



Le Rapido-Chef ou L'Extra-Chef



Compote pommes et fraises

4 pommes pelées
1 tasse de fraise
1 lime
2 c. à thé d'épice cannelle-vanille

Placer les pommes pelées dans le rapido-chef et tourner pour avoir des gros morceaux. Placer ensuite les pommes et les fraises dans le chof-é-sert. À l'aide du presse-agrume presser le jus d'une lime sur les fruits. Ajouter le mélange cannelle-vanille et bien mélanger. Cuire au micro-onde 8 minutes à 80% ou jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres. Placer ensuite le mélange cuit dans le rapido-chef et réduire en purée. Servir seul, sur du yogourt ou sur de la crème glacée à la vanille.

Couscous

2 tomates mûres
1/3 de concombre pelé
1 oignon blanc
Le jus d'un citron (ou 6 c. à soupe)
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
200 ml de couscous moyen

Dans le Rapido-chef, mettre tous les ingrédients sauf le couscous. Tourner jusqu'à consistance désirée. Verser le mélange dans un bol avec le couscous déjà cuit et mélanger le tout.

Crème fouettée :

1 tasse de crème à fouetter 35%
1 c. à thé de vanille

Mélanger les biscuits Graham et le beurre ensemble et mettre le mélange dans le fond d'un moule carré. Dans le Rapido-Chef, mélanger les framboises et le sucre avec les lames. Ensuite, déposer le mélange sur les biscuits Graham. Mettre le fouet dans le Rapido-Chef et fouetter la crème et la vanille. Verser sur le mélange de framboises. Réfrigérer pendant 1 heure.

Crème glacée à la fraise

1/2 cuillère à thé de sucre
1/4 de tasse de lait
1 cuillère à soupe de sirop d'érable
1 2/3 tasse de fraises congelées

Mettre tous les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à consistance désirée. Mettre à durcir et garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

Crème glacée au chocolat au lait

250 ml de lait
60 gr de sucre
1/2 c. à café d'extrait de vanille
3 jaunes d'œuf
200 ml de crème liquide entière
2 c. à soupe de chocolat au lait

Mettre tous les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à consistance désirée. Mettre à durcir et garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

Crème glacée pêches et mangues :

1/2 cuillère à thé de sucre
1/4 de tasse de lait
1 cuillère à soupe de sirop d'érable
1 2/3 tasse de pêches et mangues congelées

Mettre tous les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à consistance désirée. Mettre à durcir et garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

Crème glacée rapide

2 tasses de fraises congelées (ou autres fruits)
1 tasse de crème 35%
2 c. à soupe de sucre à glacer
1 c. à thé de vanille

Crème glacée vanille-beurre d'arachides

250 ml de lait
60 gr de sucre
1/2 c. à café d'extrait de vanille
3 jaunes d'œuf
200 ml de crème liquide entière
2 c. à soupe de beurre de cacahuètes

Mettre tous les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à consistance désirée. Mettre à durcir et garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

Gratin de pommes de terre

1 boîte de crème de poulet de 10 oz (non ouverte)
1 tasse de lait, mesurée
1 tasse de fromage cheddar râpé
Pommes de terre rouges, épluchées et coupées en cubes - quantité suffisante pour remplir au 3/4 le Chof-é-Sert moyen profond
1/4 tasse de persil frais
Sel, poivre au goût

Placer le persil lavé dans l'essoreuse du Rapido Chef. Faire cuire les patates 8 minutes dans le Chof-é-sert. Placer une patate non épluchée sur la table avec l'éplucheur pivotable et un couteau de la Série Universelle. Ouvrir la conserve de crème de poulet à

l'aide de l'ouvre boîte et mettre la crème dans le Mélangeur Rapide avec le lait, le sel et le poivre. Garder la boîte de conserve lavée pour parler de l'ouvre-boîte.

Humus mexicain

1 boîte de 15 oz/ 425 gr de pois chiche
1 tasse de poivron rouge rôti en conserve ou en pot
½ jus de citron (presse citron)
1 gousse d'ail
2 cuillères à thé de Chipotle du Sud Ouest
2 cuillères à soupe de persil frais haché (hachoir)
Sel / poivre

Dans le panier du Rapido-Chef, rincer et égouttez le pois chiche ensuite les poivrons rouges. Ajouter le pois chiche, les poivrons rôtis, le Tahihi, le jus de citron, l'ail et l'assaisonnement dans la base du Rapido-Chef avec la lame. Bien mélanger ajouter 1 cuillère à soupe de persil au mélange et assaisonner de sel et poivre. Remettre le couvercle et bien mélanger encore. Pour une texture plus lisse, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou d'eau. Transférer le mélange dans un bol et garnir du persil restant.

Mayonnaise à l'ail

1 jaune d'oeuf à la température ambiante
1 c. à table de moutarde de Dijon
Presser une gousse d'ail
Sel, poivre
200 ml huile végétale

Déposer le jaune d'oeuf, la moutarde, 60 ml d'huile, le sel et le poivre dans le Batteur Gagne-Temps. Presser une gousse d'ail avec le Presse-Ail. Tourner la manivelle jusqu'à ce que la texture devienne épaisse. Remplir le réservoir central du Batteur Gagne-Temps avec l'huile restante et tourner la manivelle jusqu'à ce que la texture devienne épaisse. Répéter jusqu'à ce que toute l'huile ait été utilisée.

Mayonnaise maison

1 t d'huile* (température pièce)
1 oeuf (température pièce)
1 gousse d'ail
1 c.s de vinaigre de cidre de pomme
1 c.thé de moutarde sèche
3/4 c.thé de sel
Poivre au goût

Verser 1/4 de tasse d'huile dans le rapido-chef, extra-chef ou batteur gagne-temps puis y ajoutez l'ail préalablement tranché, ainsi que tous les autres ingrédients. Ensuite, faites quelques tours de manivelle, °juste pour éviter qu'il y ait trop d'éclaboussures plus tard. Y verser en filet (tranquillement, lentement) le 3/4 huile restant dans l'entonnoir et continuer à battre l'huile. Une fois que la mayonnaise ne bouge plus dans le batteur, arrêtez-le, puis vérifiez sa consistance en brassant avec un

couteau. Et s'il tient, le tour est joué! **Si vous versez trop vite l'huile votre mayonnaise sera trop liquide.

Mousse au chocolat

1 tasse de crème à fouetter 35% très froide
4 c. à table de sucre en poudre
1 1/4 tasse de pépites de chocolat mi-sucré

Faire fondre le chocolat au micro-ondes pendant 2 minutes à puissance 80%.
Brasser avec la spatule en silicone et laisser refroidir.
Mettre la crème dans le batteur et tourner jusqu'à consistance crème fouettée.
Ajouter le sucre en poudre et tourner la manivelles à 2 ou 3 reprises.
Ajouter le chocolat fondu refroidi. Servir comme désiré, mais excellent avec des petits fruits frais.

Pesto aux noix

1 tasse de noix de Grenoble légèrement rôties, mesurée à l'avance
1 gousse d'ail
½ tasse de persil plat (persil italien)
⅓ à ½ tasse d'huile d'olive, mesurée à l'avance
½ tasse de fromage parmesan râpé, mesuré à l'avance
1 pincée de piments broyés
Sel et poivre au goût

Laver le persil avec l'essoreuse du Rapido Chef. Placer l'essoreuse avec le persil dans le Rapido Chef sur la table de l'hôtesse. Placer du persil frais dans un des trois petits Intelli-Frais. Placer tous les ingrédients dans l'extra-chef muni de la lame (à l'exception du persil qui est dans l'essoreuse du Rapido-Chef). Une fois les pâtes cuites, à l'aide de la Spatule en silicone, verser le pesto dans les pâtes en vous servant du cuit-pâte comme contenant de service.

Oeufs brouillés

1 c. à thé de beurre
½ tasse de légumes : poivrons, champignons, etc.
3 œufs
¼ tasse de fromage rapé au goût
Sel et poivre et quelques gouttes de Tabasco

Couper les légumes dans le Rapido-chef. Mettre le beurre et les légumes dans la Cocotte, saler, poivrer, couvrir et cuire 2 minutes à 80%. Mettre les oeufs dans le Rapido-chef et les fouetter, saler, poivrer et ajouter la sauce Tabasco. Fouetter de nouveau. Cuire 1 minute à 80%. Mélanger et continuer la cuisson 1 minute et 10 secondes. Mettre le fromage râpé et cuire 1 minute à 60%.

Salade de chou

5 tasses de chou en gros morceaux
1 carotte épluchée

Sauce:

½ tasse de mayonnaise
¼ tasse de vinaigre
2 c. à soupe de sucre
½ c. à thé de sauce worcestershire
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre

Hacher le chou et la carotte dans le rapido-chef en plusieurs fois. Placer les légumes hachés dans un fourre-tout 8 tasses. Dans le mélangeur rapide mettre tous les ingrédients de la sauce et bien mélanger. Ajouter la sauce aux légumes et mettre au réfrigérateur 30 minutes.

Salade à la fraise

Salade de jeunes feuilles d'épinards
6 oz de feuilles d'épinards
½ tasse d'oignon rouge haché
1 tasse de fraises fraîches en tranches
½ tasse de pacanes coupées en 2
2/3 tasse de fromage bleu émietté

Vinaigrette

5 fraises
2 cuillères à table de sucre
2 cuillères à table de vinaigre balsamique
1 c. à table de moutarde de Dijon
¼ tasse d'huile d'olive extra vierge
Sel et poivre au goût

Mettre tous les ingrédients de la salade dans un bol. Préparer la vinaigrette. Mettre les fraises, le sucre, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre dans le Rapido-chef avec la lame. Tourner jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Remplacer la lame par le fouet, couvrir et mélanger tout en ajoutant l'huile d'olive par l'entonnoir. Mélanger la vinaigrette avec la salade.

Salade de brocoli

4 tasses de brocoli
½ oignon rouge
½ tasse de raisin sec
½ livre de bacon
1 piment rouge

Vinaigrette:

1 tasse de mayonnaise
3 c. à table de citron
¼ de tasse de sucre
Sel et poivre au goût

Cuire le bacon coupé en petit morceau dans la passoire du super-po, jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Dans le rapido-chef hacher l'oignon. Ajouter le piment et hacher à nouveau. Déposer dans un bol. Ensuite hacher les brocolis les ajouter aux autres légumes ainsi que les raisins et le bacon. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette dans le rapido-chef et l'ajouter à la salade.

Salade de goberge

1 paquet de goberge à saveur de crabe
2 c. à soupe de mayonnaise
1 branche de céleri
2 oignons verts
2 c. à soupe de persil frais
Sel et poivre
Craquelin pour servir

Hacher le goberge, la branche de céleri et les oignons verts à l'aide du rapido-chef. Enlever la lame du rapido chef et incorporer la mayonnaise à la spatule. Dans le hachoir gagne-temps hacher le persil. Ajouter le persil, saler et poivrer. Servir sur des craquelins ou en petits sandwiches.

Salade feta

½ concombre en dés
2 tomates en dés
2-3 branches de céleri
½ piment vert en dés
½ contenant de fromage feta en dés
Huile d'olive
Jus de citron
Pesto
Sel et poivre au goût

Éplucher le concombre. Couper le concombre et les tomates en dés. Réserver dans un bol. Couper le piment et le céleri en gros morceaux et mettre dans le Rapido Chef. Ajouter le reste des ingrédients dans le Rapido Chef. Mélanger le tout. Ajouter aux tomates et concombres dans le bol, mélanger et servir.

Salsa du verger

3 pommes
 ½ poivron de couleur
 ¼ tasse d'oignon rouge
 1 piment jalapenos
 ½ c. à soupe de chipotle (fourni par la conseillère)
 3 limes
 1 c. à soupe de miel
 1 sac de croustilles de maïs

Couper les pommes en quartier et enlever le coeur. Placer les pommes le poivron, l'oignon et le piment jalapenos dans le Rapido-chef et tourner pour avoir la consistante d'une salsa. Enlever la lame à l'aide du presse-agrumes presser le jus des 3 limes dans la salsa, ajouter le chipotle et le miel. Bien mélanger avec la spatule. Servir avec les croustilles.

Salsa Simple

1 oignon moyen
 2 gousses d'ail
 1/2 jus de lime
 1 boîte de tomates en dés
 1 c. à soupe d'assaisonnement Chipotle du Sud-Ouest
 2 à 3 c. à soupe de coriandre fraîche (facultatif)

Dans le rapido-chef avec la lame, placer les quartiers d'oignon et tourner la poignée jusqu'à ce qu'ils soient grossièrement hachés. Peler et écraser les gousses d'ail et les ajouter dans le rapido-chef. Tourner jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Oter la lame et verser la salsa dans un bol de service. Servir avec des croustilles ou comme garniture pour tacos.

Salsa mangue et ananas

1/2 oignon rouge, épluché, coupé en deux
 1/2 piment rouge, évidé, coupé en deux
 1/2 piment vert, évidé, coupé en deux
 1/4 tasse de feuilles de coriandre lavée et asséchée
 1 mangue pelée dénoyautée
 1 boîte de morceaux d'ananas, égouttée
 1 lime pressée
 1 sac de croustilles au maïs
 1 c. à table d'assaisonnement Chipotlé du sud-ouest de Tupperware

Mettre l'oignon, les piments et la coriandre dans le Rapido-chef. Hacher grossièrement. Ajouter le reste des ingrédients (mangue, épices, ananas, jus de lime). Hacher jusqu'à ce que la mangue et l'ananas aient atteint la consistance désirée. Servir avec des croustilles.

Salsa tropicale

2 tomates moyennes, coupées en quatre
 1 petit oignon, coupé en quatre
 3 tasses de morceaux d'ananas en boîte
 2 c. à coupe de jus de lime frais
 ½ tasse de feuilles de coriandre fraîche, hachées
 2 c. à soupe de Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ Chipotle du sud-ouest
 2 gousses d'ail, épluchées

Mettre tous les ingrédients dans le Rapido-chef et en utilisant la lame, mélanger jusqu'à obtention de la consistance désirée. Servir dans l'Ensemble à trempette avec des croustilles de tortilla cuites au four ou de grains entiers.

Smoothies à la mangue, lime et lait de coco

1 tasse de mangue congelée ou fraîche coupées en morceaux
 1/2 tasse de lait de coco ou 1/4 lait de coco + 1/4 jus d'orange
 1 lime

Mettre la mangue et le lait de coco dans le rapido-chef. Ajouter le jus de lime à l'aide du presse agrumes. Hacher jusqu'à consistance désirée.

Sorbet aux fruits

2½ tasses de petits fruits congelés au choix (faire décongeler un peu avant)
 ¼ tasse de sucre, mesurée à l'avance
 2 blancs d'oeufs, séparés à l'avance

Dans le Rapido-chef avec la lame, placer les petits fruits congelés, le sucre et les blancs d'oeuf. Mélanger vigoureusement afin de faire monter les blancs d'oeufs pour obtenir une consistance onctueuse.

Sorbet à la mandarine

2 boîtes de mandarines ou de clémentines de 294 ml (10 oz) congelées dans un Garde-gèle
 10 à 15 ml de gingembre haché finement
 2 c. soupe de sucre
 1 ou 2 blancs d'oeuf

Dans le Rapido-Chef, broyer les mandarines congelées. Ajouter le sucre, le gingembre haché et l'oeuf et broyer jusqu'à consistance onctueuse et homogène. Congeler environ 30 à 60 minutes.

Tarte froide au yogourt express

1 fond de tarte à la chapelure Graham
 1 tasse de yogourt à la pêche style Silhouette
 1 tasse d'ananas en petits morceaux
 1 enveloppe de gélatine neutre

Préparer votre Rapido-Chef avec le fouet. Ouvrir la conserve d'ananas et l'égoutter à l'aide de la passoire. Mettre le yogourt dans le Rapido-Chef. Ajouter les ananas. Bien remuer. Préparer votre gélatine selon les indications de l'emballage. Incorporer la gélatine diluée dans le mélange de yogourt et de fruits à l'aide de l'entonnoir gradué. Bien remuer. À l'aide de la spatule en silicone, mettre le mélange dans votre fond de tarte. Réfrigérer environ 2 heures.

Tartinade de saumon fumé

1 paquet de fromage à la crème ramolli
 ¼ tasse de mayonnaise
 70g de saumon fumé
 1 citron
 3 oignons verts
 Poivre

Placer tous les ingrédients dans le rapido-chef sauf le citron. À l'aide du zesteur râpé le zeste de ½ citron et mettre dans le rapido-chef. Presser ensuite le jus de ½ citron dans le mélange. Tourner jusqu'à consistance d'une tartinade. Ajouter du jus de citron si le mélange est trop épais. Servir avec des craquelins ou des tranches de concombres.

Trempe chaude aux artichauts

1 boîte de conserve d'artichauts (Hachoir-Mélangeur)
 1 gousse d'ail hachée finement (Presse-Ail ou le Hachoir Gagne-temps)
 1 petit oignon haché finement (Hachoir Gagne-temps)
 ¼ de tasse de fromage parmesan
 1 tasse de mayonnaise
 Poivre du moulin au goût
 1½ tasse de fromage Tex-Mex
 ou
 ½ tasse de fromage mozzarella râpé
 ½ tasse de fromage monterey jack râpé
 ½ tasse de fromage cheddar mi-fort râpé

Égoutter les artichauts à l'aide de la passoire du Rapido-Chef. Mettre dans le Rapido-Chef et hacher finement. Mettre tous les ingrédients dans le Chof-é-vert moyen profond et cuire 7 minutes à puissance 80% ou jusqu'à ce que le tout soit chaud et le fromage bien fondu. Bien mélanger et servir dans le bol à trempette accompagné de croustilles de maïs ou de pita croustillant

Yogourt Glacé aux Framboises Végétarien

Framboises à moitiés dégelées
 Tofu dessert aux amandes

Mettre tous les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à consistance désirée. Mettre à durcir et garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

Yogourt Glacé à la Pêche Végétarien

Pêches à moitiés dégelées
 Tofu dessert aux pêches

Mettre tous les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à consistance désirée. Mettre à durcir et garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

Yogourt Glacé à la magne

Mangues à moitiés dégelées
 Yogourt 2% (minimum)
 Miel

Mettre tous les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à consistance désirée. Mettre à durcir et garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

Yogourt Glacé à la fraise

Fraises à moitiés dégelées
 Yogourt 2% (minimum)
 Miel

Mettre tous les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à consistance désirée. Mettre à durcir et garder au congélateur jusqu'au moment de servir.