

Menu Chocolat

Brownies en folie

2 carrés de chocolat non sucré
1/2 tasse de margarine (température pièce)
2 oeufs
1 tasse de sucre
1/2 c. à thé de vanille
2/3 tasse de farine
1 pincée de sel
3 c. à soupe de noix (facultatif)

Faire fondre la demi tasse de margarine et le chocolat 1 minute à 80% au micro-ondes. Battre ensemble les oeufs, le sucre et la vanille. Ajouter le chocolat et la margarine fondue. Ajouter la farine, le sel et les noix. Bien mélanger. Graisser le chof-é-sert puis y verser le mélange. Faire cuire 6 à 8 minutes à médium-high.

Biscuits aux pépites de choco

2 c. à table de beurre
2 c. à table de sucre
2 c. à table de cassonade
1 jaune d'oeuf
1/2 tasse de farine
4 c. à tables de pépites de chocolat

Mélanger le tout dans un bol grand-mère à l'aide de la spatule en silicone. Déposez dans le cuiseur de petit déjeuner. Cuire au micro-ondes à puissance élevé à découvert pendant 30 secondes. Retirer le couvercle et cuire encore 30 secondes.

Fudge 313

3 tasses de pépites de chocolat
1 boîte de lait condensé sucré (Eagle Brand)
1 tasse de guimauve miniature
Facultatif : noix, coconut, raisins, croque-nature ou amandes

Placer les pépites de chocolat dans la base de la micro-cocotte, verser la boîte de lait sur les pépites (ajouter les noix si désiré). Cuire le tout 3 min à High sans couvercle. Ajouter les guimauves brasser en vous servant d'une cuillère de bois ou de plastique jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de blanc. Réfrigérer avant de couper.

Gâteau fraise et chocolat

1 boîte (18 ¼ oz) de mélange à gâteau au chocolat
3 blancs d'oeufs
1 boîte (21 oz) de garniture à tarte aux fraises
¼ tasse d'eau
1 contenant de glaçage au chocolat ou crème à fouetter

Mélanger le mélange à gâteau, les blanc d'oeufs, l'eau et la boîte de garniture. Placer dans la TupperOnde. Cuire au micro-ondes sans couvercle 10 minutes à 100%. Laisser refroidir et démouler.

Gâteau Forêt Noire

3 oeufs
1 boîte de Devils Food de Betty Crocker ou maison
1 boîte de garniture à tarte aux cerises ou fraises

Idée de glaçage

½ tasse de pépites de chocolat
½ tasse de crème sure

Mélanger les ingrédients dans le bol à mélanger à l'aide de la Spatule en silicone. Laisser reposer 10 minutes. Cuire aux micro-ondes 10 à 12 minutes à medium-high dans le TupperOnde avec le cône. Pour le glaçage, faire fondre les pépites de chocolat dans le Micro-pichet de 2 tasses pendant 45 secondes à medium-high. Ajouter la crème sure avec le chocolat fondu dans le Micro-pichet et étendre sur le gâteau.

Gâteau chocolat et poire

1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré
½ tasse de beurre
½ tasse de sucre
3 oeufs
½ c. à thé de vanille
¼ de tasse de farine
1 petite boîte de poires

Faire fondre le chocolat et le beurre dans le Micro-Pichet au micro-ondes 1 minute 30 secondes à puissance 60%. Transférer le chocolat et le beurre dans l'extra-chef et tirer la corde jusqu'à consistance homogène. Ajouter le sucre, les oeufs et la vanille dans l'extra-chef et tirer la corde jusqu'à consistance homogène. Ajouter la farine dans l'extra-chef et tirer la corde jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Remettre la pâte dans le Micro-Pichet et répartir le mélange également dans les Petits Friands ou les Ramequins. Hacher grossièrement la poire dans le Hachoir Gagne-Temps. Répartir également les morceaux de poires dans les Petits Friands ou les Ramequins. Mettre Petits Friands ou les Ramequins dans la passoire inférieure de l'Intelli-Vap. Poser la passoire sur le réservoir rempli de 400 ml d'eau froide. Mettre le couvercle et cuire au four micro-ondes 12 minutes à une puissance de 80%. Retirer le couvercle dès la fin de la cuisson et laisser refroidir avant de démouler délicatement.

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.