

Menu Brunch

Quiche

Beurre fondu
¼ tasse de chapelure italienne
6 œufs
1 tasse de crème 35%
1 tasse de jambon en cubes
1 tasse de fromage râpé
Poivre, ail au goût

Couvrir le fond du contenant avec les 2 premiers ingrédients.
Mélanger les autres ingrédients et verser sur la croûte de chapelure et cuire 15 minutes à médium-low.

Patates à l'oignon

3-4 patates
1 sachet de soupe à l'oignon
Huile d'olive

Couper les pommes de terre en morceaux.
Placer dans le Chof-é-sert moyen. Saupoudrer de la soupe à l'oignon et de l'huile d'olive.
Mettre le couvercle et brasser. Placer au micro-ondes environ 2 minutes par patate.

Brie fondant à la poire

1 poire tranchée
Morceaux de brie
Noix de Grenoble (facultatif)
Sirop d'érable

Placer la poire dans le cuiseur petit déjeuner et cuire 1 1/2 minutes dans le micro-ondes.
Ajouter le brie et les noix. Cuire encore 1 minute.
Verser du sirop d'érable et servir avec des craquelins ou du pain.

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.