

Tupperware®

NOUVEAU SYSTEME EXTRA CHEF^{MC} PAR EXCELLENCE



Le couvercle à corde super efficace fait fonctionner le Système Extra Chef^{MC} et le Hachoir Gagne-temps. *Fait plus en moins de temps.*

Entonnoir avec mesures. *Pour mélanger en une seule étape.*

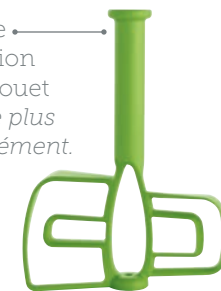
Un anneau adapte le même couvercle à différentes bases. *Passer rapidement d'une opération à l'autre.*



Nouveaux couteaux incurvés (avec protège-lame). *Hache de façon plus précise.*



Nouvelle conception pour le fouet. *Mélange plus uniformément.*



Grande base. *Accroît vos options.*

Anneau antidérapant. *Pour le tenir en place.*

Lames et base du Hachoir Gagne-temps. *Hachez rapidement des aromates, de petits légumes, des fruits, des noix et des garnitures.*



MÉLANGE omelettes, boissons fouettées, guacamole, hoummos et autres trempettes ou tartinades • **MIXE** pâtes à crêpes ou gâteaux, mousses et autres desserts • **EMULSIFIE** vinaigrettes, marinades, sauces et mayonnaise • **HACHE** légumes, fruits, noix et herbes aromatiques pour la préparation des repas ou des desserts

Donne 16 portions • Portion : 1 part

EFFUSION DE LAVE CHOCOLATÉE

1 pqt (18,25 oz/517 g) de mélange à gâteau au chocolat
Oeufs, huile et eau selon les directives sur l'emballage
3 c. à thé soupe de Mélange à dessert au chocolat Simple Indulgence
½ tasse la cassonade
½ c. à thé de Mélange Simple Indulgence Cannelle-Vanille
1 tasse d'eau chaude
4 biscuits fourrés au chocolat, finement hachées
dans le Hachoir gagne-temps

1. Dans le Système Extra Chef^{MC} équipé du fouet, préparer le mélange à gâteau selon les instructions sur l'emballage, en mettant d'abord les liquides dans la base et en ajoutant le mélange à gâteau aux liquides.

2. Traiter pour combiner. Verser le mélange dans un Plat TupperOndes[®] de 3 L graissé, avec le cône à l'intérieur.

3. Combiner la cassonade, le Mélange à dessert au chocolat Simple Indulgence et le Mélange Simple Indulgence Cannelle-Vanille, et saupoudrer sur le dessus de la pâte à gâteau.

4. Verser une tasse d'eau chaude sur la pâte; ne pas mélanger. Cuire au four à micro-ondes, à 70 % d'intensité, pendant 10-11 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre en ressorte propre. Sortir du micro-ondes et couvrir avec le Plat/couvercle TupperOndes[®] pour refroidir 15 minutes. Retourner le gâteau sur un plat à rebord pour retenir la sauce. Saupoudrer de brisures de biscuits sur le dessus et servir tiède.

*Ce gâteau a été testé dans un four micro-ondes de 1200 watts.
Ajuster le temps de cuisson en fonction de la puissance du micro-ondes.*



Donne 8 ¼ tasses
(8 portions)

TREMPETTE À L'AVOCAT

1 tomate moyenne, en quartiers
½ petit oignon, pelé et coupé en deux
¼ tasse de coriandre fraîche
2 avocats, dénoyautés et épluchés
1 c. soupe de Mélange Simple Indulgence Mojo au cilantro

Mettre la tomate, l'oignon et la coriandre dans la base du Système Extra Chef^{MC} équipé de la lame. Tirer plusieurs fois sur la corde pour hacher grossièrement. Ajouter les avocats et le Mélange Simple Indulgence Mojo au cilantro et continuer de hacher jusqu'à obtention de la consistance désirée.



Donne 10 portions
Portion : 2 c. soupe

TREMPETTE TOSCANE AUX FÈVES BLANCHES

1 bte (15 oz/425 g) de fèves blanches, égoutées et rincées, liquide réservé
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
2 gousses d'ail
2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
½ c. soupe de Mélange Simple Indulgence Aromates à l'italienne

Mettre les ingrédients dans la base du Système Extra Chef^{MC} avec le couteau équipé de la lame. Couvrir et tirer sur la corde plusieurs fois pour réduire en purée. Si la trempette est trop épaisse, ajouter une ou deux cuillérées à soupe de liquide des fèves jusqu'à obtention de la consistance désirée.