

Les recettes Extra-Ordinaires

AVEC LA FONCTION CRISP DES
MICRO-ONDE WHIRLPOOL



VOUS ALLEZ
AIMER
cuisiner

Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE



Piperade en chausson



10 MIN



20 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

2 poivrons jaunes, 2 poivrons rouges, 2 poivrons verts, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 2 rouleaux de pâte feuilletée, 1 jaune d'œuf pour la dorure, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre, 2 cl d'huile d'olive.

Récupérer les faces des poivrons, les éplucher puis les tailler en bâtonnets. Les disposer dans le plat Crisp. Ajouter un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Cuire pendant 5 min avec la fonction Crisp, puis ajouter l'ail écrasé et le thym. Poursuivre ensuite la cuisson durant 5 min, en utilisant toujours la fonction Crisp. Égoutter si besoin.

Étaler la pâte feuilletée puis la détailler en 12 morceaux ovales. Disposer la piperade sur la moitié de l'ovale, badigeonner d'œuf autour puis fermer en soudant fermement. Dorer ensuite à l'œuf puis réserver au frais pendant au moins 30 min.

Cuire ensuite durant 9 min environ (fonction Crisp). Servir aussitôt avec un peu de salade par exemple.

LE + DU CHEF

Vous pouvez ajouter des dés de tomates crues à la piperade pour apporter un peu de fraîcheur ou, au contraire, ajouter un peu de piment d'Espelette.



Penne carbonara



5 MIN



15 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

500g de Penne, 1 l d'eau, 200 g de lardons, 1 oignon, 25 cl de crème liquide, 4 jaunes d'œufs, 100 g de parmesan râpé, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre.

Disposer les penne et l'eau dans un récipient suffisamment grand (afin que l'eau ne déborde pas). Cuire en mode micro-onde 2 fois 5 min en remuant entre-temps. Laisser ensuite les pâtes reposer pendant 1 min, puis les égoutter et les mettre dans un saladier. Les garder au chaud en les recouvrant de film transparent.

Ciseler l'oignon en petits dés. Sur le plat Crisp, mettre les lardons et les oignons et cuire pendant environ 7 min avec la fonction Crisp.

Retirer la graisse, ajouter la crème et remettre à cuire en mode Crisp pendant 1 min. Verser ensuite la sauce carbonara sur les penne, puis ajouter les jaunes et le parmesan et mélanger.

Dresser et poivrer généreusement.

LE + DU CHEF

Vous pouvez aussi utiliser de la pancetta et procéder de la même manière.

Pour décorer le plat de tuiles de parmesan, disposer un peu de parmesan dans le moule Crisp et le cuire 3-4 minutes en mode Crisp jusqu'à obtenir une belle coloration.



Tarte au sucre et à la cannelle



30 MIN



15 MIN



0 H

POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte : 50 g de sucre en poudre, 10 g de levure de boulanger, 5 cl de lait ½ écrémé, 250 g de farine de blé, 3 œufs, 80 g de beurre doux, 2 pincées de sel fin.

Pour la garniture : 5 cl de crème liquide entière, 50 g de beurre doux, 150 g de sucre vergeoise, 5 g de cannelle en poudre.

POUR LA PÂTE

(Penser à sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit à température ambiante.)

Mélanger la levure avec le lait tiède.

Dans un saladier, mettre la farine et faire un puits au centre. Casser les œufs dedans puis ajouter le sel, le sucre, le lait mélangé à la levure et 80 g de beurre pommade coupé en morceaux. Travailler vivement l'ensemble, puis laisser reposer à température ambiante (sous un torchon humide) pendant 1 h.

POUR LA GARNITURE

Étaler la pâte dans le moule familial Crisp sur une épaisseur de 1 cm, puis réaliser une dizaine de trous à l'aide des doigts. Saupoudrer ensuite la pâte de vergeoise, de cannelle, puis la parsemer de petits morceaux de beurre. Verser enfin un filet de crème liquide.

Cuire pendant 10 à 12 min en utilisant la fonction Crisp (la pâte doit être dorée et la garniture juste cristallisée).

Déguster la tarte tiède ou froide.

LE + DU CHEF

Si vous ne trouvez pas de vergeoise, remplacez-la par du sucre roux.



Sacristain de saumon, crème aigrette au citron vert



10 MIN



7 MIN



5 MIN

POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte : 200 g de pâte feuilletée, 6 tranches de saumon fumé, 1 œuf pour la dorure.

Pour la garniture : 15 cl de crème liquide entière, 1 citron vert, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre, vinaigre de Xérès.

POUR LA PÂTE

Tailler des bandes de 15 cm sur 3 dans la pâte feuilletée. A l'aide d'un pinceau, les badigeonner ensuite de dorure. Tailler les tranches de saumon en bandes de la même taille et les superposer sur les bandes de feuilletage.

Torsader le feuilletage et le déposer sur le plat Crisp du micro-onde, puis choisir la fonction Crisp et cuire 6 à 7 min.

Laisser ensuite refroidir.

POUR LA GARNITURE

Zester le citron vert puis le presser. Mélanger l'ensemble à la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe et assaisonner.

LE + DU CHEF

Vous pouvez aussi ajouter un peu d'aneth ou de ciboulette dans la crème aigrette.



Suprême de poularde au beurre de truffe, fricassée de champignons



10 MIN



17 MIN



0 MIN

POUR 6 PERSONNES

6 suprêmes de pintade (200 g), 600 g de champignons de saison, 50 g de beurre de truffe, 10 cl de vin blanc sec, 2 cl d'huile d'olive, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre.

Laver les champignons, puis les égoutter et les disposer sur un papier absorbant.

Décoller la peau des suprêmes et répartir le beurre de truffe, puis remettre la peau en place. Saler et poivrer les suprêmes, puis les arroser d'un filet d'huile d'olive. Les disposer dans le plat Crisp, sélectionner la fonction Crisp de votre micro-ondes Whirlpool et cuire pendant environ 7 min.

Ajouter ensuite les champignons et poursuivre la cuisson durant 7 min (toujours en utilisant la fonction Crisp). Verser le vin blanc et cuire pendant 3 min (fonction identique).

Rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt.

LE + DU CHEF

Si vous avez plusieurs suprêmes à cuire, cuisez-les séparément de la garniture et répartissez le vin blanc entre les suprêmes et la garniture.



Bûche individuelle aux marrons et aux oranges confites

 20 MIN  10 MIN  1 H

POUR 6 PERSONNES

Pour le biscuit : 4 œufs, 120 g de sucre en poudre, 140 g de farine de blé.

Pour la mousse : 50 cl de crème liquide entière, 100 g de crème de marron non sucrée, 18 marrons glacés.

Pour le sirop : 25 cl d'eau, 75 g de sucre en poudre.

Pour les fruits : 1 orange, 20 cl d'eau, 100 g de sucre en poudre.

POUR LE BISCUIT

Dans un saladier, mélanger énergiquement les œufs entiers et le sucre à l'aide d'un fouet.

Disposer le saladier dans un bain-marie. Fouetter la préparation tout en cuisant, jusqu'à ce que le mélange épaississe (il doit blanchir, tripler de volume et devenir moussé et onctueux).

Sortir le saladier du bain-marie et continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation refroidisse. Ajouter alors progressivement la farine tamisée et la mélanger délicatement à la spatule.

Répartir la préparation dans un moule familial Crisp et cuire pendant 10 à 12 min en utilisant la fonction Crisp. Laisser ensuite le biscuit refroidir, puis le démouler et le couper en 2 dans l'épaisseur.

POUR LA MOUSSE

Émietter les marrons glacés et les mélanger à la crème de marrons. Monter ensuite la crème en chantilly, puis incorporer délicatement la crème de marrons. Réserver au réfrigérateur.

POUR LE SIROP

Mettre à bouillir l'eau et le sucre, puis en imbiber légèrement le biscuit. Étaler la moitié de la crème et rouler. Recouvrir ensuite du reste de crème, puis réserver au réfrigérateur pendant environ 1 h.

POUR LES ÉCORCES D'ORANGES CONFITES

Récupérer la peau des oranges en ne gardant que la partie orange.

Dans un récipient hermétique, mettre l'eau, le sucre et les oranges, puis cuire au micro-onde en mode Cook pendant environ 8 min.

LE + DU CHEF

Vous pouvez aussi découper la génoise avec un emporte-pièce rond et la garnir d'un dôme de crème.