

Menu Dessert

Flan-éclair

4 oeufs
1 1/2 tasse de lait 2%
3/4 tasse de sucre cristallisé
1 c. à thé d'extrait de vanille
1/4 c. à thé de sel
Sirop d'érable

Mélanger les 5 premiers ingrédients. Répartir le mélange dans quatre Petits friands et mettre dans l'Intelli-Vap. Mettre au four à micro-ondes 16 minutes à puissance 50% ou jusqu'à ce que la crème soit prise et qu'un couteau introduit au centre ressorte propre. Refroidir plusieurs heures au réfrigérateur. Pour servir, passer un couteau autour des bords pour détacher et retourner sur des assiettes. Garnir de sirop d'érable.

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.

Compote de fruits

2 pommes épluchées et tranchées
1/2 chopine de framboises
1/4 tasse Kellogg Corn Flakes écrasées
1/4 c. à thé de mélange Cannelle/vanille
1/2 tasse de yogourt grec nature ou vanille
Miel ou sirop d'érable

Mélanger les pommes avec l'épice. Placer dans le cuiseur. Ajouter les framboises. Saupoudrer avec les corn flakes. Cuire au micro-ondes 2 minutes. Servir avec le yogourt et miel ou sirop.

OU 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 élevée à découvert pendant 30 secondes. Retirer le couvercle et cuire encore 30 secondes.

Pouding chômeur

Dans la TupperOndes 3L, sans couvercle, faire bouillir :

1 1/2 tasse d'eau
2 tasses de cassonade
2 c à soupe de beurre

Dans un bol Grand-mère, mélanger :

1 1/3 tasse de farine
3. c. thé de poudre à pâte
3/4 tasse de sucre
1/2 c. à thé de sel
1/4 tasse de graisse ramollie
1 œuf
3/4 de tasse de lait

Déposer le mélange dans le bouillon et cuire 10 minutes sans couvercle. Ajouter 2 minutes si vous le faites avec de la farine de blé entier.

OU Sucre à la crème

1 tasse de sucre
1 tasse de cassonade
1 tasse de Crème 35%
1 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de vanille

Brasser tous les ingrédients et cuire 10 minutes dans la TupperOnde sans le couvercle. Ajouter 1 c. à soupe de beurre et 1 c. à thé de vanille. Brasser jusqu'à une consistance granulée. Laisser au frigo.

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

Hacher les fruits finement dans le Rapido-Chef muni de la lame. Ajouter la crème, le sucre et la vanille et fouetter jusqu'à consistance désirée. Mettre à durcir et garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

OU Sorbet aux fruits

2 1/2 tasses de petits fruits congelés au choix (faire décongeler un peu avant)
1/4 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.