

Menu Thème Cuisson Vapeur

Risotto aux champignons et prosciutto

1 échalote française (pas un oignon vert), épluchée (non haché)
½ cube de bouillon de poulet
100 g de prosciutto coupé en lanières à l'avance.
250 g de champignons lavés et coupés en 4 à l'avance
1 tasse de riz Arborio, mesurée à l'avance
¼ de tasse de vin blanc sec, mesuré à l'avance
350 ml d'eau bouillante
4 cuillères à soupe de beurre, mesurées à l'avance
3 cuillères à soupe de parmesan râpé, mesurées à l'avance

Placer l'échalote française et le cube de bouillon de poulet dans le **Hachoir Gagne-Temps**. Verser 400 ml d'eau froide dans le réservoir de **l'Intelli-Vap**. Poser la passoire sur le réservoir d'eau et y placer les champignons. Placer le riz et le vin dans l'insert.

Hacher l'échalote française avec le **Hachoir Gagne-Temps** avec le ½ cube de bouillon. Poser l'insert de l'Intelli Vap sur la passoire et y verser le riz, le contenu du **Hachoir Gagne-Temps**, le vin blanc et l'eau bouillante. Mettre le couvercle et cuire au four micro-ondes 21 minutes à une puissance de 80% puis laisser reposer 5 min. Ouvrir et ajouter dans le riz, le beurre et le parmesan râpé. Mélanger avec la **Spatule en silicone**. Ajouter les champignons ainsi que le prosciutto, mélanger et servir bien chaud. Pour un risotto plus crémeux, ajouter 50 ml de crème liquide en même temps que le parmesan. Si vous devez le réchauffer, faites-le à une puissance très basse et remuer régulièrement.

Produits extra : Intelli Vap, Hachoir Gagne-Temps, linge de cuisine en microfibre

Gâteau forêt noire

3 œufs
1 boîte de Devils Food chocolate de Betty Crocker ou maison
1 boîte de garniture à tarte aux cerises
Idée de glaçage :
½ tasse de pépites de chocolat, mesurée à l'avance
½ tasse de crème sure, mesurée à l'avance

Verser le sachet de gâteau dans le **Fourre-tout** avec les 3 œufs. Ouvrir la boîte de conserve de garniture aux cerises et verser avec le mélange à gâteau. Bien mélanger avec la **Spatule en Silicone**. Placer les pépites de chocolat dans le **Micro-Pichet**.

Placer le cône dans le milieu et à l'aide de la **Spatule en silicone**, verser dans la **Tupper-ondes** autour du cône. Cuire au micro-ondes 10 à 12 minutes. Laisser refroidir un peu avant de démouler. Pour le glaçage, faire fondre les pépites de chocolat dans le **Micro-pichet** de 2 tasses pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajouter la ½ tasse de crème et mélanger. Étendre sur le gâteau avec le manche de la **Spatule en silicone** en enlevant la spatule.

Sorbet aux fruits

2½ tasses de petits fruits congelés au choix (faire décongeler un peu avant, dès que la conseillère arrive)
¼ tasse de sucre, mesurée à l'avance
2 blancs d'œufs, séparés à l'avance

Dans le **Rapido-chef** avec la lame, placer les petits fruits congelés, le sucre et les blancs d'œuf.

Mélanger vigoureusement afin de faire monter les blancs d'œufs pour obtenir une consistance onctueuse. Enlever la lame du **Rapido-chef**. En vous servant de la **Spatule en silicone**, déposer le mélange dans le **garde-gèle** et placer au congélateur pendant au moins 2 heures.