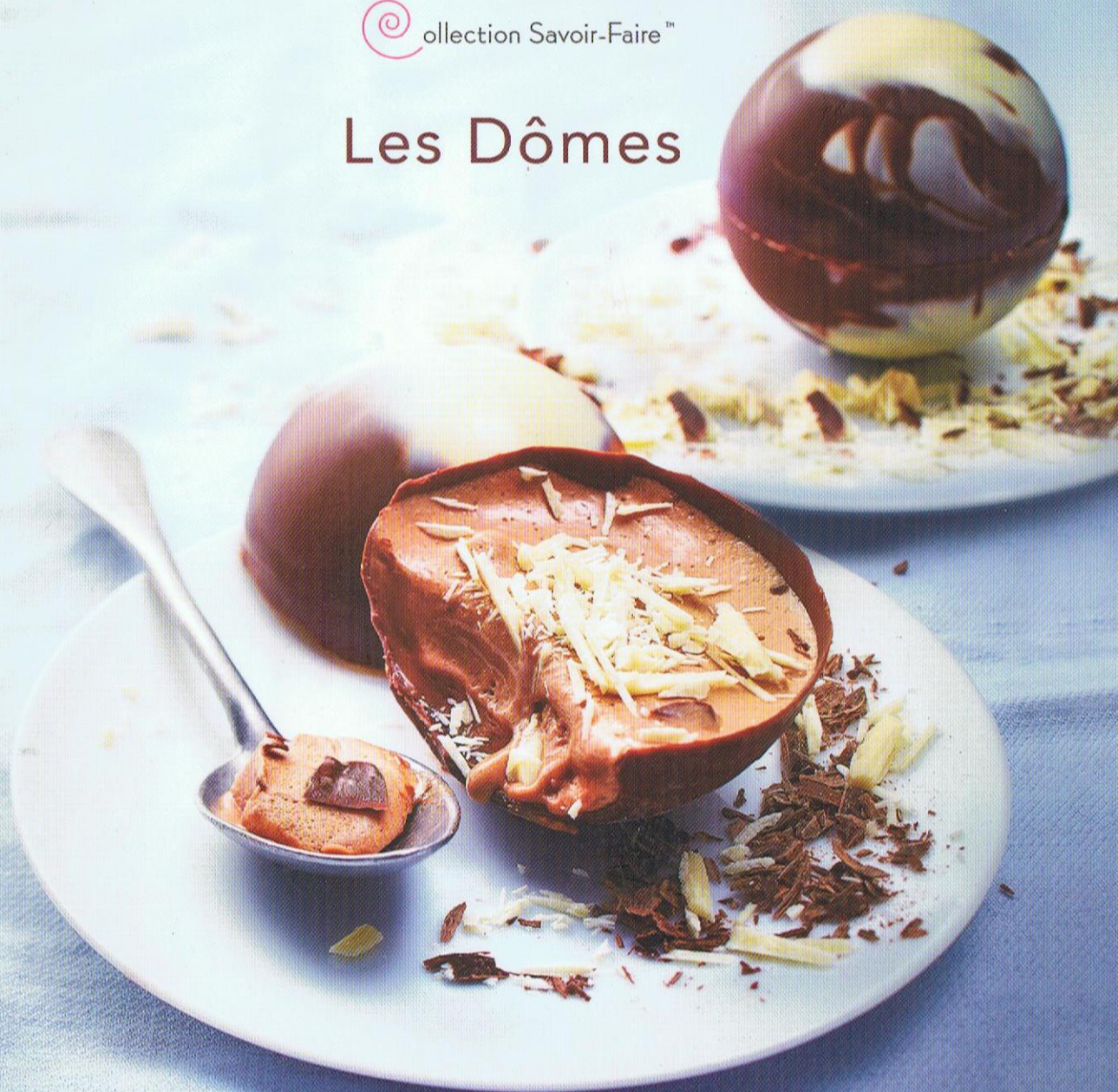


 ollection Savoir-Faire™

Les Dômes



Tupperware®

La forme originale de ce **Moule à dômes**, va vous permettre de réaliser des recettes salées ou sucrées qui vont surprendre votre famille et vos amis.

Réussir les recettes

- Placez le **Moule à dômes** au congélateur 15 mn, avant de démouler des préparations délicates.
- Pour une cuisson homogène, répartissez uniformément votre préparation dans les alvéoles du **Moule à dômes**.
- Lorsque vous faites une cuisson au four avec 2 **Moules à dômes**, laissez un espace entre les Moules posés sur la grille du four pour assurer une bonne circulation de la chaleur.
- Lorsqu'aucune indication n'est spécifiée dans la recette, le four est utilisé en cuisson traditionnelle (sole et voûte) et pas en chaleur tournante.
- Les temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre.
- Toutes nos recettes sont calibrées avec des œufs moyens.



Grâce à la surface lisse des alvéoles du **Moule à dômes** réalisez des coques brillantes, même sans tabler le chocolat.

Temps de fonte du chocolat cassé en morceaux réguliers :

- **100 g de chocolat noir dessert :**
2 mn 30 à 360 watts, repos 1 mn.
- **100 g de chocolat au lait :**
2 mn à 360 watts, repos 1 mn.
- **100 g de chocolat blanc dessert :**
1 mn 30 à 360 watts, repos 2 mn.

Mélangez bien avec la **Spatule silicone**.

Si le chocolat n'est pas totalement fondu, remettez à chauffer par séquence de 20 ou 30 secondes à 360 watts.

Une surchauffe du chocolat altère ses propriétés et risque de rendre votre coque plus fragile et plus difficile à démouler.

Réussir des coques



Répartissez équitablement le chocolat fondu dans les alvéoles du **Moule à dômes**.



Continuez la recette en garnissant la coque avec la préparation de votre choix, avant ou après démoulage.

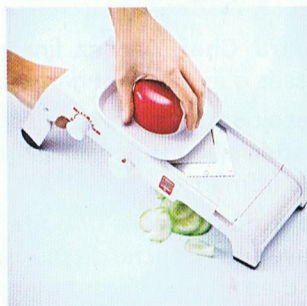
en chocolat

émulsiomuse

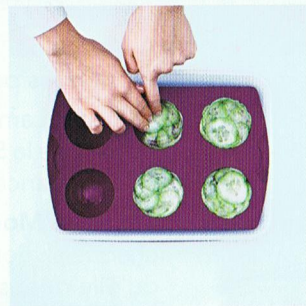
Chemiser le Moule à dômes



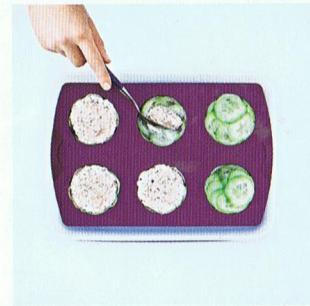
A l'aide du **Pinceau silicone Pro**, étalez uniformément sur toute la surface le chocolat, en remontant bien sur les bords. Mettez 10 mn au congélateur pour des coques remplies ou 15 mn si vous les démoulez avant de les garnir.



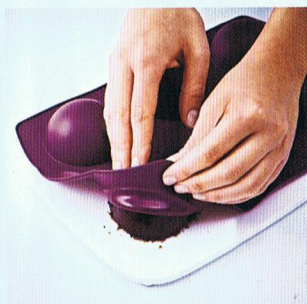
Coupez en fines rondelles votre aliment (concombres, courgettes, carottes, pommes...).



Dans les alvéoles du **Moule à dômes**, déposez les rondelles en rosace en les superposant bien pour ne laisser aucun vide.



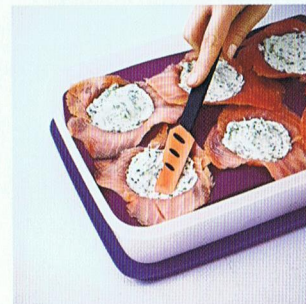
Remplissez avec la préparation de votre choix et mettez au réfrigérateur.



Démoulez délicatement en appuyant avec 3 ou 4 doigts pour répartir la pression sur l'alvéole du **Moule à dômes**.



Placez dans les alvéoles du **Moule à dômes**, une tranche fine de saumon, jambon, feuille de choux... en la laissant dépasser légèrement sur les côtés.



Remplissez avec la préparation de votre choix.



Rabattez les bords sur la garniture pour fermer le dôme et mettez au réfrigérateur.

dômes de saumon fumé

Ingédients	Pour 6 personnes
Echalote	1
Pousses d'épinards	50 g
Fromage frais (Philadelphia, St Môret, Carré frais...)	300 g
Sel et poivre	à volonté
Grandes tranches fines de saumon fumé	6 (± 300 g)
Préparation	15 mn
Réfrigérateur	20 mn

Coût moyen 2,05 € / personne

- 1 A l'aide de l'**Extra Chef**, hachez finement l'échalote épluchée. Ajoutez les pousses d'épinards et hachez.
- 2 Retirez la Lame et ajoutez le fromage frais, salez, poivrez et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**. Ne mélangez pas trop pour conserver la consistance du fromage.
- 3 Placez le **Moule à dômes** dans la **Boîte Igloo 2,25 l** et chemisez chaque alvéole avec une tranche de saumon fumé en faisant en sorte qu'elle dépasse d'environ 3 cm tout autour (pas à pas p. 3).
- 4 Garnissez les alvéoles du mélange de fromage frais, rabattez le saumon pour fermer les dômes et tassez légèrement.
- 5 Placez au réfrigérateur minimum 20 mn.

Variantes

- Dômes italiens : Remplacez le saumon par 12 tranches fines de jambon de Parme ou de Serrano que vous poserez en croix.
- Dômes de saumon au chèvre frais : Remplacez le fromage frais par du fromage de chèvre frais (type Petit Billy).

Le petit + de Tupperware...

Pour un démoulage plus facile et une forme de dôme bien marquée, placez le **Moule à dômes** 20 mn au congélateur, avant de servir.



dômes de concombre et saumon

Ingrédients	Pour 6 personnes
Brins d'aneth	3
Echalote	1
Saumon cuit	250 g
Mayonnaise	50 ml
Sel et poivre	à volonté
Concombre	½ (± 250 g)
Oufs de saumon ou autre poisson	30 ml
Préparation	20 mn
Réfrigérateur	15 mn
Coût moyen 1,40 € / personne	

- 1 Dans l'**Extra Chef**, hachez l'aneth effeuillée et l'échalote épluchée. Ajoutez le saumon cuit, la mayonnaise, le sel, le poivre et mixez.
- 2 A l'aide du **MandoChef** (Ⓢ|Ⓢ), coupez en rondelles très fines le concombre épluché et disposez-les en rosaces bien régulières dans les alvéoles du **Moule à dômes** (pas à pas p. 3).
- 3 Répartissez dessus uniformément la préparation de l'Extra Chef, tassez légèrement et recouvrez avec des rondelles de concombre. Mettez au réfrigérateur 15 mn minimum.
- 4 Démoulez délicatement, décorez avec les œufs de saumon et servez avec quelques toasts de pain de campagne ou des morceaux de pain pita.



burgers poulet tandoori

Ingrédients	Pour 6 personnes
Pâte à burger	
Levure de boulanger déshydratée	5 ml
Lait	60 ml
Sucre	5 ml
Farine	150 g
Sel	5 g
Œuf	1
Beurre mou	20 g
Graines de sésame	25 ml
Steak de poulet	
Blancs de poulet	250 g
Echalote	1
Ail	1 gousse
Curry	5 ml
Sel et poivre	à volonté
Huile	15 ml
Garniture	
Mayonnaise	30 ml
Curry	2 ml
Petite tomate	1 (± 150 g)
Cornichons	3
Salade	quelques feuilles
Coriandre	quelques brins
Préparation	30 mn
Cuissons	30 mn dans le four, Th 2 ou 60°C 15 mn dans le four, Th 6 ou 180°C

Coût moyen 0,55 € / personne

- 1 Faites préchauffer le four, Th 2 ou 60°C.
- 2 Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez la levure avec le lait et le sucre. Mettez dans le **Bol batteur 3 l**, la farine mélangée au sel, l'œuf, le beurre mou coupé en morceaux et le contenu du Shaker. Pétrissez énergiquement pour obtenir une pâte lisse, puis faites des boules avec les mains légèrement farinées. Roulez les boules dans les graines de sésame et mettez-les dans les alvéoles du **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four. Mettez à lever 30 mn dans le four préchauffé.
- 3 Sortez le Moule à dômes du four et augmentez le four en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C.
- 4 Finissez la cuisson des pains à burger, 15 mn dans le four préchauffé.
- 5 Dans l'**Extra Chef**, hachez le poulet coupé en morceaux, l'échalote et la gousse d'ail épluchées, le curry, le sel et le poivre. Formez des steaks à la taille de l'**EmpilOdéco** et faites-les cuire de chaque côté dans une poêle chaude légèrement huilée.
- 6 Dans un **Ravier 300 ml**, mélangez la mayonnaise avec le curry.
- 7 Coupez la tomate et les cornichons en rondelles, et coupez en 2 les pains à burger démoulés.
- 8 Étalez sur la moitié des pains à burger un peu de mayonnaise au curry, posez dessus des tranches de tomate, des feuilles de salade, des cornichons coupés en rondelles, un steak de poulet, de la coriandre ciselée et fermez avec les pains à burger restants.



foccacia poivron-mozzarella

Ingrédients	Pour 6 personnes
Pour la pâte	
Levure de boulanger déshydratée	4 ml
ou levure de boulanger fraîche	10 g
Eau tiède/froide	75 ml (30°C)
Sucre	2 ml (± 2 g)
Pomme de terre	1 petite (± 100 g)
Farine	125 g
Huile d'olive	15 ml
Sel	2 ml
Pour la garniture	
Poivron rouge	60 g
Huile d'olive	15 ml
Sel et poivre	à volonté
Mozzarella	6 billes (± 30 g)
Préparation	20 mn
Cuissons	9 mn à 600 watts 30 mn dans le four, Th 2 ou 60°C 15 mn dans le four, Th 6/7 ou 200°C

Coût moyen 0,20 € / personnes

- 1 Faites préchauffer le four, Th 2 ou 60°C.
- 2 Dans le **Shaker 600 ml**, mettez la levure dans l'eau tiède avec le sucre et secouez. Laissez reposer 5 mn.
- 3 Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mettez la pomme de terre épluchée et coupée en 4, 15 ml d'eau froide, couvrez et faites cuire environ 7 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn, égouttez-la et écrasez-la avec le **Presse-purée**.
- 4 Epluchez, épépinez et coupez le poivron en petits morceaux. Mettez-les avec l'huile d'olive de la garniture dans le Pichet MicroCook propre, couvrez et faites cuire 2 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn, puis salez et poivrez.
- 5 Dans le **Bol batteur 3 l**, mettez la farine, la purée de pomme de terre, l'huile d'olive et le sel. Ajoutez le contenu du Shaker et pétrissez bien pour obtenir une pâte homogène (si besoin ajoutez un peu de farine). Ajoutez les morceaux de poivrons à la pâte et mélangez bien.
- 6 Dans le **Moule à dômes** posé sur la grille froide, répartissez la pâte et mettez-la à gonfler 30 mn dans le four préchauffé.
- 7 Retirez le Moule à dômes du four et montez le four, Th 6/7 ou 200°C.
- 8 Enfoncez au centre de chaque boule de pâte, une bille de mozzarella et faites cuire 15 mn dans le four préchauffé. Laissez reposer 5 mn avant de démouler et de servir.

Le petit + de Tupperware...

Pour conserver les propriétés de la levure, n'ajoutez pas d'eau trop chaude.



dômes de chou farci

Ingrédients	Pour 6 personnes
Belles feuilles de chou vert	6
Brins de persil	4
Gousse d'ail	1
Oignon rouge	1
Carotte	1
Viande hachée (porc, bœuf, veau...)	300 g
Œuf	1
Sel et poivre	à volonté
Préparation	15 mn
Cuissons	5 mn à l'eau bouillante 30 mn dans le four, Th 6 ou 180°C

Coût moyen 0,85 € / personne

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C.
- 2 Dans la **Passoire à bascule**, rincez les feuilles de chou.
- 3 Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faites-les blanchir 5 mn, puis passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson et qu'elles conservent leur couleur.
- 4 Effeuillez le persil et épluchez l'ail, l'oignon et la carotte.
- 5 Dans l'**Extra Chef**, hachez grossièrement le persil, l'ail, l'oignon et la carotte, coupés en morceaux.
- 6 Dans le **Bol batteur 3 l**, mélangez vivement avec la **Spatule silicone**, la viande hachée, le contenu de l'Extra Chef, l'œuf, le sel et le poivre, pour obtenir une préparation homogène.
- 7 Dans le **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four, placez une feuille de chou dans chaque alvéole (pas à pas p. 3), garnissez-les de farce et rabattez la feuille de chou dessus pour fermer les dômes.
- 8 Faites cuire 30 mn dans le four préchauffé.
- 9 Servez accompagnés de pommes vapeur cuites dans le **Micro Vap'** et d'une sauce au Porto.

Sauce au Porto : Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, délayez 10 ml de Maïzena dans 300 ml de crème liquide à température ambiante, 50 ml de Porto, du sel, du poivre et faites chauffer 3 à 4 mn à 600 watts. Fouettez avec le **Fouet mélangeur** et refaites chauffer par séquence de 30 s, si besoin.

Variante

Remplacez les feuilles de chou par ±200 g de feuilles d'endives blanchies 2 mn dans de l'eau bouillante, puis bien essorées dans l'**Essoreuse express**.



tomates surprises

Ingrédients	Pour 6 personnes
Tomates moyennes	6
Sel	3 ml
Amandes émondées	50 g
Olives noires dénoyautées	50 g
Billes de mozzarella	50 g
Câpres	5 ml
Basilic	6 feuilles
Sucre	15 ml (± 15 g)
Huile d'olive	15 ml
Poivre	à volonté
Préparation	15 mn
Cuisson	30 mn dans le four, Th 6 ou 180°C
Coût moyen 1 € / personne	

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C.
- 2 Avec l'**Eplucheur 2 en 1**, épluchez les tomates. A l'aide du **Couteau à éplucher**, coupez un petit chapeau à chaque tomate pour vous permettre de les évier délicatement avec une cuillère à café ou une cuillère parisienne, sans percer la chair.
- 3 Salez légèrement l'intérieur des tomates et retournez-les sur une feuille de papier absorbant pour qu'elles s'égouttent.
- 4 Dans l'**Extra Chef**, mixez les amandes, les olives, la mozzarella, les câpres égouttées et les feuilles de basilic lavées et séchées.
- 5 Saupoudrez l'extérieur des tomates avec le sucre et à l'aide du **Pinceau silicone Pro**, badigeonnez l'extérieur des tomates avec l'huile d'olive. Salez-les et poivrez-les.
- 6 Placez les tomates dans le **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four et garnissez-les avec la préparation de l'Extra Chef. Faites cuire 30 mn dans le four préchauffé.
- 7 Servez les tomates tièdes avec un mesclun et des gressins.



écailles de betterave garnie

Ingrédients	Pour 6 personnes
Patate douce	350 g
Noisettes	20 g
Fromage blanc à 7,8% de MG	100 g
Sel et poivre	à volonté
Betterave cuite	± 180 g
Huile	5 ml
Magret de canard fumé et tranché	1 paquet (± 100 g)
Préparation	20 mn
Cuisson	15 mn à 900 watts
Réfrigérateur	15 mn
Coût moyen 1,50 € / personne	

- 1 Epluchez la patate douce, coupez-la en morceaux et mettez-la dans le **Micro Minute™** avec 250 ml d'eau. Fermez et faites cuire 15 mn à 900 watts. Laissez reposer 10 mn.
- 2 Dans l'**Extra Chef**, mixez grossièrement les noisettes, ajoutez la patate douce égouttée, le fromage blanc, le sel, le poivre et mixez.
- 3 A l'aide du **MandoChef** (①/Ⓜ), émincez la betterave en fines lamelles.
- 4 A l'aide du **Pinceau silicone Pro**, huilez légèrement les alvéoles du **Moule à dômes**, tapissez-les avec les lamelles de betterave (pas à pas p. 3) et remplissez-les avec la préparation de patate douce. Fermez avec les tranches de magret et mettez au réfrigérateur 15 mn minimum.
- 5 Servez avec une salade de pousses de betterave ou d'épinard assaisonnée avec une vinaigrette orange-noisette.

Vinaigrette orange-noisette

Mettez dans un **Ravier 300 ml**, 100 ml d'huile d'olive et le zeste d'½ orange non traitée. Laissez infuser 1 h minimum avant de filtrer l'huile.
Dans le **Shaker 600 ml**, mélangez du sel, du poivre, 45 ml de vinaigre de vin et 100 ml d'huile d'orange. Ajoutez en dernier 5 g de noisettes entières finement hachées dans le **TurboTup**.

Le petit + de Tupperware...

Vous pouvez préparer de l'huile d'orange ou de citron à l'avance et la conserver dans le **Shaker 600 ml**.

salades



dômes asiatiques avec légumes verts garnie

Ingrédients

Nouilles de riz	60 g
Courgette	50 g
Carotte	50 g
Brins de coriandre	4
Gousse d'ail	1
Echalote	1
Noix de cajou	25 g
Blanc de poulet	50 g
Sauce soja	5 ml
Huile	15 ml
Sel et poivre	à volonté

Préparation

15 mn

Cuisson

25 mn dans le four,
Th 6/7 ou 200°C

Coût moyen 0,55 € / personne

Pour 6 personnes

- 1 Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C.
- 2 Dans le **Bol batteur 3 l**, réhydratez les nouilles dans de l'eau tiède pendant 4 mn, puis égouttez-les soigneusement.
- 3 Lavez les légumes. Rincez la coriandre et séchez-la. Epluchez l'ail et l'échalote.
- 4 Avec le **Cône à râper gros AdaptaChef**, râpez au-dessus du Bol batteur dans l'ordre, 20 g de noix de cajou, les courgettes et les carottes.
- 5 A l'aide du **TurboMAX**, hachez le poulet en morceaux, la coriandre effeuillée, l'ail dégermé et l'échalote. Ajoutez-les dans le Bol batteur avec les ingrédients restants et mélangez.
- 6 Répartissez la préparation dans les alvéoles du **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four et faites cuire 25 mn dans le four préchauffé.
- 7 Servez immédiatement saupoudrés des noix de cajou restantes grossièrement hachées et accompagnés de légumes verts cuits dans le **Micro Vap'**.



cromesquis au comté

Ingrédients	Pour 6 personnes
Pomme	½ (± 75 g)
Pomme de terre	75 g
Eau	100 ml
Comté	200 g
Farine	80 g
Œufs	2
Chapelure	80 g
Beurre	30 g
Préparation	15 mn
Réfrigérateur	15 mn
Cuissons	6 mn à 600 watts ± 20 mn dans le four, Th 7 ou 210°C

Coût moyen 0,60 € / personne

- 1 Faites préchauffer le four en chaleur tournante, Th 7 ou 210°C
- 2 Dans le **Pichet MicroCook 1 I**, faites cuire 6 mn à 600 watts la pomme et la pomme de terre épluchées et coupées en dés. Laissez reposer 5 mn, égouttez-les et écrasez-les avec le **Presse-purée**.
- 3 A l'aide du **Cône à râper AdaptaChef**, râpez le comté dans le Pichet, salez, poivrez et mélangez bien avec la **Spatule silicone**. Faites 6 boules égales en roulant la préparation dans la paume de vos mains légèrement farinées.
- 4 Mettez séparément dans 3 **Raviers 600 ml**, la farine, les œufs fouettés et la chapelure.
- 5 Roulez les boules dans la farine, puis dans les œufs et terminez par la chapelure. Placez les boules au réfrigérateur 15 mn, puis panez à nouveau les boules (farine, œufs et chapelure).
- 6 Dans le **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four, placez vos cromesquis en les aplatissant pour leur faire prendre la forme du dôme. Déposez une noisette de beurre sur chacun et faites-les cuire 15 à 20 mn dans le four préchauffé.



120

dômes de pommes de terre à la viande

Ingrédients	Pour 6 personnes
Petite échalote	1
Petite gousse d'ail	1
Branches de persil plat	3
Steak haché	125 g
Chair à saucisse	100 g
Sel	1 ml
Poivre du moulin	à volonté
Œuf	1
Petites pommes de terre Charlotte bien régulières	500 g
Beurre	25 g
Préparation	25 mn
Cuissons	± 4 mn à 600 watts 15 mn dans le four, Th 6/7 ou 200°C

Coût moyen 0,75 € / personne

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.
- 2 Epluchez l'échalote et l'ail. Lavez et séchez le persil.
- 3 Dans l'**Extra Chef**, hachez l'échalote, l'ail et le persil effeuillé. Ajoutez le steak haché, la chair à saucisse, le sel, le poivre, l'œuf et mixez pour avoir une préparation homogène.
- 4 Epluchez les pommes de terre et lavez-les. Coupez-les en rondelles à l'aide du **MandoChef** (⓪/Ⓜ).
- 5 Dans le **Pichet MicroCook 1 I**, mettez les rondelles de pommes de terre avec le beurre en morceaux et faites cuire environ 2 mn à 600 watts, mélangez délicatement pour que les rondelles soient bien imprégnées de beurre et refaites chauffer 1 à 2 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn et tapissez généreusement les alvéoles du **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four (pas à pas p. 3).
- 6 A l'aide de la **Cuiller mesure 15 ml**, remplissez les alvéoles de farce en tassant bien. Recouvrez avec une couche de rondelles de pommes de terre et faites cuire 15 mn bas dans le four préchauffé.
- 7 Servez bien chaud avec une salade verte et/ou des tomates cerise rôties à l'huile.



dômes chocolat noir et spéculoos

Ingédients	Pour 6 personnes
Chocolat noir	160 g
Crème liquide entière bien froide	100 ml
Sucre glace	10 ml
Spéculoos	50 g
Beurre fondu	15 g
Préparation	30 mn
Cuisson	4 mn 30 à 360 watts
Congélateur	30 mn (ou 1 h 20 dans le réfrigérateur)
Coût moyen 0,30 € / personne	

- 1 Dans le **Pichet MicroCook 1 I**, faites fondre 100 g de chocolat en morceaux, 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**. Si besoin, refaites chauffer 20 s à 360 watts.
- 2 Répartissez équitablement le chocolat fondu dans les alvéoles du **Moule à dômes** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 I**. Avec le **Pinceau silicone Pro**, étalez uniformément le chocolat en remontant bien sur les bords (pas à pas p. 2). Placez au congélateur 10 mn (ou 20 mn au réfrigérateur).
- 3 Mettez le chocolat restant en morceaux dans le Pichet MicroCook et faites-le fondre 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 1 mn avant de mélanger avec la Spatule silicone.
- 4 Dans le **Speedy Chef**, montez la crème liquide en chantilly bien ferme. Ajoutez le sucre glace et fouettez. A l'aide de la Spatule silicone, incorporez délicatement, en 2 fois la chantilly au chocolat fondu dans le Pichet MicroCook. Refaites chauffer 20 s, si besoin.
- 5 Dans les alvéoles du Moule à dômes, sur le chocolat froid, répartissez la mousse sans aller jusqu'au bord (laissez quelques millimètres). Tassez légèrement avec le dos d'une cuillère.
- 6 A l'aide du **TurboTup**, mixez les spéculoos en morceaux avec le beurre fondu et répartissez le mélange sur la mousse en pressant légèrement avec le dos d'une cuillère.
- 7 Mettez 20 mn au congélateur (ou 1 h au réfrigérateur), avant de démouler les dômes délicatement.



(24)
25

moelleux Piña Colada et spéculoos

Ingrédients	Pour 6 personnes
Beurre	50 g
Œufs	2
Sucre	50 ml (± 50 g)
Rhum	15 ml
Pincée de sel	1
Farine	30 g
Levure chimique	4 ml
Noix de coco en poudre	50 g
Ananas frais ou en boîte bien égoutté	80 g
Préparation	10 mn
Cuissons	30 s à 600 watts 20 mn dans le four, Th 6 ou 180°C
Coût moyen 0,25 € / personne	

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C.
- 2 Dans le **Pichet MicroCook 1 I**, faites fondre le beurre en morceaux, 30 s à 600 watts.
- 3 Dans le **Bol batteur 3 I**, à l'aide du **Fouet mélangeur**, fouettez les œufs, le sucre, le rhum, le sel, puis ajoutez la farine, la levure, la noix de coco en poudre, l'ananas coupé en petits morceaux et mélangez. Versez le beurre fondu et mélangez bien.
- 4 Dans le **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four, répartissez la préparation dans les alvéoles et faites cuire 20 mn dans le four préchauffé. Laissez refroidir 10 mn et démoulez délicatement.
- 5 Servez avec un sorbet à la noix de coco ou un sorbet ananas, et décorez de copeaux de chocolat ou de noix de coco en poudre.



20/27

dômes glacés fraise-banane

Ingrédients	Pour 6 dômes
Fraises	250 g
Banane	100 g
Jus de citron	15 ml
Miel	40 g
Meringues	20 g
Préparation	15 mn
Congélateur	8 h
Coût moyen 0,35 € / personne	

- 1 Lavez et équeutez les fraises. Epluchez la banane.
- 2 Dans l'**Extra Chef**, mixez les fraises, la banane en morceaux, le jus de citron et le miel pour obtenir une préparation bien homogène.
- 3 Concassez les meringues et répartissez-les dans les alvéoles du **Moule à dômes** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l**.
- 4 Versez dessus le contenu de l'Extra Chef et placez au congélateur 8 h minimum.
- 5 Démoulez environ 10 à 15 mn avant de servir.
- 6 Servez avec une salade de fraises et des morceaux de meringues.



parfaits glacés mystères

Ingrédients	Pour 6 personnes
Crème liquide entière	130 ml
Œufs	2 jaunes
Sucre vanillé*	30 ml
Meringues	6 petits morceaux (± 20 g)
Pralins ou noisettes hachées	100 g
Préparation	10 mn
Congélation	6 h
Coût moyen 0,70 € / personne	

- 1 Dans le **Speedy Chef**, fouettez la crème en chantilly et réservez-la dans un **Ravier 300 ml**.
- 2 Dans le Speedy Chef propre, fouettez les jaunes et le sucre vanillé*, 1 mn minimum pour les blanchir et qu'ils doublent de volume.
- 3 A l'aide de la **Spatule silicone**, ajoutez délicatement la chantilly à la préparation du Speedy Chef.
- 4 Répartissez équitablement la préparation du Speedy Chef, dans les alvéoles du **Moule à dômes** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l**.
- 5 Placez un morceau de meringue au centre de chaque alvéole et mettez au congélateur 6 h minimum.
- 6 Démoulez et recouvrez de pralins ou de noisettes hachées.

* Sucre vanillé
maison

Dans une Boîte **Modulaire Pop** remplie de 500 g de sucre, mettez une gousse de vanille coupée en 4. Laissez-la 1 à 2 semaines avant d'utiliser le sucre. Remplissez régulièrement votre Boîte avec du sucre et mettez dedans vos gousses de vanille propres et séchées, utilisées pour vos gâteaux ou vos crèmes.



dômes châtaignes rôties

Ingédients	Pour 6 personnes
Œufs	2
Sucre	50 ml (± 50 g)
Crème de marrons	60 g
Rhum	15 ml
Sel	1 pincée
Farine	50 g
Levure chimique	4 ml
Beurre	50 g
Préparation	10 mn
Cuissons	30 s à 600 watts 20 mn dans le four, Th 5 ou 150°C

Coût moyen 0,25 € / personne

- 1 Faites préchauffer le four, Th 5 ou 150°C.
- 2 Dans le **Speedy Chef**, fouettez les œufs, le sucre, 10 g de crème de marrons, le rhum et le sel pendant environ 30 s. Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez avec la **Spatule silicone**.
- 3 Dans le **Pichet MicroCook 1 I**, faites fondre le beurre en morceaux 30 s à 600 watts.
- 4 Ajoutez le beurre fondu dans le Speedy Chef et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
- 5 Dans les alvéoles du **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four, répartissez la moitié de la pâte, le reste de crème de marrons et recouvrez avec le reste de pâte.
- 6 Faites cuire 20 mn dans le four préchauffé. Laissez refroidir 5 mn avant de démouler délicatement.



sphères aux fruits et épices

Ingrédients	Pour 6 personnes
Sphère au chocolat	
Chocolat noir 70 % dessert	200 g
Garniture	
Mangue épluchée	200 g nets
Framboises	125 g
Fruit de la passion	1
4 épices	1 pincée
Sauce chocolat	
Lait	50 ml
Crème liquide	50 ml
4 épices	1 pincée
Chocolat noir	50 g
Sucre glace	25 ml
Préparation	20 mn
Cuissons	5 mn à 360 watts 2 mn à 600 watts
Congélateur	10 mn (ou 20 mn au réfrigérateur)
Coût moyen 1,30 € / personne	

- 1 Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre 100 g de chocolat en morceaux, 2 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**. Si besoin, refaites chauffer 20 s à 360 watts.
- 2 Répartissez équitablement le chocolat fondu dans les alvéoles du **Moule à dômes** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l**. Avec le **Pinceau silicone Pro**, étalez uniformément le chocolat en remontant bien sur les bords (pas à pas p. 2). Placez au congélateur 10 mn (ou 20 mn au réfrigérateur) et démoulez délicatement. Refaites de même avec les 100 g de chocolat restants pour faire 6 nouvelles coques de chocolat. Mettez les coques au réfrigérateur en attendant.
- 3 Dans le **Bol 2 l**, mélangez délicatement avec la **Spatule silicone** la mangue coupée en cubes réguliers, les framboises, la pulpe du fruit de la passion et les 4 épices.
- 4 Préparez la sauce chocolat : dans le **Pichet MicroCook 1 l** propre, faites chauffer 2 mn à 600 watts, le lait, la crème et les 4 épices. Ajoutez le chocolat en morceaux, le sucre glace et mélangez, la sauce va épaissir. Si le chocolat n'est pas complètement fondu, remettez à chauffer 30 s à 600 watts.
- 5 Dans chaque assiette à dessert, posez au centre une coque de chocolat, garnissez-la de fruits, posez au centre une framboise et recouvrez avec une coque de chocolat vide. Mettez au réfrigérateur.
- 6 Pour le service, versez un peu de sauce au chocolat chaude pour faire fondre la coque en chocolat et permettre aux invités de découvrir l'intérieur.

Le petit + de Tupperware...

Dans l'assiette à dessert, déposez un peu de chocolat fondu ou de Nutella pour fixer la coque au chocolat.

Variante

Vous pouvez remplacer la mangue par d'autres fruits de saison et remplacer les 4 épices par de la cannelle, de la vanille ou tout autre épice à votre goût.



dômes amandes fruits rouges

Ingrédients

Beurre
Amandes émondées
Farine
Sucre glace
Œufs
Fruits rouges
(groseilles, myrtilles, mûres,
framboises...)

Pour 6 personnes

70 g
40 g
25 g
75 g
2 blancs
90 g

Préparation

10 mn

Cuissons

1 mn à 600 watts
± 17 mn dans le four,
Th 6 ou 180°C

Coût moyen 0,55 € / personne

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C.
- 2 Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le beurre en morceaux, 1 mn à 600 watts.
- 3 Avec le **Moulin Universel**, râpez les amandes au-dessus du **Bol batteur 3 l**. Ajoutez la farine, le sucre glace et mélangez avec la **Spatule silicone**. Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez. Versez le beurre fondu et mélangez.
- 4 Répartissez la pâte et les fruits rouges propres et secs dans les alvéoles du **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four.
- 5 Faites cuire 16 à 17 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez reposer 10 mn avant de démouler.
- 6 Servez avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille.

Le petit + de Tupperware...

Vous pouvez remplacer les fruits rouges par des griottes égouttées.

La fabrication du chocolat blanc



croustillants citron chocolat blanc

Ingrédients	Pour 6 personnes
Chocolat blanc dessert	100 g
Crème de citron	
Œufs	2
Sucre	80 ml (± 80 g)
Jus de citron	100 ml
Maïzena	10 ml
Beurre	75 g
Crumble	
Biscuits sablés	50 g
Beurre fondu	15 g
Préparation	30 mn
Cuissons	1 mn 30 à 360 watts 2 mn 30 à 600 watts
Congélateur	30 mn (ou 1 h 20 dans le réfrigérateur)
Repos	20 mn
Coût moyen	0,55 € / personne

- 1 Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites fondre le chocolat en morceaux, 1 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 mn et mélangez avec la **Spatule silicone**. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 30 s à 360 watts.
- 2 Répartissez équitablement le chocolat fondu dans les alvéoles du **Moule à dômes** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l**. Avec le **Pinceau silicone Pro**, étalez uniformément le chocolat en remontant bien sur les bords (pas à pas p. 2). Placez au congélateur 10 mn (ou 20 mn au réfrigérateur).
- 3 Dans le **Speedy Chef**, fouettez les œufs et le sucre pour qu'ils blanchissent et doublent de volume.
- 4 Dans le Pichet MicroCook propre, avec le **Fouet mélangeur**, mélangez le jus de citron et la Maïzena. Ajoutez le contenu du Speedy Chef, mélangez, couvrez et faites chauffer 2 mn 30 à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Fouettez, laissez reposer 1 mn et ajoutez le beurre en morceaux tout en fouettant. Laissez refroidir 20 mn en fouettant de temps en temps.
- 5 Dans les alvéoles du Moule à dômes, sur le chocolat froid, répartissez la crème au citron sans aller jusqu'au bord (laissez quelques millimètres).
- 6 Dans l'**Extra Chef**, mixez les biscuits. Otez la Lame, versez le beurre fondu et mélangez avec la Spatule silicone. Répartissez ce crumble sur la crème de citron et tassez légèrement avec le dos d'une cuillère.
- 7 Mettez 20 mn au congélateur (ou 1 h au réfrigérateur) avant de démouler délicatement.



panna cotta framboises chocolat blanc

Ingrédients	Pour 6 personnes
Framboises	125 g
Jus de citron	25 ml
Sucre glace	25 ml
Feuilles de gélatine	2 (± 4 g)
Crème liquide entière	400 ml
Sucre	50 ml (± 50 g)
Préparation	10 mn
Cuisson	2 mn à 600 watts
Réfrigérateur	2 h
Coût moyen 0,90 € / personne	

- 1 Dans le **TurboTup**, mixez finement les framboises avec le jus de citron et le sucre glace, pour faire un coulis.
- 2 Dans un **Ravier 600 ml**, mettez les feuilles de gélatine à ramollir 5 mn dans de l'eau froide.
- 3 Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, mélangez 200 ml de crème liquide et le sucre, et faites chauffer 2 mn à 600 watts.
- 4 Ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et mélangez avec le **Fouet mélangeur**. Ajoutez le reste de crème et mélangez bien.
- 5 Dans le **Moule à dômes** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l**, répartissez la crème et mettez au réfrigérateur 2 h minimum.
- 6 Démoulez délicatement les panna cotta et servez-les avec le coulis de framboises.

Panna cotta cœur framboises

Préparez le coulis de framboises (étape 1) et remplissez 6 alvéoles du **Cube Igloo**. Mettez au congélateur 8 h minimum. Réservez le coulis restant au réfrigérateur. Continuez la recette comme indiquée ci-dessus. A l'étape 5, placez au centre de chaque alvéole du Moule à dômes remplie de crème tiède-froide, un cube glacé et mettez au réfrigérateur 2 h minimum.



boules de chocolat au thé

Ingrédients

Pour 6 personnes

Coques en chocolat

Chocolat blanc dessert 100 g

Chocolat noir dessert 100 g

Mousse

Lait 100 ml

à température ambiante

Sachet de thé earl grey 1

Maïzena 5 ml

Œuf 1 (jaune et blanc séparés)

Sucre glace 50 g

Chocolat au lait 50 g

Nutella ou chocolat noir fondu 30 ml

Préparation

20 mn

Cuissons

9 mn à 360 watts

4 mn 30 à 600 watts

Congélateur

30 mn (ou 1 h 10 mn dans le réfrigérateur)

Coût moyen 0,55 € / personne

- 1 Dans le **Pichet MicroCook 1 I**, faites fondre 50 g de chocolat blanc en morceaux, 1 mn 30 à 360 watts. Laissez reposer 30 s, mélangez et faites chauffer 30 s à 360 watts. Mélangez et versez le chocolat dans les alvéoles du **Moule à dômes** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 I**. Avec la **Spatule silicone fine**, répartissez le chocolat en remontant sur les bords et en laissant des espaces vides. Mettez au congélateur. Faites de même avec 50 g de chocolat noir, 2 mn à 360 watts, puis 30 s à 360 watts. Répartissez bien le chocolat noir sur le chocolat blanc avec le **Pinceau silicone Pro**. Mettez 10 mn au congélateur (ou 20 mn au réfrigérateur) avant de démouler délicatement les coques. Recommencez avec le chocolat restant pour faire 6 nouvelles coques, sans les démouler. Mettez au réfrigérateur.
- 2 Dans le Pichet MicroCook 1 I propre, faites chauffer le lait 2 mn à 600 watts. Mettez le thé à infuser 5 mn. Retirez-le, ajoutez la Maïzena, mélangez et faites chauffer environ 2 mn 30 à 600 watts. Laissez reposer 1 mn.
- 3 Dans le **Speedy Chef**, fouettez le jaune d'œuf avec 25 g de sucre glace pour qu'il double de volume. Versez sur le lait très chaud et mélangez. Ajoutez le chocolat au lait en morceaux et mélangez. Si la crème n'est pas assez épaisse, refaites-la chauffer 1 à 2 mn à 600 watts. Laissez-la refroidir en mélangeant régulièrement.
- 4 Dans le Speedy Chef propre, fouettez le blanc en neige et finissez avec le sucre glace restant. Avec la **Spatule silicone**, ajoutez-les délicatement à la crème du Pichet.
- 5 Répartissez uniformément le chocolat dans le Moule à dômes et mettez 10 mn au congélateur (ou 30 mn au réfrigérateur).
- 6 Sur chaque assiette à dessert, étalez un peu de Nutella (ou de chocolat fondu), posez le dôme garni et recouvrez avec une coque de chocolat vide.



babas d'agrumes à l'eau de vie

Ingrédients	Pour 6 personnes
Ceuf	1 (jaune et blanc séparés)
Sucre	50 ml (± 50 g)
Lait	15 ml
Farine	40 g
Levure chimique	3 ml
Citron vert non traité	zeste d'½ citron
Beurre fondu	30 g
Gelée et sirop d'agrumes	
Feuilles de gélatine	3 (± 6 g)
Agrumes (pamplemousse, clémentine, orange)	± 600 g
Huile	5 ml
Jus d'orange	150 ml
Sucre	60 ml (± 60 g)
Rhum	25 ml
Préparation	25 mn
Cuissons	± 20 mn bas dans le four, Th 6 ou 180°C 5 mn 30 à 600 watts
Congélateur	30 mn
Coût moyen 0,85 € / personne	

- 1 Faites préchauffer le four, Th 6 ou 180°C.
- 2 Dans le **Pichet gradué 2 l**, à l'aide du **Fouet plat métallique**, fouettez vivement le jaune d'oeuf et le sucre pour que le mélange blanchisse et double de volume.
- 3 Ajoutez le lait, la farine, la levure, le zeste de citron, le beurre fondu et mélangez bien avec la **Spatule silicone**.
- 4 Montez le blanc en neige dans le **Speedy Chef** et incorporez-le délicatement à la préparation du Pichet.
- 5 Dans le **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four, répartissez équitablement la préparation et faites cuire 17 à 20 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez les babas refroidir avant de les démouler délicatement et de les conserver dans la **Boîte Igloo 1 l** dans le réfrigérateur.
- 6 Dans un **Ravier 600 ml**, mettez les feuilles de gélatine à ramollir 5 mn dans de l'eau froide.
- 7 Pelez les agrumes à vif, prélevez les suprêmes et récupérez le jus des agrumes (vous devez avoir 400 g de fruits nets et 150 ml de jus).
- 8 Dans le Moule à dômes propre, légèrement huilé et placé dans une **Boîte Igloo 2,25 l**, répartissez les suprêmes d'agrumes dans les alvéoles.
- 9 Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, chauffez le jus d'agrumes mélangé avec la moitié du sucre, 2 mn 30 à 600 watts. Ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et mélangez avec le **Fouet mélangeur**. Versez sur les suprêmes et mettez au congélateur 30 mn.
- 10 Chauffez le jus d'orange avec le sucre et le rhum, 3 mn à 600 watts et versez délicatement sur les babas pour les imbiber.
- 11 Servez un baba imbibé surmonté d'un dôme d'agrumes et dégustez immédiatement.



dômes tentation chocolat-framboise

Ingrédients	Pour 6 personnes
Farine	75 g
Cacao amer en poudre	25 g
Levure chimique	5 ml
Œufs	2
Sucre	75 g
Beurre fondu	75 g
Lait	15 ml
Sel	1 pincée
Crème liquide entière	100 ml
Chocolat noir dessert	100 g
Confiture de framboises (ou autres au choix)	6 cuillères à café (± 30 ml)
Copeaux de chocolat ou sucre glace	15 ml
Préparation	30 mn
Cuissons	25 mn dans le four, Th 5/6 ou 170°C
Repos	1 mn 30 à 600 watts. ± 30 mn
Coût moyen 0,45 € / personne	

- 1 Faites préchauffer le four, Th 5/6 ou 170°C.
- 2 Dans le **TurboTup**, mixez la farine, le cacao en poudre et la levure.
- 3 Dans le **Bol batteur 3 I**, fouettez les œufs et le sucre avec le **Fouet plat métallique**. Ajoutez le beurre fondu et le contenu du TurboTup. Avec la **Spatule silicone**, mélangez pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez le lait, le sel et mélangez à nouveau.
- 4 Remplissez le **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four et faites cuire 25 mn dans le four préchauffé. Laissez refroidir 5 mn avant de démouler et de laisser complètement refroidir.
- 5 Dans le **Pichet MicroCook 1 I**, faites chauffer la crème liquide 1 mn 30 à 600 watts et versez sur le chocolat en morceaux dans le Bol batteur propre. Attendez 1 mn, puis mélangez pour faire fondre complètement le chocolat. Laissez refroidir environ 30 mn.
- 6 Coupez les dômes de gâteaux au chocolat en 2 horizontalement et garnissez-les avec la crème au chocolat et la confiture. Saupoudrez de copeaux de chocolat ou de sucre glace.



dômes poire-marron

Ingrédients	Pour 6 personnes
Feuille de gélatine	1 (± 2 g)
Lait à température ambiante	100 ml
Poudre à flan à la vanille	15 ml
Crème de marrons	80 g
Petite poire mûre	1 (± 200 g)
Sucre roux ou cassonade	15 ml
Crème liquide entière	50 ml
Fines tranches de gâteau (cake, moelleux au chocolat, brownies, pain d'épices ou autre)	6
Préparation	25 mn
Cuisson	± 3 mn à 600 watts
Congélateur	4 h
Coût moyen 0,65 € / personne	

- 1 Dans un **Ravier 600 ml**, mettez la feuille de gélatine à ramollir 5 mn dans de l'eau froide.
- 2 Dans le **Pichet MicroCook 1 l**, faites bouillir le lait 2 à 3 mn à 600 watts. Ajoutez la poudre à flan, mélangez avec le **Fouet mélangeur**, puis ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et la crème de marrons. Mélangez et laissez refroidir au réfrigérateur.
- 3 Dans une poêle chaude, mettez la poire épluchée et coupée en petits dés à caraméliser avec le sucre roux. Les morceaux de poire doivent rester fermes. Laissez-les refroidir.
- 4 Dans le **Speedy Chef**, fouettez la crème liquide très froide en chantilly. Ajoutez-la délicatement à l'aide de la **Spatule silicone** à la préparation refroidie du Pichet MicroCook pour obtenir une mousse.
- 5 Dans le **Moule à dômes** placé dans la **Boîte Igloo 2,25 l**, remplissez les alvéoles à moitié de la mousse de marron, répartissez les poires caramélisées et recouvrez avec le reste de mousse jusqu'à ½ cm du bord supérieur.
- 6 Découpez dans les tranches de gâteau, 6 cercles de la taille des alvéoles du Moule à dômes (utilisez le **Poussoir de l'EmpilOdeco** comme gabarit). Fermez les alvéoles avec une tranche de gâteau et appuyez délicatement. Placez au congélateur 4 h minimum.
- 7 Démoulez délicatement, saupoudrez de cacao en poudre et laissez les dômes 1 h à température ambiante. Ce dessert ne se mange pas congelé.

Variantes

Vous pouvez remplacer la poire par de l'ananas, de la mangue, des abricots...



dômes tatin

Ingrédients	Pour 6 personnes
Pommes	500 g
Beurre	30 g
Sucre	50 ml (± 50 g)
Pour la pâte	
Farine	100 g
Beurre	50 g
Sucre	40 ml (± 40 g)
Sel	1 pincée
Œuf	1 jaune
Préparation	20 mn
Cuissons	5 mn 30 à 600 watts ± 17 mn dans le four, Th 7/8 ou 220°C

Coût moyen 0,35 € / personne

- 1 Faites préchauffer le four, Th 7/8 ou 220°C.
- 2 Mettez les pommes épluchées et coupées en cubes de 15 mm dans le **Pichet MicroCook 1 I**, et faites cuire 5 mn à 600 watts en mélangeant à mi-cuisson. Laissez reposer 2 mn.
- 3 Egouttez les cubes de pommes dans le **Chinois** en pressant délicatement pour extraire le maximum de jus.
- 4 Dans le Pichet MicroCook, faites fondre le beurre en morceaux 30 s à 600 watts. Ajoutez les pommes, le sucre et mélangez délicatement avec la **Spatule silicone**.
- 5 Dans le **Moule à dômes** posé sur la grille froide du four, répartissez les pommes dans les alvéoles.
- 6 Dans l'**Extra Chef**, mixez la farine, le beurre, le sucre, le sel pour obtenir une préparation homogène et sableuse. Ajoutez le jaune d'œuf et mixez encore. Retirez la Lame et finissez la pâte à la main pour former une boule.
- 7 Divisez la pâte en 6 boules identiques, aplatissez-les pour former des cercles de la taille des alvéoles du Moule à dômes et recouvrez les pommes avec.
- 8 Faites une petite cheminée au centre de chaque cercle de pâte et faites cuire environ 17 mn, bas dans le four préchauffé. Laissez refroidir 15 mn avant de démouler délicatement.
- 9 Servez avec une cuillère de crème fraîche épaisse, une boule de glace vanille ou de la crème anglaise.



têtes choco-coco

Ingrédients	Pour 6 personnes
Chocolat noir	160 g
Lait de coco	300 ml
Agar-agar	1 ml
Noix de coco en poudre	30 g
Sucre	50 ml (± 50 g)
Préparation	20 mn
Cuissons	4 mn à 360 watts 2 mn 30 à 600 watts
Congélateur	30 mn (ou 1 h 20 au réfrigérateur)

Coût moyen 0,40 € / personne

- 1 Préparez les coques au chocolat comme indiqué dans la recette des dômes chocolat noir et spéculoos (étapes 1 et 2 - recette p. 24).
- 2 Dans le **Pichet MicroCook 1 l** propre, mélangez avec le **Fouet mélangeur**, le lait de coco et l'agar-agar, et faites chauffer environ 2 mn 30 à 600 watts. Laissez reposer 2 mn. Ajoutez la noix de coco en poudre, le sucre et mélangez énergiquement. Laissez tiédir.
- 3 Dans les alvéoles du **Moule à dômes**, sur le chocolat froid, répartissez la préparation sans aller jusqu'au bord (laissez quelques millimètres).
- 4 Faites fondre dans le Pichet MicroCook propre, le reste de chocolat en morceaux, 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 1 mn, mélangez, versez et étalez délicatement le chocolat sur la mousse coco pour fermer les coques en chocolat. Mettez 20 mn au congélateur (ou 1 h au réfrigérateur) avant de démouler délicatement.

chocolat guimauve

Ingrédients	Pour 6 personnes
Chocolat noir ou au lait	100 g
Guimauve (Chamallow)	140 g
Eau	15 ml
Sucre glace ou noix de coco en poudre	15 ml
Préparation	20 mn
Cuissons	2 mn 30 à 360 watts 40 s à 600 watts
Congélateur	20 mn (ou 40 mn au réfrigérateur)

Coût moyen 0,25 € / personne

- 1 Préparez les coques au chocolat comme indiqué dans la recette des dômes chocolat noir et spéculoos (étapes 1 et 2 - recette p. 24).
- 2 Dans le **Pichet MicroCook 1 l** propre, faites fondre la guimauve avec l'eau, 40 s à 600 watts. Remuez bien avec la **Spatule silicone fine**. Si besoin, refaites chauffer 10 à 20 s à 600 watts et mélangez.
- 3 Répartissez la guimauve fondue sur le chocolat froid dans les alvéoles du **Moule à dômes** et placez 10 mn au congélateur (ou 20 mn au réfrigérateur).
- 4 Saupoudrez le sucre glace ou la noix de coco sur le dessus et démoulez délicatement.



Table des matières

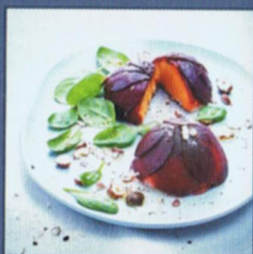
Babas d'agrumes	44
Boules de chocolat au thé	42
Burgers poulet tandoori	8
Chocolat guimauve	52
Cromesquis au comté	20



Croustillants citron chocolat blanc	38
Dômes amandes fruits rouges	36
Dômes asiatiques	18
Dômes châtaignes	32
Dômes chocolat noir et spéculoos	24
Dômes de chou farci	12

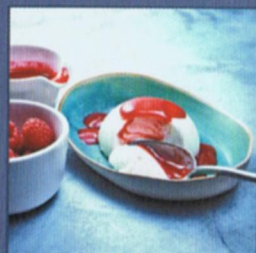
Dômes de concombre et saumon	6
Dômes de pommes de terre à la viande	22
Dômes de saumon au chèvre frais	4
Dômes de saumon fumé	4
Dômes glacés fraise-banane	28





Dômes italiens	4
Dômes poire-marron	48
Dômes tatin	50
Dômes tentation chocolat-framboise	46
Écailles de betterave garnie	16

Focaccia poivron-mozzarella	10
Moelleux Piña Colada	26
Panna cotta cœur framboises	40
Panna cotta framboises	40
Parfaits glacés mystères	30
Sauce au Porto	12



Sphères aux fruits et épices	34
Sucre vanillé maison	30
Têtes choco-coco	52
Tomates surprises	14
Vinaigrette orange-noisette	16



Les Dômes

52 recettes plus intrigantes les unes que les autres. Munissez-vous d'une fourchette ou d'une cuillère pour percer le mystère des dômes !

Les dômes se dévoilent tout en contraste : croquants ou croustillants à l'extérieur, ils se font moelleux ou fondants à l'intérieur.

Rejoignez le cercle des amateurs de dômes en réalisant des entrées et des desserts dignes des plus grands traiteurs ou pâtisseries. Et faites partager à votre famille ou vos amis, une expérience gustative pleine de surprises et de nuances.