

Menu Thème Brunch

Quiche

Beurre mou (environ 1 cuillère à soupe)
¼ tasse de chapelure italienne, mesurée à l'avance
6 œufs
1/3 tasse de crème 35%, mesurée à l'avance
1 tasse de fromage cheddar râpé, mesurée à l'avance

½ tasse de persil frais lavé (non haché)
1 tasse de jambon coupé en gros morceau
½ oignon jaune pelé à l'avance, non haché
Paprika ou épices BBQ

Étendre la chapelure pour que le fond et une partie des côtés soient recouverts. Essorer le persil dans le **Rapido-Chef**. Placer le persil dans le **Hachoir Gagne-Temps**. Hacher le persil.

À l'aide de la **Spatule en silicone**, transférer le persil dans le mélange d'œufs.

Couper en gros morceau l'oignon. Placer dans le **Rapido Chef** avec le jambon et hacher. Placer le cône dans le milieu du Tupper-ondes. Déposer le mélange jambon/oignon dans le fond de la Tupper-Ondes. Verser le mélange d'œufs par-dessus le jambon.

Saupoudrer de Paprika ou d'épices BBQ. Placer le couvercle avec les événements ouverts et cuire 12 minutes.

Mousse au chocolat

- 1 tasse de crème à fouetter 35%, mesurée à l'avance
- 1 ¼ tasse de pépites de chocolat mi-sucré, mesurée à l'avance
- 4 cuillères à soupe de sucre à glacer (pour les dents sucrées! Facultatif...)

Faire fondre le chocolat dans le **Micro-Pichet** au micro-ondes 1 minute à la fois. Brasser avec la **Spatule en silicone** et laisser prendre la température de la pièce. Mettre la crème dans le **Batteur Gagne-Temps**.

Tourner la poignée du **Batteur Gagne-Temps** jusqu'à consistance crème fouettée. Ajouter le chocolat fondu et mélanger avec la **Spatule en silicone** jusqu'à ce que la substance soit homogène.

Gratin de pommes de terre

- 1 boîte de crème de poulet de 10 oz (non ouverte)
- 1 tasse de lait, mesurée
- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- Pommes de terre rouges, épluchées et coupées en cubes - quantité suffisante pour remplir au ¾ le Chof-è-Sert moyen profond
- ¼ tasse de persil frais
- Sel, poivre au goût

Faire cuire les patates 8 minutes dans le **Chof-è-sert**. Mettre la crème de poulet dans le **Mélangeur Rapide** avec le lait, le sel et le poivre.

Hacher le persil. . Ajouter le persil au mélange de crème et de lait. Mélanger le tout. . À l'aide de la **Spatule en silicone**, vider ce mélange sur les pommes de terre dans le **Chof-è-Sert**. Mélanger le tout avec l'aide de la **Spatule en silicone**. Ajouter le fromage et mélanger. Faire cuire au four micro-ondes et cuire à température élevée pendant 2 minutes.