

Menu Pasta

Brie Bruschetta

4 tomates italiennes
2 gousses d'ail
Basilic frais
Huile d'olive
Brie complet

Enlever le coeur des tomates et les épépinées. Les déposer dans l'extra-chef et ajouter les autres ingrédients. Mettre un filet d'huile et hacher jusqu'à consistance désirée. Déposer le brie dans le cuiseur petit déjeuner. Étendre le mélange bruschetta sur le brie et cuire au micro-ondes 4 minutes à 70%.

Sauce Pesto pour pâte

3/4 tasse de feuilles de basilic tassées
3 c. à soupe de pignes, grillées
1 gousse d'ail
1/4 tasse de parmesan râpé
1/2 tasse d'huile d'olive
Sel et poivre au goût

Mettre le basilic, les pignes, l'ail, le parmesan et l'huile dans le hachoir gagne-temps. Couvrir et hacher en une pâte grossière. Assaisonner de sel et poivre au goût.

OU Sauce Marinara

1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 gros oignon épluché
4 gousses d'ail épluchées
2 btes de tomates entières avec le jus
2 c. à thé de mélange Simple Indulgence Aromates à l'italienne
1 c. à thé de sel et poivre au goût

Hacher l'oignon et l'ail avec le hachoir gagne-temps. Placer l'huile dans le 3L de la Tupperondes. Cuire à puissance 80% pendant 2 minutes. Hacher le contenu d'une boîte de tomates dans le rapido-chef. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire 4 minutes. On peut ajouter de la crème 35% et du fromage parmesan pour obtenir une sauce rosée (facultatif).

Macaroni à la viande (pitch-pitch)

1lb de boeuf haché
2 1/2 tasse de macaroni
1 bte (28 oz) de tomates en dés
1 bte (10 oz) de soupe de tomates
1 bte (19 oz) de jus de tomates
1 piment vert coupé en dés
1 oignon coupé mince
ail, persil, basilic à votre goût

Placer le boeuf haché et les tomates dans la Tupperonde et bien mélanger afin que le boeuf ne

forme pas de grumeaux. Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger à l'aide de la spatule en silicone. Cuire 15 minutes à high. Brasser. Cuire 15 minutes à médium.

OU Lasagne au poulet

9 lasagnes non cuites Barilla
2 btes de crème de poulet
3/4 tasse de lait
2 tasses de poulet cuit ou 1 tasse de poulet cru
2 tasses de légumes congelés
1 tasse de mozzarella râpé
Paprika

Mélanger la crème de poulet, le lait, le poulet et les légumes. Alternner avec les lasagnes. Cuire 20 minutes à médium-high avec le couvercle. Ajouter le fromage, saupoudrer de paprika et cuire 5 minutes à médium-high sans le couvercle.

Gâteau Forêt Noire

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

Idée de glaçage

1/2 tasse de pépites de chocolat
1/2 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 TupperOndes 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.

OU Gâteau au fromage

2 oeufs
1/4 tasse de sucre à glacer
1c. à soupe de semoule de maïs mélangée à 2c. à soupe de lait
Zeste de 1 orange
250g de fromage à la crème
1 boîte de 16 oz de poires au sirop

Placer tous les ingrédients sauf les poires dans un bol et mélanger. Placer dans le couvercle du superpo-cuisson. Déposer les poires sur le mélange. Si cuit seul, mettre 10 minutes, en superposition, cuire 25 minutes. Laisser reposer 5 minutes