

Recettes revisitées

Entrées

Champignons à la crème

Plats complets

Jambonneau aux petits pois

Saucisses de Francfort aux lentilles

Légumes, accompagnements

Flan de carottes

Pâtes à la tomate

Aubergine au parmesan

Desserts

Entremets banane et noix de coco

Crumble aux pommes



Champignons sauce moutarde

Entrée

Ingrédients indispensables

Champignons



X 10

Crème fraîche



X 4

Moutarde



X 1

Citron



X 1



X 3



X 1



Bonus



Persil X 1



Matériel



Passoire



1 Couper les queues



2 Passer sous l'eau



3 Couper en tranches fines



Mettre dans le plat



4 Presser le citron



5 Verser le jus sur les champignons



Bien mélanger



6

X4



X1



Bien mélanger



7

Mettre le mélange dans les champignons



Persil



Bien mélanger





4

Jambonneau petits pois

Plat complet

Ingrédients indispensables

Grosse boîte de
petits pois extra fins

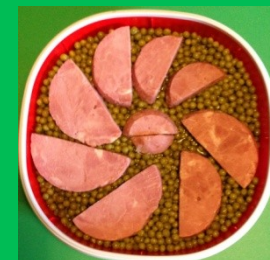


X 1

Demi
jambonneau



X 1



Bonus



Ketchup

Matériel



1

Verser les petits pois dans un plat pour micro-ondes



2

Incliner le plat avec une cuillère



3

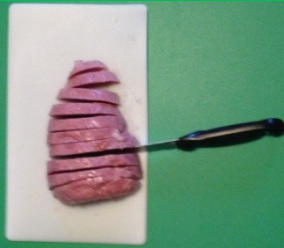
Retirer une partie du jus



X8

4

Couper le jambon en tranches



5

Installer les tranches sur les petits pois



6

Faire cuire 8 minutes



8 mn

7

Déguster avec du Ketchup





4

Saucisses de Francfort aux lentilles

Plat complet

Ingrédients indispensables

Grosse boîte de lentilles
cuisinées à l'auvergnate



X 1

Saucisses de
Francfort



X 8

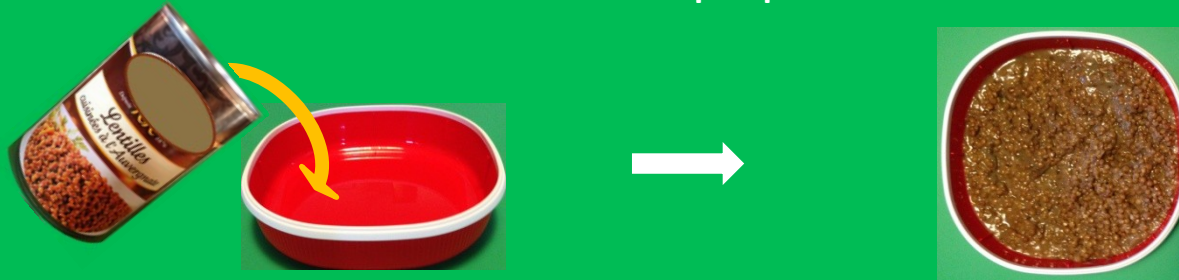


Matériel



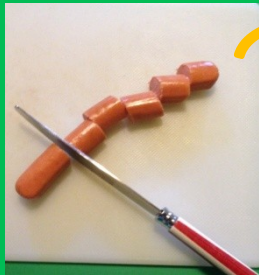
1

Verser les lentilles dans un plat pour micro-ondes



2

Couper les saucisses en morceaux



3

Mettre les morceaux dans le plat



4

Bien mélanger



5

Faire cuire 8 minutes



8 mn



Déguster bien chaud





4

Flan de carottes

Légume



Ingrédients indispensables

Purée carottes congelée



500 gr

=



Trait noir



X 3

Crème fraîche



X 5



Gruyère râpé



X 4



X 3



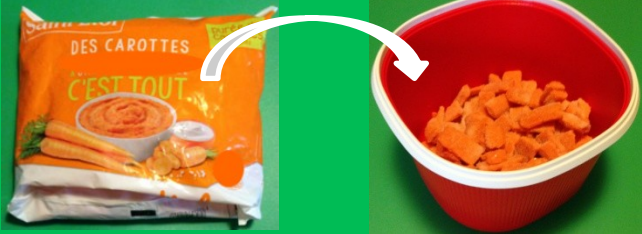
X 1

Matériel



« Recettes spéciales de Brother »

1



2



3



4

Battre les œufs



5

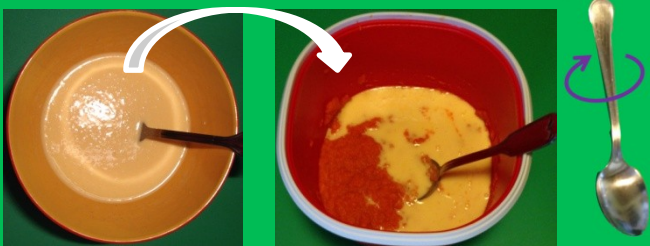
Rajouter la crème fraîche



Mélanger

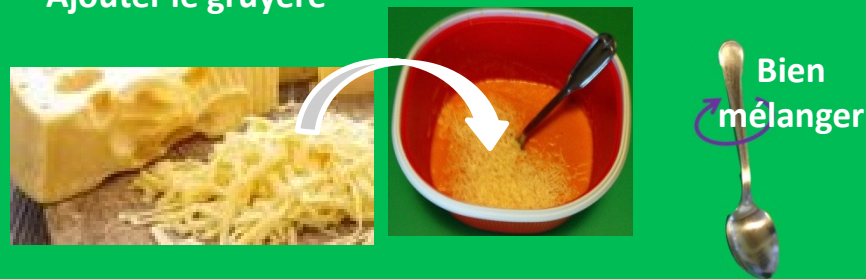
6

Verser le mélange dans la purée



7

Ajouter le gruyère



8

Verser dans le moule



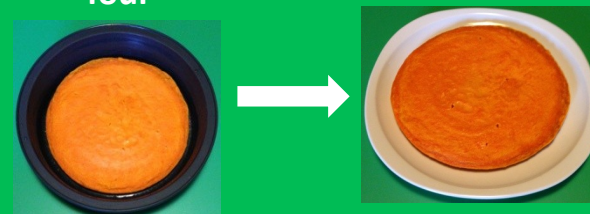
9

Faire cuire 18 minutes



Sortir du four

Retourner sur un plat



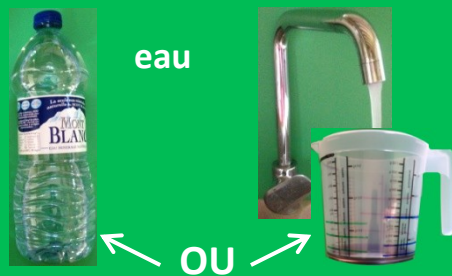
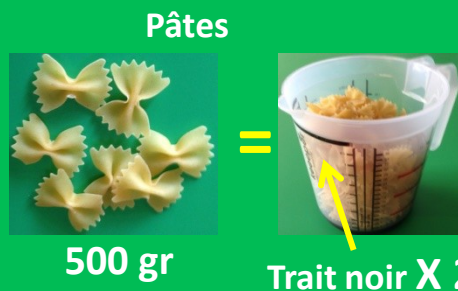


Pâtes à la tomate

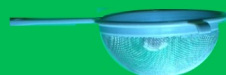
Accompagnement



Ingrédients indispensables



Matériel



Plat pour servir



1

Verser les pâtes dans un plat pour micro-ondes



Mettre l'eau jusqu'au dessus des pâtes



2

Rajouter



X4



X1

Mélanger



3

Faire cuire 11 minutes



11 mn



4

Mettre dans une passoire pour retirer l'eau en trop



5

Rajouter la sauce tomate et mélanger



6

Faire cuire 2 minutes



2 mn



7

Ajouter le gruyère et mélanger



8

Mettre dans un plat pour servir





4

Aubergine au parmesan

Légume

Ingrédients indispensables

Aubergine
taille
moyenne



X 2

Huile d'olive



X 4

Parmesan



X 4



X 4



Bonus



Ail

X 2



Si on aime
mettre l'ail en
plus du sel

Matériel

Presse ail



1

Bien laver les aubergines



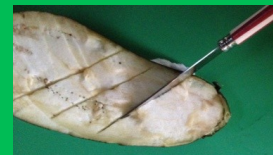
2

Couper les aubergines en deux dans la longueur



3

Faire des fentes avec le couteau



4

Mettre dans un plat pour micro-ondes



5

Rajouter sur chaque aubergine



L'huile d'olive X 1



X 1

6

Faire cuire 8 minutes



8 mn



7

Rajouter 1 cuillère de parmesan sur chaque aubergine



X 1



8

Faire cuire 2 minutes



2 mn



Se mange directement avec une cuillère en raclant la chair



4

Entremet banane noix de coco

Dessert

Ingrédients indispensables

Banane



X 3

Noix de coco



En poudre X 5

Chocolat



En poudre X 2

Jus



de citron

X 3

sucre



X 3



X 3

Décoration



X 1

Matériel



Grande assiette



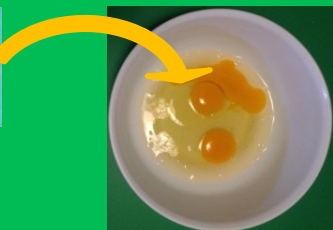
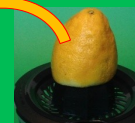
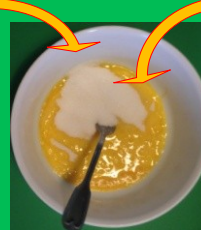
Saladier



Moule Silicone



Plat

1**Eplucher les Bananes****Les couper en tranches****2****Écraser les bananes avec une fourchette****3****Casser les œufs dans un saladier et bien mélanger****4****Ajouter sucre et citron****Mélanger****5****Ajouter chocolat en poudre****6****Ajouter les bananes écrasées****7****Mettre le mélange dans le moule****8****Faire cuire 14 mn****14 mn****Laisser refroidir****9****Pour démouler poser le plat puis retourner**



4

Crumble aux pommes

Dessert

Ingrédients indispensables

Pomme



X 3

Sucre blanc



X 4



Sucre roux
Cassonade



X 4



Farine



X 5



Beurre



X 3

Bonus

Cannelle



Matériel



1 Couper le beurre en morceau et le laisser ramollir



2 Eplucher les pommes



3 Les couper à la taille d'une noix



4 Mettre le sucre blanc avec une cuillère



5 Mélanger le sucre roux et la farine



6 Rajouter le beurre



7 Malaxer pour introduire le beurre dans la farine



8 Poser la pâte sur les pommes



9 Faire cuire 13 minutes



13 mn

Laisser refroidir
3 mn dans le four