

Daiquiri aux fraises et melon d'eau

2-1/2 tasses d'eau froide
 2 c. à thé de préparation pour boisson liquide Cristal Léger
 Jolie limonade-fraise
 2 tasses de fraises surgelées
 2 tasses melon d'eau haché surgelé
 2 oz. rhum blanc

Facultatif: glace



Sortir les fruits 10-15 minutes avant de commencer.

Mettre tous les ingrédients dans l'Extra Chef et couper au moyen des lames jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

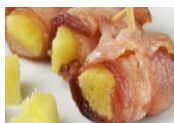
Servir immédiatement

Pour préparer le melon d'eau

Pelez et hacher le melon d'eau; étalez-le sur une plaque tapissé de papier sulfurisé, puis mettez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il soit bien gelé. Déposez-le ensuite dans un contenant Garde-Gel. Vous pourrez le conserver 6 mois tout au plus avant de l'utiliser comme indiqué.

Bacon à l'ananas

1 livre de bacon (couper les tranches en 2)
 1 boîte d'ananas en morceaux
 Poivre
 Paprika



Placer un morceau d'ananas par demi-tranche de bacon et rouler.

Disposer les rouleaux sur la passoire de la TupperOndes et laisser le centre libre.

Assaisonner de paprika et poivre.

Cuire seul entre 8 à 10 minutes à 100%.

Trempeuse aux épinards

1 emballage d'épinards (142 g)
 3 échalotes verte
 1 tasse de yogourt grec
 1/2 tasse de mayonnaise
 1 c. à thé de poudre d'oignon
 1 gousse d'ail (ou 1 c. à thé de poudre d'ail)
 Sel et poivre au goût
 1 pain rond complet (pour faire un bol de service)
 Facultatif : 1 carotte

À l'aide de l'Extra Chef, hacher les épinards avec les échalotes et la carotte en 3 portions.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.

Pratiquer un trou dans un pain rond et verser le mélange à l'intérieur.

Rillettes de saumon et fromage de chèvre

1 filet de saumon frais de 300g (10-1/2 oz)
 1 buchette de fromage de chèvre frais de 100 à 140g (3-1/2 à 5 oz) à température ambiante
 1 citron
 1 cuillère à soupe d'aneth fraîche
 4 tiges de ciboulette fraîche
 1 petite échalote française



Placer le filet de saumon dans le cuiseur à petit déjeuner, saler, poivrer et cuire avec le couvercle 3 minutes à 80%.

Réserver

Dans la base de l'Extra-chef placer l'échalote, l'aneth et la ciboulette et hacher finement.

À l'aide de la râpe du presse-citron/lime zester un citron, presse ensuite le jus d'un demi-citron avec le presse-citron dans l'Extra-chef.

Ajouter le fromage de chèvre et mélanger à nouveau pour bien incorporer les ingrédients.

Ajouter le saumon cuit devenu tiède et tourner doucement pour ne pas trop briser le saumon.

Saler et poivrer

Servir sur une baguette de pain grillée