUX ORANGE ET MENTHE



Préparation
25 mn



±20 mn
Th 5/6 ou 160°C



±4 mn
à 600 watts



caramel
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 50 g de beurre mou
- 100 ml de sucre (±100 g)
- 25 g d'amandes émondées
- 2 ml de levure chimique
- 1 orange non traitée (zeste et jus)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 25 g de farine

Chantilly à la menthe

- 150 ml de crème liquide entière très froide
- 15 g de sucre glace
- 1 belle branche de menthe

PRÉPARATION

1. Fouettez la crème liquide très froide en chantilly (**Speedy Chef**) en finissant avec le sucre glace. Ajoutez les feuilles de menthe ciselées à la chantilly et conservez-la au froid.
2. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 5/6 ou 160°C.
3. Fouettez (**Fouet mélangeur**) en pommade, le beurre et 75 ml de sucre (±75 g).
4. Ajoutez les amandes grossièrement mixées (**TurboTup**), la levure, le zeste d'orange (**Râpe fine Click Série**), l'œuf, le sel, la farine et mélangez pour obtenir une texture crémeuse.
5. Répartissez la préparation dans le **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.
6. Mélangez le jus d'orange avec le reste de sucre et faites chauffer environ 4 mn à 600 watts (**Pichet MicroCook 1L**).
7. Démoulez les gâteaux et imbinez-les du jus d'orange tiède. Laissez-les refroidir.
8. Servez les délicieux orange froids, surmontés d'une belle quenelle de chantilly à la menthe.



PANNA COTTA À LA MANGUE



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 5 feuilles de gélatine (±5 g)
- 200ml de crème liquide entière
- 50ml de sucre (±50 g)
- 2ml de vanille en poudre (ou de fève de tonka râpée)
- 100ml de lait à température ambiante
- 1 belle mangue pas trop mûre (200g minimum)
- 125g de framboises

PRÉPARATION

1. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir minimum 5mn dans de l'eau froide.
2. Mélangez 100ml de crème, le sucre, la vanille et faites chauffer 2mn à 600 watts (**Pichet MicroCook 1l**).
3. Ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et mélangez (**Fouet mélangeur**). Ajoutez le reste de crème, le lait et mélangez bien. Laissez refroidir à température ambiante.
4. Épluchez la mangue et découpez 8 tranches fines dans la plus grande largeur (**MandoJunior - 1**).
5. Incisez légèrement les 2 extrémités de chaque tranche et placez-les dans le **Moule à œufs** posé sur une surface plate (**Boîte Igloo 2,25l**) en les faisant bien adhérer au Moule. Les tranches doivent dépasser légèrement des bords des alvéoles.
6. Versez délicatement la panna cotta sur les tranches de mangue et mettez au réfrigérateur 2h (minimum).
7. Hachez le reste de mangue avec les framboises (**Extra Chef**) et filtrez pour avoir un coulis lisse.
8. Démoulez délicatement après avoir passé une spatule fine autour (**Spatule silicone fine**) et servez avec le coulis mangue-framboise.

Astuce: si la mangue est trop petite, superposez 2 tranches pour bien recouvrir toute l'alvéole et les faire dépasser légèrement des bords.



NOUGATINES AUX FRUITS ROUGES



Préparation
20mn



±5mn



Repos
30mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 160 g d'amandes effilées
- 160 g de miel liquide
- 200 ml de crème liquide entière très froide
- 40 ml de sucre glace (±25 g)
- 250 g de fruits rouges

PRÉPARATION

1. Dans une poêle ou une sauteuse, faites dorer les amandes à feu moyen. Ajoutez le miel et faites cuire environ 1mn en mélangeant sans arrêt.
2. Dans le **Moule à œufs**, répartissez la nougatine et étalez-la immédiatement dans les alvéoles en pressant avec le dos d'une cuillère à soupe pour former une coque. Laissez refroidir 30mn à température ambiante.
3. Montez en chantilly (**Speedy Chef**) la crème liquide très froide avec 35 ml de sucre glace (±20 g). Réservez-la au réfrigérateur.
4. Démoulez délicatement les coques et conservez-les à température ambiante.
5. Au moment de servir, répartissez avec une poche à pâtisserie (**Poche à douilles**) la chantilly dans les coques en nougatine et décorez avec les fruits rouges. Saupoudrez le sucre glace restant et servez immédiatement.

Conseil: la nougatine craint l'humidité, stockez-la à température ambiante, bien au sec. Ne décorez vos coques qu'au tout dernier moment.



SURPRISES FANTAISIE



Préparation
20 mn



±20 mn
Th6 ou 180°C



Repos
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Gâteau citron

- 130g de farine
- 75ml de sucre (±75g)
- 2 œufs
- Le zeste d'un citron non traité
- 5ml de levure chimique (½ sachet)
- 150g de crème liquide entière

Décor

- 100g de pâte d'amande
- Pique-olives (facultatif)
- Décorations au sucre (étoiles, billes...)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur traditionnelle, Th6 ou 180°C.
2. Mélangez (**Fouet mélangeur**) tous les ingrédients du gâteau dans un saladier (**Pichet gradué 1l**).
3. Répartissez la préparation dans le **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez reposer 5 mn avant de démouler délicatement.
4. Décorez avec la pâte d'amande blanche ou colorée, finement étalée, et les décorations au sucre.

Astuce: malaxez de la pâte d'amande blanche avec 1 à 2 gouttes de colorant alimentaire pour la colorer. Pensez à mettre des gants alimentaires.



SOURIS FLOTTANTES



Préparation
10 mn



± 6 mn
à 600 watts

INGRÉDIENTS POUR 4 À 8 PERSONNES PRÉPARATION

Crème anglaise

- 3 jaunes d'œufs
- 135 ml de sucre (± 135 g)
- 600 ml de lait à température ambiante
- 25 ml de Maïzena (± 13 g)
- 2 ml de vanille en poudre

Blancs en neige

- 2 blancs d'œufs

Décoration

- Pâte d'amande rose
- Billes de chocolat

1. Fouettez (**Speedy Chef**) les jaunes d'œufs avec 100 ml de sucre (± 100 g). Le mélange doit blanchir et doubler de volume.

2. Mélangez le lait, la Maïzena, la vanille et faites cuire 3 mn à 600 watts (**Pichet MicroCook 1l** sans Couvercle). Mélangez et finissez la cuisson 2 mn à 600 watts.

3. Versez les jaunes d'œufs blanchis sur le lait bouillant* (et pas l'inverse) tout en mélangeant. Si votre crème n'est pas assez épaisse, refaites-la chauffer par séquence de 30 s à 600 watts.

4. Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme (**Speedy Chef** propre), ajoutez les 35 ml de sucre restant (± 35 g) et finissez de fouetter pour serrer les blancs.

5. Répartissez les blancs en neige dans les alvéoles du **Moule à œufs**, en tassant au fur et à mesure sur les bords pour éviter les bulles d'air. Lissez-les avec une spatule (**Spatule silicone**) et faites cuire environ 40 s à 600 watts. Démoulez-les sur un papier absorbant et laissez-les refroidir.

6. Faites les décorations avec la pâte d'amande (oreilles, museau, queue), placez-les sur les blancs en neige, collez les billes de chocolat pour former les yeux et servez une à deux souris sur la crème anglaise bien froide (doublez la quantité de crème, si besoin).

***Conseil:** pour réussir votre crème anglaise, le lait doit bouillir avant de verser les jaunes d'œufs. Refaites-le chauffer jusqu'à ébullition, si besoin.

Astuce: si les jaunes d'œufs ont grainé, mixez la crème anglaise avec un mixeur plongeant ou secouez-la vivement lorsqu'elle est froide.



CAROTTES CAKES CRÉMEUX



Préparation
20 mn



± 30 mn
Th6 ou 180°C



Repos
10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 100 g de farine
- 100 ml de sucre roux (±80 g)
- 2 ml de levure chimique
- 5 ml de cannelle en poudre
- 5 ml de gingembre en poudre
- Sel
- 75 ml d'huile
- 2 œufs
- 150 g de carottes

Crème

- 100 g de fromage frais
- 1 ml de vanille en poudre
- 165 ml de sucre glace (±100 g)
- 50 g de beurre fondu

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur traditionnelle, Th6 ou 180°C.
2. Dans un saladier (**Pichet gradué 1,25l**), mélangez (**Fouet mélangeur**) la farine, le sucre roux, la levure, la cannelle, le gingembre, le sel, l'huile et les œufs. La pâte doit être homogène. Ajoutez les carottes épluchées et râpées (**Râpe tout**) et mélangez bien.
3. Répartissez la préparation dans le **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four. Faites cuire environ 30 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez reposer 10 mn avant de démouler.
4. Fouettez (**Speedy Chef**) le fromage frais, la vanille et le sucre glace. Ajoutez le beurre fondu et fouettez bien.
5. Garnissez immédiatement de cette crème, les carottes cakes coupés en 2 dans l'épaisseur et décorez-les avec le reste de crème.

Variante: ajoutez à la pâte des noisettes, noix, noix de pécan... grossièrement hachées.



MERINGUES ET CŒUR D'AGRUME



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Meringue

- 1 blanc d'œuf
- 35 ml de sucre (± 35 g)

Crème de citron

- 2 œufs
- 70 ml de sucre (± 70 g)
- ± 15 ml de Maïzena
- 125 ml de jus de citron
- 50 g de beurre

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th3 ou 90°C.
2. Fouettez (**Speedy Chef**) le blanc d'œuf en neige avec la moitié du sucre. Ajoutez le reste de sucre et finissez de fouetter pour bien serrer le blanc.
3. Dans le **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four, étalez au fur et à mesure le blanc d'œuf avec le dos d'une cuillère à soupe en recouvrant bien le bord des alvéoles pour former une coque de meringue et avoir le moins de bulles d'air possible.
4. Faites cuire environ 2h30 dans le four préchauffé.
5. Mélangez (**Pichet MicroCook 1 l**) les œufs, le sucre, la Maïzena, le jus de citron et faites cuire environ 4 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Mélangez vivement dès la sortie du micro-ondes et laissez reposer 5 mn.
6. Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Laissez tiédir avant de mettre la crème de citron au réfrigérateur environ 1h.
7. À la fin de la cuisson des meringues, laissez reposer hors du four environ 5 mn avant de les démouler délicatement et de les laisser complètement refroidir.
8. Au moment de servir, remplissez 4 meringues avec la crème de citron, posez 1 meringue dessus et servez.

Astuce: les coques de meringue vides se conservent à température ambiante dans une boîte hermétique (les meringues n'aiment pas l'humidité).



ŒUFS CHOCO-CRISPY



Préparation
15 mn



± 1 mn 50
à 360 watts



Repos
2 mn



Congélateur
± 30 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 60 g de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 35 g de riz soufflé (céréales)
- ± 300 g de glace vanille

PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre, environ 1 mn 50 à 360 watts (**Pichet MicroCook 11**). Laissez reposer 2 mn avant de mélanger avec une spatule (**Spatule silicone fine**). Si besoin, refaites chauffer par séquence de 20 s à 360 watts.
2. Ajoutez le riz soufflé et mélangez délicatement avec la spatule jusqu'à ce que le riz soit complètement recouvert de chocolat.
3. Répartissez le riz au chocolat dans les alvéoles du **Moule à œufs** posé sur une surface plate (**Boîte Igloo 2,25 l**). Avec le dos d'une cuillère à soupe, remontez bien le riz au chocolat sur le bord des alvéoles pour former une coque et lissez bien les bords. Mettez au congélateur environ 20 mn.
4. Sortez la glace vanille du congélateur environ 5 mn avant de l'utiliser.
5. Démoulez délicatement les coques de riz au chocolat. Garnissez-les avec la glace vanille et assemblez-les 2 par 2 pour former des œufs. Mettez au congélateur environ 10 mn avant de servir.



PASTÉIS DE NATA


Préparation
10 mn


3 mn
à 600 watts


±30 mn
Th 6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 250 ml de lait
- 5 ml de vanille en poudre
- 40 ml de farine (±18 g)
- 100 ml de sucre (±100 g)
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œufs
- Le zeste d'1 citron non traité
- 1 pâte feuilletée étalée
- Cannelle ou sucre glace (facultatif)

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur traditionnelle, Th 6/7 ou 200°C.
2. Chauffez le lait et la vanille, 3 mn à 600 watts (**Pichet MicroCook 1l**).
3. Dans un saladier (**Bol mélangeur 3,25l**) mélangez la farine, le sucre, le sel et versez le lait chaud en mélangeant (**Fouet mélangeur**). Ajoutez l'œuf, les jaunes d'œufs, le zeste de citron et mélangez énergiquement.
4. Découpez 8 ronds dans la pâte feuilletée (**Découpoir 6 mm** du **Rouleau Modulo**) et étalez-les dans les alvéoles du **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four en les faisant bien adhérer au Moule.
5. Répartissez la préparation dessus et faites cuire environ 30 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez tiédir avant de démouler délicatement.
6. Saupoudrez les pastéis de cannelle ou de sucre glace avant de les servir froids.

Conseil: Les pastéis doivent être bien dorés, avec même un très léger aspect brûlé à certains endroits.



TIRAMISU



Préparation
15 mn



± 2 mn 30
à 360 watts



Repos
2 mn



Réfrigérateur
± 6 h 20
(ou 2 h 10 au congélateur)

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

• 100 g de chocolat noir dessert

Garniture

- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 40 ml de sucre (± 40 g)
- 70 g de mascarpone à température ambiante
- 10 biscuits cuiller (± 80 g)
- ± 100 ml de café serré froid
- 10 ml de Marsala ou Amaretto (facultatif)

Service

- Cacao amer en poudre
- Café chaud (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans le **Moule à œufs**, faites des coques en chocolat (voir p.2) et laissez-les au réfrigérateur 20 mn (ou 10 mn au congélateur).
2. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre (**Fouet Speedy** sur **Pichet gradué 1,25l**) pour qu'ils blanchissent et doublent de volume. Ajoutez le mascarpone et fouettez.
3. Montez les blancs d'œufs en neige (**Speedy Chef** propre) et incorporez-les délicatement à la préparation précédente (**Spatule silicone**).
4. Sortez le Moule à œufs du réfrigérateur (ou congélateur) et répartissez la préparation dans chaque alvéole.
5. Recouvrez avec des morceaux de biscuit imbibés légèrement de café mélangé au Marsala.
6. Réservez au réfrigérateur environ 6 h (ou 2 h au congélateur).
7. Retournez le Moule sur une planche (**Planche souple**) et démoulez délicatement les tiramisù.
8. Servez les tiramisù coque au-dessus, saupoudrés de cacao amer et versez un peu de café chaud (facultatif) pour faire fondre la coque au moment de la dégustation.

Astuce : pour une crème plus légère, remplacez le mascarpone par 40 g de mascarpone et 30 g de ricotta.



MADELEINES FRAMBOISE-CHOCOLAT

SANS
GLUTEN



Préparation
10 mn



±20 mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 1 œuf
- 40 ml de sucre (±40 g)
- 50 ml de lait d'amande
- 50 g de farine de riz
- 25 g de Maïzena
- 50 g de poudre d'amande
- 30 ml d'huile
- 1 ml de bicarbonate alimentaire
- 8 framboises (ou autres fruits rouges)
- 8 carrés de chocolat (±40 g)
- 25 g de sucre roux

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.
2. Dans un saladier (**Pichet gradué 2l**), mélangez l'œuf, le sucre et le lait d'amande (**Fouet mélangeur**). Ajoutez en mélangeant la farine de riz, la Maïzena et la poudre d'amande. Versez l'huile, le bicarbonate et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
3. Répartissez la préparation au $\frac{3}{4}$ des alvéoles du **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four.
4. Insérez une framboise et un carré de chocolat dans chaque alvéole, saupoudrez le sucre roux et faites cuire environ 20 mn dans le four préchauffé.



FAUX AVOCATS



Préparation
20 mn



± 1 mn 30
à 360 watts



Repos
2 mn



± 15 mn
Th 7/8 ou 220°C

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 30 g de chocolat noir dessert
- 100 g de biscuits Petit-Lu
- 70 g de beurre mou
- 1 avocat mur (±200 g)
- Le zeste d'1 citron vert
- 2 blancs d'œufs
- 40 ml de sucre (±40 g)
- 8 carrés de chocolat noir ou lait dessert
- Sucre glace

PRÉPARATION

1. Faites fondre le chocolat en morceaux, 1 mn 30 à 360 watts (**Pichet MicroCook**). Laissez reposer 2 mn, mélangez et refaites chauffer par séquence de 30 s, si besoin.
2. Hachez les biscuits avec le beurre et le chocolat fondu (**Extra Chef**). Répartissez 25 ml de biscuits mixés dans chaque alvéole du **Moule à œufs** posé sur une surface plate (**Couvercle Boîte igloo 2,25 l** ou **Planche souple**), et avec le dos d'une cuillère à soupe, remontez bien le long du bord des alvéoles pour former une coque. Réservez au réfrigérateur.
3. Faites préchauffer le four en chaleur traditionnelle, Th 7/8 ou 220°C.
4. Coupez l'avocat en 2, ôtez le noyau et récupérez la chair. Mixez-la finement (**Extra Chef**) avec le zeste du citron vert.
5. Fouettez les blancs en neige (**Speedy Chef**) et finissez en ajoutant 30 ml de sucre (±30 g). Incorporez-les délicatement à l'avocat mixé.
6. Répartissez la mousse sur les biscuits dans les alvéoles du Moule à œufs posé sur la grille froide du four, et placez au centre un carré de chocolat. Saupoudrez le sucre restant.
7. Faites cuire environ 15 mn, bas dans le four préchauffé.
8. Servez saupoudrés de sucre glace.



ŒUFS GLACÉS SUZETTE



Préparation
20 mn



± 11 mn
à 600 watts



Congélateur
1 nuit

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 40g d'écorces d'orange confite
- 30ml de Grand Marnier
- 300ml de lait entier ou ½ écrémé
- 8ml de Maïzena
- 2 jaunes d'œufs
- 75ml de sucre (±75g)
- 8 crêpes

Sirop

- 150ml de jus d'orange
- 75ml de sucre (±75g)
- 15ml de Grand Marnier

PRÉPARATION

1. Mettez les écorces d'orange finement coupées à mariner dans le Grand Marnier.
2. Mélangez le lait, la Maïzena et faites cuire 3mn à 600 watts (**MicroCook rond 2,25l**). Mélangez et refaites chauffer 2mn à 600 watts.
3. Fouettez pour blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre (**Speedy Chef**). Versez les œufs blanchis sur le lait bouillant* (et pas l'inverse) tout en mélangeant. Si votre crème n'est pas assez épaisse, faites-la à nouveau chauffer 30s à 1mn à 600watts. Ajoutez les écorces d'orange au Grand Marnier et mélangez.
4. Versez la crème dans le **Moule à œufs** posé sur une surface plate (**Boîte Igloo 2,25l**) et laissez refroidir avant de mettre au congélateur une nuit.
5. Faites chauffer le jus d'orange et le sucre (**Pichet MicroCook 1l**), environ 6mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Ajoutez le Grand Marnier et mélangez. Démoulez et servez sur une crêpe arrosée de sirop tiède ou froid.

***Conseil:** pour réussir votre crème anglaise, le lait doit bouillir avant de verser les jaunes d'œufs. Refaites-le chauffer jusqu'à ébullition, si besoin.

Astuce: si les jaunes d'œufs ont grainé, mixez la crème anglaise avec un mixeur plongeant ou secouez-la vivement lorsqu'elle est froide.



GÂTEAUX PRALIN ET CŒUR ROUGE



Préparation
10mn



Réfrigérateur
20mn



±25mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 100g de beurre mou
- 2ml de vanille liquide
- 50ml de sucre (±50g)
- ±160g de farine
- 4ml de levure chimique
- 1 petit œuf
- 75g de pralin (ou de sésames)
- ±80ml de gelée de framboises

PRÉPARATION

1. Fouettez en pommade (**Fouet plat métallique**) le beurre, la vanille et le sucre.
2. Ajoutez la farine, la levure chimique, l'œuf et mélangez (**Spatule silicone**). Ajoutez de la farine si besoin (La pâte ne doit pas être trop collante, ni trop dure). Laissez reposer 20mn au réfrigérateur.
3. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.
4. Formez 8 boules identiques (±45g) et roulez-les dans le pralin. Déposez une boule dans chaque alvéole du **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four, en appuyant bien au centre avec le dos d'une cuillère à café pour former un creux.
5. Faites cuire environ 25mn dans le four préchauffé. Démoulez les biscuits et laissez-les tiédir.
6. Décorez le centre de chaque œuf avec la gelée de framboises.



RÖSTIS AUX ŒUFS



Préparation
20 mn



± 49 mn
Th 6/7 ou 200°C



Repos
5 mn

INGRÉDIENTS POUR 4 À 8 PERSONNES PRÉPARATION

- 400g de pomme de terre (à gratin)
- 20g de beurre fondu
- Sel et poivre
- 8 œufs
- Salade verte

1. Faites préchauffer le four en chaleur traditionnelle, Th 6/7 ou 200°C.
2. Râpez les pommes de terre épluchées (**Cône à râper gros AdaptaChef**).
3. Pressez les pommes de terre râpées dans une passoire pour les égoutter au maximum.
4. Mélangez les pommes de terre égouttées avec le beurre fondu et répartissez-les dans le **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four. Avec le dos d'une cuillère à soupe, remontez bien les pommes de terre sur le bord des alvéoles pour former une coque et faites-les dépasser car elles vont se rétracter à la cuisson.
5. Faites cuire environ 40 mn, bas dans le four préchauffé.
6. Dès la sortie du four, salez, poivrez et cassez un œuf dans chaque alvéole. Faites cuire environ 9 mn, bas dans le four. Le blanc d'œuf doit commencer à durcir et le jaune doit rester liquide.
7. Laissez reposer 5 mn avant de démouler délicatement à l'aide d'une spatule fine (**Spatule silicone fine**) et servez immédiatement avec une salade verte.



FAUX OEUFS



Préparation
20 mn



±20 mn
Th5 ou 150°C



Repos
±10 mn

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 250g de blancs de poulet
- 2 blancs d'œufs
- 150ml de crème liquide
- Sel et poivre
- 1 jaune d'œuf
- ±30ml de moutarde
- 1 pincée de safran en poudre
- Sel et poivre
- 150ml d'huile
- Salade verte
- Pain grillé

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur traditionnelle, Th5 ou 150°C.
2. Mixez en plusieurs fois très finement (**Extra Chef**) les blancs de poulet coupés en morceaux.
3. Ajoutez au poulet mixé les blancs d'œufs et mélangez (**Pale Extra Chef**).
4. Ajoutez la crème liquide, le sel, le poivre et mélangez pour obtenir une texture bien homogène.
5. Répartissez la préparation dans le **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four. Mélangez délicatement la préparation dans chaque alvéole (**Spatule silicone fine**) pour ôter les bulles d'air et régularisez le dessus.
6. Faites cuire environ 20mn, bas dans le four préchauffé. Laissez reposer environ 10mn avant de démouler.
7. Fouettez (**Speedy Chef**) le jaune d'œuf avec la moutarde, le safran, le sel et le poivre. Versez l'huile petit à petit pour obtenir une mayonnaise.
8. Avec une poche à pâtisserie (**Poche à douilles**) formez avec la mayonnaise un faux jaune d'œuf sur les préparations au poulet démoulées. Servez sur un lit de salade avec du pain grillé.



FEUILLETÉS DE LÉGUMES CONFITS



INGRÉDIENTS POUR 4 À 8 PERSONNES PRÉPARATION

- 200g d'oignons blancs ou doux
- 30ml d'huile d'olive
- 5ml d'herbes de Provence
- Sel et poivre
- 220g d'aubergine
- 150g de courgette
- 200g de tomates
- 1 pâte feuilletée étalée
- Pistou (ou sauce tomate cuisinée)

1. Émincez finement les oignons épluchés (**MandoChef** ①/⑧). Faites-les cuire avec 15ml d'huile d'olive et les herbes de Provence, 7 mn à 600 watts (**Pichet MicroCook 1 l**) en mélangeant à mi-cuisson. Salez, poivrez et mélangez.
2. Coupez en rondelles l'aubergine lavée (**MandoChef** ②/④), mettez-la dans un récipient rempli d'eau très froide et laissez en attente environ 10 mn. Egouttez-la et faites-la cuire avec le reste d'huile d'olive, environ 5 mn à 600 watts (**MicroCook rond 2,25 l**).
3. Coupez en rondelles la courgette lavée (**MandoChef** ②/④), ajoutez-la à l'aubergine égouttée, salez, poivrez, mélangez et faites cuire environ 3 mn à 600 watts.
4. Faites préchauffer, le four en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
5. Dans les alvéoles du **Moule à œufs** posé sur la grille froide du four, répartissez les tomates coupées en tranches, recouvrez-les avec les légumes bien égouttés, le confit d'oignon et tassez bien.
6. Découpez la pâte feuilletée en 8 cercles d'environ 6 cm de Ø (**Découpoir à mini tartelettes**).
7. Recouvrez les légumes d'un cercle de pâte feuilletée mis à la forme de l'alvéole et faites cuire environ 30 mn dans le four préchauffé.
8. Démoulez-les délicatement en les retournant et servez-les chauds ou froids, avec un pistou ou une sauce tomate cuisinée.



FAUX OEUFS DE SAUMON



Préparation
10 mn



±40 mn
Th6/7 ou 200°C

INGRÉDIENTS POUR 4 À 8 PERSONNES PRÉPARATION

- 500 g de saumon cuit (conserve)
- 1 belle échalote
- 5 œufs
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 30 ml de concentré de tomates
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre
- 2 ml de piment d'Espelette
- Brins d'aneth
- Oeufs de saumon

1. Faites préchauffer le four en chaleur traditionnelle, Th6/7 ou 200°C.
2. Mixez le saumon égoutté avec l'échalote épluchée et coupée en morceaux (**Extra Chef**).
3. Fouettez les œufs en omelette (**Fouet plat métallique**) et mélangez-les au saumon.
4. Ajoutez la crème, le concentré de tomates, le jus de citron, le sel, le poivre, le piment d'Espelette et mélangez bien pour obtenir une préparation homogène.
5. Répartissez la préparation dans le **Moule à œufs**. Posez-le dans un plat à gratin (**Base Ultra Pro 3,3l/5,7l**) et versez de l'eau chaude dans le plat jusqu'au $\frac{2}{3}$ du Moule. Faites cuire au bain marie environ 40 mn, bas dans le four préchauffé.
6. Démoulez les faux œufs délicatement et servez-les tièdes ou froids, avec de l'aneth et des œufs de saumon.



MINI TOURTES À LA VIANDE


Préparation
20mn


±40 mn
Th6 ou 180°C


±2 mn
à 600 watts

INGRÉDIENTS POUR 4 À 8 PERSONNES PRÉPARATION

- 200g de chair à saucisse
- 100g de viande de bœuf hachée
- 1 échalote (±30g)
- 250g de fromage frais ail et fines herbes
- Sel et poivre
- 1 pâte feuilletée étalée
- Dorure : 1 jaune d'œuf + 15ml d'eau
- 250ml de crème liquide
- Jeunes pousses de salade

1. Mélangez les viandes, l'échalote épluchée et hachée (**TurboTup**), 100g de fromage frais, le sel et le poivre.
2. Faites préchauffer le four en chaleur traditionnelle, Th6 ou 180°C.
3. Étalez légèrement la pâte feuilletée pour l'agrandir (**Feuille à pâtisserie** et **Rouleau Modulo**).
4. Découpez 8 cercles d'environ 8cm de Ø (**Découpoir Rouleau Modulo**) et étalez-les dans les alvéoles du **Moule à œufs** posé sur la grille froide, en les faisant bien adhérer au Moule.
5. Garnissez-les avec la préparation à la viande et recouvrez avec un cercle de pâte découpé avec un découpoir d'environ 6cm de Ø (**Découpoir à mini tartelettes**).
6. Pressez bien les 2 pâtes ensemble et avec le dos de la lame d'un couteau, chiquetez les bords pour bien les souder.
7. Dorez les mini tourtes avec la dorure (**Pinceau silicone Pro**), faites une cheminée (trou) au centre de chaque mini tourte, et faites cuire environ 40mn, bas dans le four préchauffé.
8. Mélangez le reste de fromage frais, la crème liquide et chauffez environ 2mn à 600 watts (**Pichet Micro Cook 1l**).
9. Servez les mini tourtes avec la sauce à part et les jeunes pousses de salade.

Astuce : congelez les restes de pâte feuilletée, vous les utiliserez pour des feuilletés au fromage ou olives, à servir à l'apéritif.



GOURMANDS D'ÉTÉ



Préparation
10 mn



±50 s
à 600 watts



±25 mn
Th6 ou 180°C

INGRÉDIENTS POUR 2 MOULES

- 150g de beurre (ou huile)
- 4 œufs
- 150ml de lait
- 240g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150g de gruyère râpé
- Sel et poivre
- ±35 ml de graines (sésame, pavot, graines de courges...)
ou ±20ml d'herbes (origan, thym, herbes de Provence...)

Garniture

- ±100 ml de sauce tomate
- Quelques feuilles de roquette
- 1 petit pot de poivrons confits à l'huile
- 6 tranches de blancs de poulet cuit
- Amandes effilées

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th6 ou 180°C.
2. Faites fondre le beurre, environ 50 s à 600 watts (**Pichet MicroCook 1l**) et mélangez.
3. Dans un saladier (**Pichet gradué 2,25l**) mélangez les œufs avec le lait (**Fouet mélangeur**), ajoutez le beurre fondu puis en mélangeant, ajoutez la farine mixée avec la levure (**TurboTup**). Finissez en ajoutant le fromage râpé, le sel, le poivre et mélangez.
4. Dans 2 **Moules à œufs** posés sur la grille froide du four, répartissez les graines ou herbes, versez la pâte et faites cuire environ 25 mn dans le four préchauffé.
5. Démoulez et laissez tiédir avant d'ouvrir les cakes en sandwich.
6. Étalez un peu de sauce tomate, disposez des feuilles de roquette, des lamelles de poivrons égouttés, des lamelles de blancs de poulet cuit et des amandes effilées.

Variantes: remplacez la garniture :

Goumands montagnards: déposez une fine tranche de Reblochon, ½ tranche de jambon de montagne, quelques lamelles de pomme et des noisettes concassées.

Goumands Roquefort: écrasez un peu de Roquefort avec du beurre, étalez-le, ajoutez des lamelles de radis et de champignons de Paris citronnés et des noix.

Goumands basques: mixez des tomates séchées, des poivrons confits à l'huile et du piment d'Espelette. Étalez un peu de ce mélange, ajoutez quelques lamelles de canard fumé, des rondelles d'olives et de fines tranches de fromage de brebis (type Ossau-iraty).

Goumands nordiques: étalez une couche de fromage frais mélangé à de l'aneth effeuillé et du citron, et recouvrez avec une ½ tranche de saumon fumé.

Goumands américains: étalez un peu de mayonnaise, recouvrez d'une rondelle de tomate, de salade, de bacon grillé, de rondelles de cornichon et de fines lamelles de gruyère.





LES FABUL'ŒUFS

Quoi de n'œuf ?

Le **Moule à œufs** silicone est arrivé !

C'est l'œuforie dans la cuisine : l'œuf sera au goût du jour pour tous les moments et toutes les occasions.

Des œufs salés, des œufs sucrés, des œufs pour Pâques, garnis ou décorés, des œufs pour les anniversaires, des œufs dans l'assiette... c'est l'œuf en folie.

Un nid rempli d'idées et de recettes, c'est tout simplement FABUL'ŒUFS !

Tupperware®

Rejoignez-nous     et sur www.tupperware.fr