

## Menu Thème PASTA

### Pâtes

1 sac ou boîte de pâtes *Barilla* ou *Del Verde* (Pour de meilleurs résultats, le seul ingrédient doit être de la semoule de blé dur)  
Ajouter l'eau requise pour le nombre de portions que vous désirez faire (indiqué sur la paroi intérieure du cuit pâte)  
Placer au micro-ondes **sans le couvercle** selon le temps de cuisson des pâtes choisies.

### Sauce Marinara

1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge, mesurée à l'avance  
1 gros oignon épluché  
4 gousses d'ail épluchées  
2 boîtes de tomates entières avec le jus (28 oz/755g) (NE PAS OUVRIR LA CONSERVE À L'AVANCE)  
2 cuillères à thé de mélange Simple Indulgence Aromates à l'italienne (FOURNIES PAR LA CONSEILLÈRE)  
1 cuillère à thé de sel, mesurée à l'avance  
Poivre au goût

Dans le **Hachoir Gagne-Temps** hacher l'oignon et l'ail. Placer l'oignon et l'ail dans l'huile dans le 3 Litres **Tupper-ondes** à l'aide de la **Spatule en silicone**. Cuire l'oignon et l'ail 2 minutes au micro-ondes. Hacher les 2 conserves de tomate à l'aide du **Rapido-Chef**. Ajouter ensuite le mélange de tomates et d'assaisonnements dans le 3 litres. Bien mélanger à l'aide de la **Spatule en silicone**. Placer la sauce au micro-ondes 10 minutes. On peut ensuite congeler le reste de la sauce dans les **Garde-Gèle**. On ajoutera de la crème 35% et du fromage parmesan pour obtenir une sauce rosée.

### Pesto aux noix

**1 tasse** de noix de Grenoble légèrement rôties, mesurée à l'avance  
**1 pointe d'ail**  
½ tasse de persil plat (persil italien)  
1/3 à ½ tasse d'huile d'olive, mesurée à l'avance  
½ tasse de fromage parmesan râpé, mesuré à l'avance  
1 pincée de piments broyés  
Sel et poivre au goût

Placer tous les ingrédients dans le **Hachoir-Mélangeur**. Hacher jusqu'à consistance désirée. On peut retirer la lame et conserver le pesto grâce au couvercle hermétique. Une fois les pâtes cuites, à l'aide de la **Spatule en silicone**, verser le pesto dans les pâtes en vous servant du **cuit-pâte** comme contenant de service.

### Croustade aux fruits

3 pommes pelées et coupées en tranches à l'avance, placées dans un bol d'eau avec du 7-UP (**Intelli-Frais**)  
½ tasse de fruits mélangés congelés (**Garde-Gèle**)  
½ tasse de cassonade, mesurée à l'avance (**Modulaires**)  
½ tasse de gruau, mesurée à l'avance (flocons d'avoine)  
¼ tasse de farine mesurée à l'avance  
2 cuillères à soupe de beurre **mou**, mesurées à l'avance  
Placer les pommes tranchées et les fruits congelés dans le **Chof-è-Sert**. Placer la farine, le gruau, la cassonade et le beurre mou dans le **Batteur Gagne-Temps**.  
Tourner vigoureusement le mélange de cassonade, farine, gruau et beurre mou. Il se peut que ça forme une masse à cause du beurre. Ce n'est pas grave, simplement étendre le mélange sur les fruits et défaire la masse de beurre. Placer au micro-ondes 10 minutes avec le couvercle et l'évent ouvert.

### Trempette grecque

½ concombre épluché  
½ oignon rouge  
2 tomates  
2 branches de céleri  
½ piment vert épépiné  
1 tasse de fromage feta coupé en gros morceaux  
¼ tasse d'huile d'olive, mesurée à l'avance  
Jus de ½ citron (important d'avoir un citron et non du jus de citron déjà pressé)  
3 cuillères à soupe de pesto aux tomates, mesurées à l'avance  
1 pincée de piments broyés  
Sel et poivre au goût  
1 sac de chips au maïs  
Placer tous les ingrédients dans le **Rapido Chef** avec la lame

Presser ½ citron dans le **Rapido-Chef**. Tourner la poignée jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. À l'aide de la **Spatule en Silicone**, transférer la trempette dans les **petits bols de service** du bol à trempette.