

Menu thème Asiatique

Bruschetta

Ingrédients

- 3 tomates italiennes mures
- 1 échalote française
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de basilic frais
- 2 c. à soupe huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel-poivre
- Baguette de pain
- ½ tasse de fromage mozzarella râpé

Instructions

1. Hacher tous les ingrédients dans le Rapido-Chef;
2. Mettre sur des croustons de pain dans un couvercle d'UltraPro;
3. Faire gratiner au four.

Poulet aux arachides avec riz blanc

Ingrédients

- 2-3 poitrines de poulet coupées en petits cubes
- ½ tasse de beurre d'arachide
- 1 tasse de lait de coco
- 1 c. à table de bovril de poulet
- 1/3 de tasse de sauce Hoisin
- 1 pousse de gingembre frais
- 1 oignon jaune
- 1 poivron rouge en cubes
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons verts
- 1 tasse de riz à grains longs ou jasmin
- 2 tasses d'eau
- persil italien frais

Instructions

1. Dans le micro pichet faite fondre le beurre d'arachide.
2. Dans le mélangeur rapide mettre le lait de coco, le bovril, la sauce hoisin. Bien agiter. Ajouter ensuite le beurre d'arachide et mélanger.
3. Dans l'extra chef muni de la lame couper l'oignon jaune, le poivron rouge, l'ail et les oignons verts.
4. Émincer le gingembre dans le mini-hachoir
5. Déposer les cubes de poulet dans le 1.75l du super po cuisson, ajouter les légumes, le gingembre et verser la sauce. Bien mélanger.
6. Dans le contenant 3 L du super po cuisson mettre le riz et l'eau. Placer en superposition et cuire au micro onde 25 minutes à hi.
7. Lorsque c'est prêt ajouter le persil italien, préalablement haché dans le mini hachoir

Asperges à l'orange et gingembre

Ingrédients

- Asperges moyennes
- 1 c. soupe de bouillon de poulet
- 1 c. à soupe de marmelade d'orange
- Gingembre frais

Instructions

1. À l'aide du mini hachoir, émincer le gingembre.
2. Ensuite ajouter dans le mini hachoir le bouillon de poulet, la marmelade d'orange, tirer sur la corde quelques coups et verser sur les asperges.
3. Mettre à 80% dans le micro onde environ 2 minutes.

Croustade aux pommes

Ingrédients

- 1 tasse de gruau
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de cassonade
- ½ tasse de beurre
- 5-6 pommes pelées
- Assaisonnement cannelle-vanille de Tupperware

Instructions

1. Peler les pommes, les couper en cubes et les mettre dans un peu d'eau avec du 7-Up pour les empêcher de brunir.
2. Mélanger ensemble le gruau, la farine et la cassonade.
3. Ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau.
4. Vider l'eau des pommes et les placer dans le fond de la TupperOnde
5. Recouvrir du mélange sec et saupoudrer d'épices cannelle-vanille de Tupperware.
6. Cuire au micro-ondes sans couvercle 10 minutes à 80%.