

Menu cuisson vapeur

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.

Saumon citron et romarin

1lb de saumon
2 branches de romarin
2 citrons
Fèves vertes

Dans la grande passoire de l'intelli-vap, mettre des fines tranches de citron (ne pas couvrir tous les trous). Déposer le saumon bien salé et poivré sur le citron. Mettre quelques tranches de citron sur le dessus et les 2 tranches de romarin. Dans la petite passoire, mettre seulement les fèves vertes. Mettre de l'eau dans le fond du récipient et mettre au micro-ondes à 100% de 12 à 16 minutes. Le temps de repos sera suffisant pour continuer la cuisson du saumon. À l'aide du presse agrume, presser 1/2 citron sur le saumon avant de le servir.

Frittata à l'italienne

3/4 tasse de pommes de terre rissolées à la paysanne congelées
1 oignon vert
1/8 poivron rouge
2 c. à soupe d'eau froide
1/2 c. à thé de l'assaisonnement Simple Indulgence aux fines herbes italiennes
1/4 tasse de fromage cheddar faible en gras, râpé

Mettre les pommes de terre rissolées dans le cuiseur petit déjeuner, couvrir et chauffer au micro-ondes à pleine puissance pendant 1 minute. Entre temps, mettre l'oignon vert et le poivron dans le hachoir. Tirer plusieurs fois. Étendre le mélange sur les pommes de terre. Installer le fouet au hachoir, ajouter les œufs, l'eau et l'assaisonnement, puis tirer la corde plusieurs fois pour les mélanger. Verser le mélange sur les légumes et recouvrir avec du fromage. Couvrir et cuire au micro-ondes à pleine puissance pendant 1 minute 45 secondes. Laisser reposer 2 minutes sans enlever le couvercle, puis servir.

Risotto aux champignons et jambon cru

1 échalote épluchée
1/2 bouillon de volaille concentré
100g de jambon cru en tranches épaisses (prochuto)
250g de champignons de Paris pas trop gros
200ml de riz Arborio
50ml de vin blanc sec
350ml d'eau bouillante
40g de beurre
30g de parmesan râpé
50ml de crème à 35%

Hacher l'échalote avec le bouillon de volaille. Couper le jambon cru en lanières fines. Verser 400ml d'eau froide dans le réservoir de l'intelli-vap. Poser la passoire inférieure et placer les champignons lavés et coupés en 4. Poser l'insert sur la passoire inférieure et verser le riz, le contenu du hachoir, le vin blanc et l'eau bouillante. Couvrir avec le couvercle et faire cuire 21 minutes à 80%. Laisser reposer 5 minutes (il doit normalement rester un petit peu de bouillon dans le fond de l'insert). Ajouter dans le riz le beurre, la crème et le parmesan râpé. Mélanger avec la spatule en silicone et verser dans un bol. Ajouter les champignons ainsi que le jambon cru. Mélanger le tout et servir bien chaud.

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 manivelle à 2 ou 3 reprises. Ajouter le chocolat fondu refroidi. Servir comme désiré, mais excellent avec des petits fruits frais.

Pouding au pain

2 oeufs
1/4 de tasse de lait
2 tranches de pain, coupées en morceaux
1/2 c. à soupe de mélange Tupperware Cannelle/vanille
Raisins secs, canneberges ou pépites de chocolat.

Battre les oeufs, épice et lait ensemble. Ajouter le pain et les autres ingrédients si désirés. Transférer le tout dans le cuiseur petit déjeuner et écraser un peu. Laissez reposer 5 minutes ou toute la nuit. Cuire au micro-ondes 2 minutes.