

Blocs amande-noix de coco

Pour 24 personnes

Portion : 1

2 tasses de brisures de chocolat

1 tasse d'amandes

1 ½ tasse de noix de coco sucrée râpée, divisée

1. Mettre ½ tasse de noix de coco dans un Plat/couvercle Superpo-cuisson TupperOndes® de ¾ pte/750 mL et cuire au micro-ondes à puissance élevée par intervalles de 30 secondes, pendant 2–4 minutes. Bien remuer avec la spatule après chaque intervalle. Arrêter une fois que la noix de coco commence à dorer. Mettre de côté.
2. Mettre les brisures de chocolat dans un Plat TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 90 secondes. Remuer pour faire fondre uniformément.
3. Ajouter les amandes et le reste de noix de coco au chocolat fondu et, à l'aide de la spatule, mélanger jusqu'à ce qu'elles soient enrobées de chocolat.
4. À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer des petits tas du mélange sur une plaque à biscuits garnie de la Feuille de cuisson en silicone. Aplatir légèrement pour faire un bloc plus mince.
5. Garnir chaque bloc de noix de coco grillée et congeler pendant 5 minutes pour faire prendre. Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

Biscuits à la menthe poivrée

Pour 12 personnes

Portion : 2 biscuits

½ tasse de brisures de chocolat
¼ c. à thé d'extrait de menthe poivrée
24 gaufrettes à la vanille
8 friandises à la menthe poivrée, écrasées

1. Mettre les brisures de chocolat dans un Micro-pichet de 1 tasse. Cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 60–90 secondes, en remuant jusqu'à ce qu'elles soient fondues et bien combinées.
2. Ajouter en remuant l'extrait de menthe poivrée au chocolat fondu.
3. Tremper chaque biscuit dans le chocolat jusqu'à ce qu'il soit enrobé à moitié de chocolat. Mettre sur une plaque à biscuits garnie de la Feuille de cuisson en silicone. Répéter avec le reste des biscuits.
4. Saupoudrer des friandises à la menthe poivrée écrasées sur le dessus du chocolat. Congeler les biscuits jusqu'à ce que le chocolat soit pris, pendant 10 minutes. Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

Blocs de brownies

Pour 10–12 personnes

Portion : 1 carré

Boîte de mélange pour brownies de 18 oz/510 g*
Oeuf, huile et eau selon les instructions de la boîte



1. Préchauffer le four à 325° F/162° C.
2. Dans un bol moyen, mélanger ensemble les ingrédients jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.
3. Étaler 1 tasse de pâte sur une plaque à biscuits garnie de la Feuille de cuisson en silicone.
4. Cuire au four pendant 20–25 minutes. Laisser refroidir complètement avant de briser en gros morceaux (sans couper directement sur la Feuille de cuisson).
5. Répéter avec le reste de la pâte. Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

**Cette recette conviendra aussi avec votre recette favorite de brownies maison.*

Bouchées au beurre d'arachide

Donne : 20 bouchées

1 ½ tasse de bretzels

1 ½ tasse de beurre d'arachide crémeux

1 tasse de sucre en poudre

¾ tasse de brisures de chocolat

Bretzels supplémentaires pour la garniture (facultatif)



1. Mettre les bretzels dans la base du Système Extra Chef® équipé de la lame. Couvrir et tirer la corde jusqu'à ce que les bretzels soient finement émiettés; il devrait y en avoir environ 1 tasse.
2. Mettre le beurre d'arachide dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 1 minute.
3. Ajouter en remuant le sucre en poudre et 1 tasse de bretzels écrasés dans le beurre d'arachide. Verser le mélange dans un Moule carré UltraPro de 2 pte/2 L et appuyer jusqu'à ce que le dessus soit égalisé.
4. Cuire les brisures de chocolat au micro-ondes par intervalles de 30 secondes, en remuant entre deux, jusqu'à ce qu'elles soient fondues.
5. Arroser de chocolat le mélange à base de beurre d'arachide et ajouter des bretzels supplémentaires pour la garniture, si désiré. Réfrigérer jusqu'à la prise du chocolat, environ 10 minutes.
6. Couper en carrés à l'aide d'une spatule. Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

Bouchées de caramel

Pour 15 personnes

Portion : 1 morceau

¾ tasse de dulce de leche (tartinade de caramel au lait)

40 gaufrettes à la vanille

1 tasse de noix de coco sucrée râpée

1. Mettre la tartinade dulce de leche dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 3 pte/3 L et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 45 secondes. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
2. Mettre les gaufrettes à la vanille dans la base du Système Extra Chef® équipé de la lame. Couvrir et tirer la corde plusieurs fois jusqu'à ce que les gaufrettes soient écrasées.
3. Mélanger les gaufrettes écrasées dans le dulce de leche jusqu'à ce que le tout soit combiné uniformément. Réfrigérer pendant 10 minutes jusqu'à ce que le mélange soit légèrement ferme.
4. Former des boulettes de la contenance d'une cuillère à soupe et les rouler dans la noix de coco jusqu'à ce qu'elles soient enrobées.
5. Mettre sur une plaque à biscuits garnie de la Feuille de cuisson en silicone et congeler pendant 10 minutes pour faire prendre.
6. Conserver au réfrigérateur dans un contenant Tupperware fermé.

Croquant au caramel salé

Pour 25 personnes

Portion : 1 morceau de la taille d'un craquelin

25 craquelins salés

1 bâton de beurre non salé

½ tasse de cassonade

½ tasse de sucre granulé

⅓ tasse de crème épaisse

1 c. à thé d'extrait d'amande ou de vanille

¼ c. à thé de gros sel kasher



1. Garnir une plaque à biscuits avec la Feuille de cuisson en silicone et disposer régulièrement 25 craquelins en rangées au centre de la feuille de cuisson. Mettre de côté.
2. Dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L, mettre le beurre et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant une minute, jusqu'à ce qu'il soit fondu.
3. Ajouter au beurre les sucres et la crème, fouetter et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 6 minutes, en arrêtant pour fouetter toutes les 2 minutes.
4. Ajouter l'extrait d'amande et fouetter pour combiner. Verser le mélange uniformément sur les craquelins et saupoudrer de sel.
5. Laisser refroidir pendant approximativement 15–20 minutes. Casser en morceaux (sans couper directement sur la Feuille de cuisson). Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

Croquant aux arachides

Pour 24 personnes

Portion : 1 oz/30 g

1 bâton de beurre non salé
½ tasse de sucre granulé
¼ tasse de miel
1 tasse d'arachides non salées
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 c. à thé de gros sel kasher

1. Mettre le beurre, le sucre et le miel dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L, cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
2. Ajouter les arachides et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes de plus.
3. Ajouter la vanille et fouetter avec soin; le mélange sera bouillonnant. Remettre au micro-ondes pendant 2 minutes à puissance élevée.
4. Verser sur une plaque à biscuits garnie de la Feuille de cuisson en silicone et saupoudrer de sel uniformément. Réfrigérer pendant 15 minutes.
5. Briser en morceaux de la taille désirée (sans couper directement sur la Feuille de cuisson). Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

Croquant aux graines de citrouille

Pour 24 personnes

Portion : morceau de 1 oz/30 g

1 bâton de beurre non salé
½ tasse de cassonade
¼ tasse de miel
1 tasse de graines de citrouille
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 c. à thé de gros sel kasher

1. Mettre le beurre, la cassonade et le miel dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L, cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes et bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse et bien combiné.
2. Ajouter les graines de citrouille et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes de plus.
3. Ajouter la vanille et fouetter avec soin; la mélange bouillira.
4. Verser sur une plaque à biscuits garnie de la Feuille de cuisson en silicone et saupoudrer le croquant de sel uniformément. Réfrigérer pendant 15 minutes.
5. Briser en morceaux (sans couper directement sur la Feuille de cuisson). Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

Fondant au chocolat facile

Pour 25 personnes

Portion : 1 morceau

2 tasses de brisures de chocolat
1 boîte de lait condensé sucré (14 oz/415 g)
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 tasse de noix hachées (facultatif)

1. Combiner les brisures de chocolat et le lait condensé sucré dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 $\frac{3}{4}$ pte/1,75 L et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 $\frac{1}{2}$ – 3 $\frac{1}{2}$ minutes, en arrêtant de remuer à mi-cuisson.
2. Ajouter la vanille en remuant.
3. Garnir un Plat UltraPro carré de 2 pte/2 L avec du papier sulfurisé. Verser le mélange dans un moule et réfrigérer jusqu'à ce que le tout soit bien pris, 1 – 2 heures. Démouler avant de couper. Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.



Friandises de Noël

Pour 20 personnes
Portion : 1 morceau

2 tasses de brisures de chocolat blanc
½ tasse de lait condensé sucré
½ tasse de canneberges
½ tasse d'arachides*



1. Mettre les brisures de chocolat et le lait condensé sucré dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L. Cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2–3 minutes, ou jusqu'à ce que les brisures soient fondues, en arrêtant chaque minute pour remuer.
2. Déposer des portions de la contenance d'une cuillère à soupe sur une plaque à biscuits garnie de la Feuille de cuisson en silicone.
3. Saupoudrer les bouchées avec des canneberges et des arachides, en appuyant si nécessaire pour former un bâton.
4. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit bien pris, environ 10 minutes. Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

**Ou toute autre noix ou mélange de noix désiré.*

Gourmandise Tuppy

Pour 9 personnes

Portion : 1 tasse

Boîte de carrés de céréales de riz ou de maïs (12 oz/350 g)

Paquet de 6 oz/175 g de brisures de chocolat

½ tasse de beurre d'arachide crémeux

½ tasse de beurre non salé

2 tasses de sucre en poudre

1. Verser les céréales dans un grand bol (avec couvercle).
2. Combiner les brisures de chocolat, le beurre et le beurre d'arachide dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L. Cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients aient fondu. Remuer pour combiner.
3. Verser sur les céréales et remuer jusqu'à ce que le tout soit enrobé.
4. Ajouter le sucre en poudre, fermer le bol et secouer jusqu'à ce que le tout soit enrobé. Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

Mais classique au caramel

Donne : 10 portions

Portion : 1 tasse

2 sachets de maïs soufflé pour micro-ondes

1 bâton de beurre non salé

1 tasse de cassonade légère

¼ tasse de sirop de maïs léger

1 c. à thé de bicarbonate de soude

1 grand sac en papier brun

1. Faire souffler le maïs selon les instructions de l'emballage, et verser les deux sachets dans le grand sac en papier brun.
2. Dans le Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pt/1,75 L, cuire aux micro-ondes le beurre, la cassonade et le sirop de maïs, à puissance élevée pendant 3–5 minutes jusqu'à ce que le tout soit fondu, en remuant à mi-cuisson pour combiner.
3. Incorporer le bicarbonate de soude dans le mélange caramélisé. La formation de mousse est normale.
4. Verser le mélange caramélisé sur le maïs soufflé et secouer pour enrober le maïs soufflé.
5. Mettre le sac dans le micro-ondes et faire chauffer à puissance élevée pendant 1 minute, secouer.
6. Si le maïs soufflé n'est pas encore enrobé uniformément, le remettre aux micro-ondes et faire chauffer pendant 1 minute de plus à puissance élevée et secouer à nouveau. Laisser refroidir avant de déguster. Entreposer dans un contenant Tupperware fermé.

Noix confites

Donne 3 tasses

Pour 12 personnes

Portion : ¼ tasse

3 tasses de noix mélangées

1 blanc d'oeuf

½ tasse de cassonade

1 c. à thé d'extrait de vanille

½–1 c. à thé d'épices désirées comme la cannelle ou des épices pour tarte à la citrouille

1. Combiner tous les ingrédients dans un Plat Superpo-cuisson TupperOndes® de 1 ¾ pte/1,75 L et mélanger jusqu'à ce que le tout soit combiné uniformément.
2. Cuire au micro-ondes à découvert, à puissance élevée, pendant 3 minutes et bien remuer pour combiner.
3. Verser le mélange de noix dans une plaque à biscuits garnie de la Feuille de cuisson en silicone et congeler pendant 10 minutes.
4. Retirer les noix de la feuille de cuisson et servir immédiatement ou conserver dans un contenant Tupperware fermé.

Note : On peut remplacer par n'importe quel type de noix à condition que le rendement total soit de 3 tasses.

Truffes divines

Pour 12 personnes

Portion : 1 truffe

1/4 tasse de crème épaisse

3/4 tasse de brisures de chocolat

1/4 c. à thé d'épices désirées comme la cannelle ou la cardamome

1/4 tasse de noix hachées ou de vermicelles décoratifs

1. Mettre la crème épaisse dans un Plat/couvercle Superpo-cuisson TupperOndes® de 3/4 pte/750 mL et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes.
2. Ajouter les brisures de chocolat et les épices désirées et remuer jusqu'à ce que le tout soit lisse.
3. Réfrigérer pendant 10 minutes jusqu'à ce que la ganache ait une consistance très épaisse.
4. À l'aide d'une Cuillère à crème glacée, faire 12 portions égales et rouler chacune en une boulette. Rouler chaque boulette dans les noix hachées ou les vermicelles décoratifs.
5. Servir immédiatement ou conserver au réfrigérateur dans un contenant Tupperware fermé.