

LE SHAKER



COLLECTION
1000&1
ASTUCES

Tupperware®

MÉLANGEZ,
ÉMULSIONNEZ, AGITEZ
EN TOUTE SIMPLICITÉ !



L'INDISPENSABLE DE LA PRÉPARATION!



Le Shaker est un basique en cuisine.
Il mélange les pâtes à crêpes, les omelettes..
Il émulsionne les crèmes, les sauces..
Il agite les cocktails, les milk-shakes..
Hermétique et étanche, il conserve et se transporte.

COMPOSITION DU SHAKER



ENTRETIEN

Le Shaker passe au lave-vaisselle ou se lave à la main à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez-le à l'eau froide avant de le placer au lave-vaisselle.

GARANTIE

Le Shaker bénéficie de la garantie légale contre les vices cachés. La garantie Tupperware de 10 ans s'applique à ce produit contre tout défaut de fabrication ou de matière survenu dans des conditions normales d'utilisation.

PRINCIPE DE BASE ET CONSEILS



Pour mélanger

1. Selon les préparations, placez l'Ailette sur le corps du Shaker.
2. Fermez le Couvercle, puis toujours en dernier le Clapet du bec verseur avant toute manipulation.
3. Il est conseillé de maintenir le Couvercle et le Clapet pendant les mélanges. Pour une bonne utilisation du Shaker au moment de mélanger, placez le pouce sur le Corps du Shaker, le petit doigt sous la poignée et les 3 autres doigts sur le Clapet du Couvercle.

Conseils pratiques

Pour une utilisation encore plus pratique le Couvercle est composée d'un Bec verseur anti-gouttes et d'un Collecteur de gouttes très ingénieux (les gouttes sont redirigées dans le Shaker).

Et pour mesurer facilement des petites quantités, le Couvercle présente des graduations intérieures de 25, 50 et 75 ml.

Attention

N'émulsionnez pas des liquides chauds, ni de liquides gazeux dans le Shaker.

Le Shaker ne va pas au congélateur, ni au four, ni au micro-ondes.

ASTUCE

Le Shaker se glisse dans le Couvercle collerette du Pichet gradué 2l : pratique pour un maintien au chaud ou au froid et pour faire fondre du beurre ou du chocolat au bain-marie.



VINAIGRETTE ALLÉGÉE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

150 ml d'eau, 150 ml d'huile, 150 ml de vinaigre de cidre, 25 ml de moutarde à l'ancienne, 2 à 3 gousses d'ail entières épluchées, 50 ml d'estragon haché, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Cette sauce est à consommer rapidement.

VINAIGRETTE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

100 ml de vinaigre de vin, 300 ml d'huile, 25 ml de moutarde, 2 échalotes épluchées et hachées (facultatif), sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Conservez dans la porte du réfrigérateur.

Variantes, parfumez votre vinaigrette avec :

DES HERBES

Cerfeuil, persil, ciboulette, estragon ou autres herbes ciselées selon vos goûts.

DES ÉPICES

Curry, colombo, ras-el-hanout, gingembre frais épluché et haché, ou autres épices selon vos goûts.

VINAIGRETTE PIQUANTE

Préparation : 10 mn

Ingrédients

1 oignon blanc haché, 2 gousses d'ail écrasées, 60 ml de jus de citron vert, 50 ml de ciboulette ciselée, 25 ml de persil ciselé, 1 ou 2 petits piments oiseaux écrasés finement coupés sans graine, 150 ml d'huile, 50 ml d'eau, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Cette sauce se conserve au réfrigérateur et est à consommer rapidement.

MAYONNAISE SANS ŒUF

Préparation : 5 mn

Ingrédients

15 ml de moutarde forte, sel et poivre, 50 ml de lait concentré non sucré très froid, 120 ml d'huile, 30 ml de jus de citron

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, sauf le jus de citron, posez l'Ailette, fermez et agitez. Ajoutez par le bec verseur du Couvercle le jus de citron, fermez et agitez vivement pour que la sauce épaississe.

Variante

MAYONNAISE ANGLAISE

Ajoutez 25 ml de ketchup et 2 ml de sauce Worcestershire à la fin de la recette et secouez un peu.

SAUCE ESTRAGON LÉGÈRE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

200 ml de crème liquide légère, 50 ml d'estragon haché, 25 ml de moutarde forte, 1 pincée de piment d'Espelette, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.

Servez avec un poisson froid ou chaud.

Variantes, remplacez l'estragon par :

ANETH

50 ml d'aneth hachée.

CERFEUIL

50 ml de cerfeuil haché.

CIBOULETTE

10 brins de ciboulette finement ciselée.

CORIANDE

50 ml de coriandre fraîche hachée.

SAUCE CALIFORNIENNE LÉGÈRE

Préparation : 10 mn

Ingrédients

200 g de fromage blanc à 0% de matière grasse, 30 ml de jus de citron, 50 ml de ciboulette ciselée, 1 avocat réduit en purée, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.

Servez avec des crudités ou une viande grillée.

SAUCE GRELETTE LÉGÈRE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

150 g de fromage blanc à 0% de matière grasse, 200 ml de pulpe de tomates en dés, 15 ml de jus de citron, 50 ml d'huile d'olive, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.

Servez bien frais avec des crudités, une fondue bourguignonne...

SAUCE COCKTAIL LÉGÈRE

Préparation : 10 mn

Ingrédients

200 g de fromage blanc à 0% de matière grasse, 15 ml de moutarde, 10 ml de jus de citron, 1 jaune d'œuf, 10 ml de whisky, 50 ml de ciboulette ciselée, 1 pincée de piment d'Espelette, 25 ml de ketchup, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.

Servez avec des avocats ou des pamplemousses aux crevettes, des crudités...



SAUCE YAOURT AU CONCOMBRE LÉGÈRE

Préparation : 10 mn

Ingrédients

2 yaourts nature à 0% de matière grasse, 2 échalotes hachées, 2 ml de piment d'Espelette, 50 g de concombre râpé, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.

Servez avec des crudités.

SAUCE AUX HERBES

Préparation : 10 mn

Ingrédients

50 ml d'eau, 150 ml d'huile d'olive, 25 ml de vinaigre balsamique, 25 ml de vinaigre de vin, 1 gousse d'ail écrasée, 100 ml d'herbes ciselées au choix (cerfeuil, persil, estragon, ciboulette, basilic...), sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Servez avec des crudités.

SAUCE MARAÎCHÈRE

Préparation : 10 mn

Ingrédients

100 ml de jus de tomate, 100 ml de jus de carotte, 30 ml de jus de citron, 10 ml de curry, 1 oignon haché, 50 ml de cerfeuil ciselé, 100 ml d'huile de pépins de raisin, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Parfaite pour assaisonner les salades.

SAUCE MANGUE

Préparation : 10 mn

Ingrédients

1 mangue mûre, 2 oignons blancs hachés, 150 ml de crème liquide, 5 ml de paprika, 2 ml de piment d'Espelette, sel et poivre

Épluchez la mangue et les oignons, et mixez-les. Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Originale et délicieuse avec des crudités ou un poisson cru ou cuit.

SAUCE BULGARE

Préparation : 10 mn

Ingrédients

2 yaourts brassés, 30 ml de jus de citron, 50 ml d'huile d'olive, 15 ml de moutarde à l'ancienne, 50 ml de persil ciselé, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Servez avec des légumes cuits à la vapeur ou des crudités.

Variantes, remplacez le persil par :

MENTHE

50 ml de menthe ciselée.

POIVRON

1 poivron rouge épluché, vidé et haché.

RADIS

50 g de radis hachés.

CONCOMBRE

50 g de concombre épépiné et mixé.





SAUCE SAVORA

Préparation : 5 mn

Ingrédients

200 ml de crème liquide à 15% de matière grasse, 25 ml de vinaigre, sel et poivre
50 ml de moutarde Savora

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.
Servez avec un poisson poché, chaud ou froid.

SAUCE AU ROQUEFORT ET AUX NOIX

Préparation : 10 mn

Ingrédients

15 ml de Porto, 200 ml de crème liquide à 15% de matière grasse, 50 g de Roquefort émietté, 50 ml de noix concassées, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.
Servez à l'apéritif avec des bâtonnets de légumes

SAUCE CARBONARA

Préparation : 10 mn

Ingrédients

200 ml de crème liquide, 3 jaunes d'œufs, noix de muscade râpée, sel et poivre,
200 g de lardons fumés

Dans le **Shaker**, mélangez vivement la crème liquide, les jaunes d'œufs, la muscade, le sel et le poivre. Dans le **Pichet MicroCook 1L**, faites suer les lardons 3 mn à 600 watts et égouttez-les. Ajoutez la préparation du Shaker, mélangez et versez sur les pâtes bien chaudes. Dégustez immédiatement.

SAUCE BÉCHAMEL EXPRESS

Préparation : 5 mn

Ingrédients

40 g de farine, 50 ml d'huile, 300 ml de lait bouillant, sel et poivre, 1 pincée de noix de muscade

Dans le **Shaker**, versez la farine et l'huile, posez l'Ailette, fermez et agitez pour bien mélanger. Ajoutez le lait bouillant petit à petit en mélangeant. Salez, poivrez, ajoutez la muscade et mélangez. Posez le Couvercle et laissez gonfler 4 mn sans agiter. Cette béchamel doit être cuite. Utilisez-la pour les lasagnes, les endives ou poireaux au jambon, les gratins...



MARINADE AU MIEL ET AUX ÉPICES

Préparation : 10 mn

Ingrédients

25 ml de miel, 25 ml de moutarde, 100 ml d'huile, 25 ml de vin blanc sec, 15 ml de 4 épices, 15 ml de paprika fort, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Utilisez-la pour faire mariner des grillades de porc, de volaille ou d'agneau avant cuisson.

MARINADE AU VIN ROUGE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

15 ml d'herbes de Provence, 100 ml de vin rouge, 25 ml de Cognac, 100 ml d'huile, 10 ml de miel, 5 ml de piment d'Espelette, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Utilisez-la pour faire mariner principalement de la viande rouge.

MARINADE AU GINGEMBRE

Préparation : 10 mn

Ingrédients

25 ml de fond de volaille déshydraté, le jus de 5 oranges, 25 ml d'huile, 50 ml de Cognac, 10 ml de gingembre en poudre, sel et poivre

Déposez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Utilisez-la pour faire mariner du canard avant cuisson.

MARINADE ASIATIQUE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

50 ml de sauce huître (rayon asiatique), 15 ml de sauce soja, 15 ml de Cognac, 1 gousse d'ail épluchée et hachée, 50 ml d'huile

Mettez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Versez cette marinade sur la viande rouge et laissez au frais au moins 1 h en la retournant une fois. Faites griller la viande égouttée.

MARINADE AIGRE DOUCE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

50 ml de vinaigre de riz, 15 ml de sucre, 50 ml de miel liquide, 50 ml de sauce soja, 50 ml de ketchup, 3 petites gousses d'ail épluchées et hachées

Dans le **Shaker**, mélangez le vinaigre et le sucre pour qu'il se dissolve, puis ajoutez tous les ingrédients, posez l'Ailette, fermez et agitez. Utilisez cette marinade pour les viandes rouges ou blanches.

MARINADE AUX CITRONS VERTS

Préparation : 10 mn

Ingrédients

2 citrons verts (± 100 ml), 5 oignons nouveaux épluchés et hachés, 25 ml de sucre, 200 ml d'huile d'olive, sel et poivre, ½ botte de ciboulette ciselée

Prélevez les zestes et le jus des citrons verts. Dans le **Shaker** mettez tous les ingrédients, posez l'Ailette, fermez et agitez. Utilisez cette marinade pour des poissons crus.



MARIANDE MEXICAINE

Ajoutez le jus d'½ orange, 1 petit piment vert épépiné et haché, et la pulpe d'un avocat bien mûr mixée.

MARIANDE EXOTIQUE

Ajoutez 1 mangue bien mûre coupée en petits cubes ou mixée.

MARIANDE CEVICHE AU LAIT DE COCO

Remplacez l'huile par du lait de coco.

OMELETTE (RECETTE DE BASE)

Préparation : 5 mn - Cuisson : à la poêle

Ingrédients

4 œufs, 50 ml de lait, 25 ml d'huile, 15 ml de persil haché, sel et poivre

Dans le **Shaker**, mettez tous les ingrédients, posez l'Àilette, fermez et agitez.
Faites cuire dans une poêle à revêtement antiadhésif.

Variantes, ajoutez dans l'omelette :

CHAMPIGNONS

Poêlez 200 g de champignons émincés dans 25 g de beurre et versez la recette de base.

POMMES DE TERRE

Poêlez dans un peu d'huile, 250 g de pommes de terre coupées en cubes au Coup'Chef et versez la recette de base.

FROMAGE

Ajoutez 50 g de gruyère râpé à la recette de base.

HERBES

Ajoutez 50 ml d'herbes hachées (cerfeuil, ciboulette, estragon ou autres) à la recette d'omelette au fromage.

JAMBON ET AU GRUYÈRE

Mettez 250 g de jambon en dés dans la poêle et versez la recette d'omelette au fromage.

THON

Ajoutez 280 g de thon égoutté, émietté dans la poêle avant de verser la recette de base.

SAUMON FUMÉ

Ajoutez 150 g de lardons de saumon fumé à la recette de base.

CREVETTES

Mettez 100 g de crevettes décortiquées dans la poêle et versez la recette de base.

PISTOU

Remplacez l'huile de la recette de base par 25 ml de pistou.

PISTOU ET TOMATES

Ajoutez à l'omelette au pistou, 50 g de tomates séchées à l'huile égouttées et coupées en morceaux ou une tomate épépinée coupée en cubes.

BROUILLADE D'ŒUFS

Préparation : 5 mn - Cuisson : à la poêle

Ingrédients

3 œufs, 50 ml de crème liquide, sel et poivre

Dans le **Shaker**, mettez tous les ingrédients, posez l'Àilette, fermez et agitez.
Faites cuire à la poêle en mélangeant.

Variantes, ajoutez ou remplacez à la brouillade d'œufs :

CIBOULETTE

Ajoutez 25 ml de ciboulette ciselée à la recette de base.

RICOTTA

Remplacez la crème liquide par 100 g de ricotta et parfumez avec des herbes (ciboulette, persil, coriandre...).

PARMESAN

Ajoutez 50 g de parmesan râpé à la recette de base.

CHÈVRE

Remplacez la crème liquide par 100 g de fromage de chèvre frais.





CRÊPE GÉANTE SUCRÉE

Préparation : 10 mn - Cuisson : dans une crêpière ou à la poêle

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

75 ml de lait, 1 œuf, 5 ml de vanille liquide, 50 ml d'huile, 75 g de farine, 60 g de sucre, ½ sachet de levure, le zeste d'une orange ou d'un citron

Dans le **Shaker**, versez tous les ingrédients, posez l'Ailette, fermez et agitez. Faites cuire dans une poêle (26 à 28 cm Ø). Dégustez chaude ou tiède.

QUICHE

Préparation : 15 mn - Cuisson : 40 mn, Th 7 ou 210 °C

Ingrédients pour 4 personnes

3 œufs, 200 ml de crème liquide, noix de muscade râpée, 50 ml de cerfeuil haché (facultatif), sel et poivre, 1 pâte brisée étalée, 250 g de dés de jambon (ou lardons fumés, reste de viande froide...), 100 g de gruyères râpé

Dans le **Shaker**, mettez les œufs, la crème, la muscade, le cerfeuil, le sel et le poivre. Posez l'Ailette, fermez et agitez. Étalez la pâte dans un moule à tarte (22 cm Ø), disposez dessus le jambon, versez le contenu du Shaker, saupoudrez de gruyère râpé et faites cuire bas dans le four.

PIZZA EXPRESS

Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 mn, Th 7/8 ou 220 °C

Ingrédients pour 4 personnes

75 ml de lait, 1 œuf, 150 ml de farine, 50 ml d'huile, 2 ml de levure chimique, sel et poivre

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Huilez généreusement avec 10 ml d'huile le Couvercle de l'**Ultra Pro 2L** et versez le contenu du Shaker dedans. Ajoutez la garniture au choix, couvrez avec la Base de l'**Ultra Pro 2L** et faites cuire dans le four. Ôtez le Couvercle et finissez la cuisson.

Variantes, garnitures au choix :

FROMAGES

50 g de chèvre, 50 g de mozzarella et 50 g de Roquefort, coupés en dés.

JAMBON, FROMAGE ET CHAMPIGNONS

50 g de jambon, 50 g de fromage râpé, 2 champignons de Paris émincés et de l'origan.

CHÈVRE

150 g de chèvre coupé en dés.

LARDONS FUMÉS ET OIGNON

100 g de lardons fumés et 1 oignon émincé.

PÂTE À CRÊPES

Préparation : 10 mn - Cuisson : dans une crêpière ou à la poêle

Ingrédients 4 à 8 personnes

250 ml de lait à température ambiante, 75 g de farine tamisée, 2 œufs moyens, 50 ml de beurre fondu

Facultatif : 15 ml de sucre, 1 ml de sel ou 15 ml de rhum

Dans le **Shaker**, versez tous les ingrédients dans l'ordre, posez l'Ailette, fermez et agitez.

Si possible, laissez reposer la pâte environ 30 mn avant de l'utiliser.

Faites 7 à 8 crêpes selon l'épaisseur et le diamètre.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Préparation : 10 mn - Cuisson : 6 mn à 600 watts

Ingrédients

500 ml de lait à température ambiante, 3 jaunes d'œufs, 40 g de Maizena, 100 ml de sucre (± 100 g)

Parfum au choix : 15 ml de rhum ou 10 ml de vanille liquide

Dans le **Shaker**, mettez 50 ml de lait, les jaunes d'œufs, la Maizena et le sucre, posez l'Ailette, fermez et agitez. Dans le **Pichet MicroCook 1 L**, chauffez 3 mn à 600 watts, le lait restant. Versez la préparation du Shaker sur le lait bouillant en fouettant et faites chauffer à nouveau 3 mn à 600 watts. Fouettez vivement et ajoutez le parfum de votre choix. Utilisez cette crème pour garnir un fond de tarte destiné à recevoir des fruits frais ou pour garnir des petits choux, des crêpes, des mille-feuilles...

GLAÇAGE NATURE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

125 g de sucre glace, 30 ml de jus de citron ou 30 ml d'alcool de votre choix

Dans le **Shaker** versez les ingrédients, posez l'Ailette, fermez et agitez. Vous pouvez colorer votre glaçage avec quelques gouttes de colorant alimentaire. Utilisez ce glaçage pour décorer et glacer des petits gâteaux, des sablés, des choux, des éclairs...

FRANGIPANE POUR GALETTE DES ROIS

Préparation : 5 mn

Ingrédients

100 ml de crème liquide, 5 à 10 ml de rhum, 2 œufs, 125 g de poudre d'amandes, 100 ml de sucre (± 100 g)

Versez tous les ingrédients dans l'ordre dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.

SAUCE À LA GROSEILLE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

25 ml d'eau chaude, 200 ml de gelée de groseilles, 50 ml de kirsch

Dans le **Shaker** versez les ingrédients dans l'ordre, posez l'Ailette, fermez et agitez. Utilisez cette sauce pour accompagner un yaourt, du fromage blanc, des crêpes, une glace, un cheesecake, une salade de fruits...

 Variante

Remplacez la gelée de groseilles par une autre gelée de fruits (framboises, fruits rouges, cassis, fraises, fruits de la passion, mangues...).





COCKTAIL PASSION

Préparation : 5 mn

Ingrédients

200 ml de jus d'ananas, 150 ml de jus de fruit de la passion, 25 ml de jus de citron vert, 25 ml de sirop de kiwi

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez, agitez et servez.

TOMATO SHAKER

Préparation : 5 mn

Ingrédients

300 ml de jus de tomate, 1 ml de sel de céleri, 15 ml de ketchup, poivre, 3 gouttes de Tabasco

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez, agitez et servez.

COCKTAIL DE FRUITS

Préparation : 5 mn

Ingrédients

200 ml de jus d'ananas, 200 ml de jus de pamplemousse, 50 ml de jus de citron vert, 2 glaçons

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez, agitez et servez.

COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES

Préparation : 5 mn

Ingrédients

100 ml de jus d'orange, 50 ml de jus de citron, 150 ml de jus de fruits exotiques, 100 ml de jus d'ananas

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez, agitez et servez.

LAIT FRAISE

Préparation : 5 mn

Ingrédients

150 g de coulis de fraises, 100 g de fromage blanc, 200 ml de lait, 25 ml de sucre

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez, agitez et servez avec des glaçons.

Variantes, remplacez le coulis de fraises par :

FRAMBOISE

150 g de coulis de framboises.

PÊCHE

150 g de coulis de pêches.

MANGUE

150 g de coulis de mangues.

ABRICOT

150 g de coulis d'abricots.



MOJITO

Préparation : 10 mn

Ingrédients

250 ml de rhum, 100 ml de jus de citron vert, 100 ml de sirop de canne, 1 botte de menthe, 2 citrons verts, 750 ml d'eau minérale gazeuse

Dans le **Shaker**, versez le rhum, le jus de citron vert, le sirop de canne, ajoutez quelques feuilles de menthe et 1 citron coupé en morceaux. Posez l'Ailette, fermez et agitez. Remplissez les verres au tiers avec ce mélange, ajoutez une rondelle de citron vert, des feuilles de menthe, de la glace pilée et complétez avec de l'eau gazeuse.

GIN FIZZ

Préparation : 5 mn

Ingrédients

Glaçons, 50 ml de jus de citron, 25 ml de sucre, 250 ml de gin, 500 ml d'eau minérale gazeuse

Versez tous les ingrédients sauf l'eau gazeuse dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez. Ouvrez, complétez avec l'eau gazeuse et servez immédiatement sans les glaçons.

BLOODY MARY

Préparation : 5 mn

Ingrédients

300 ml de jus de tomate, 100 ml de vodka, 5 ml de jus de citron, 2 ml de sauce Worcestershire, 2 gouttes de Tabasco, 1 ml de sel de céleri

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez, agitez et servez avec des glaçons.

PINA COLADA

Préparation : 5 mn

Ingrédients

250 ml de jus d'ananas, 100 ml de crème de coco ou lait de coco, 100 ml de rhum

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez, agitez et servez. Décorez chaque verre avec des morceaux d'ananas et une cerise confite (facultatif).

ASTUCE

Les accessoires du Set-en-1 sont compatibles avec le Shaker pour récupérer les zestes ou le jus d'agrumes, le blanc d'œuf... directement dedans.

COCKTAIL IRLANDAIS

Préparation : 5 mn

Ingrédients

100 ml de Bourbon, 100 ml de jus de citron vert, 100 ml de Cointreau,
100 ml de sirop d'orange

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.
Servez avec des glaçons

COCKTAIL ÉLÉGANT

Préparation : 5 mn

Ingrédients

100 ml de Cognac, 200 ml de jus d'abricot, 150 ml de vodka, 50 ml de sirop de menthe,
50 ml de jus de citron vert

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.
Servez avec des glaçons..

PUNCH ROSÉ

Préparation : 5 mn

Ingrédients

75 ml de Porto rouge, 150 ml de vin de Muscat, 150 ml de jus de pamplemousse,
25 ml de sirop de grenadine, 45 ml de jus de citron

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.
Servez bien frais.

COCKTAIL LADY

Préparation : 5 mn

Ingrédients

200 ml de gin, 100 ml de Cointreau, 100 ml de jus de citron, glace pilée

Versez tous les ingrédients sauf la glace, dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.
Servez avec la glace pilée.

PLANTEUR

Préparation : 5 mn

Ingrédients

100 ml de rhum ambré, 200 ml de jus d'orange, 200 ml de jus de fruits exotiques

Versez tous les ingrédients dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.
Servez selon vos goûts avec de la glace pilée.

DAÏQUIRI

Préparation : 5 mn

Ingrédients

300 ml de rhum blanc, 100 ml de jus de citron, 50 ml de sirop de sucre de canne, glace pilée

Versez tous les ingrédients sauf la glace, dans le **Shaker**, posez l'Ailette, fermez et agitez.
Servez avec la glace pilée.



Tupperware France - 8, rue Lionel Terray - 92 506 Rueil-Malmaison Cedex - Tél. : 01 41 39 24 24
Tous droits réservés pour tous pays Tupperware France - NTX4720 - Sous réserve d'erreur d'impression. Tupperware se réserve le droit de modifier sans préavis les coloris de ses Produits. Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement sur quelque support que ce soit le présent ouvrage (article L 122-4 et L 122-5 du code de la propriété intellectuelle) sans l'autorisation de Tupperware France.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

TABLE DES MATIÈRES

Bloody Mary	25	Omelette aux crevettes	16
Brouillade d'œufs à la ciboulette	17	Omelette aux herbes	16
Brouillade d'œufs à la ricotta	17	Omelette aux pommes de terre	16
Brouillade d'œufs au chèvre	17	Omelette au pistou et tomates	16
Brouillade d'œufs au parmesan	17	Pâte à crêpes	19
Brouillade d'œufs (recette de base)	17	Pizza express (recette de base)	19
Ceviche au lait de coco	15	Pina Colada	25
Cocktail de fruits exotiques	25	Pizza aux fromages	19
Cocktail de fruits	23	Pizza chèvre	19
Cocktail élégant	26	Pizza lardons fumés et oignon	19
Cocktail irlandais	26	Pizza jambon, fromage et champignons	19
Cocktail Lady	26	Planteur	26
Cocktail passion	22	Punch rosé	26
Crème pâtissière	20	Quiche	19
Crêpe géante sucrée	18	Sauce à la groseille	20
Daiquiri	26	Sauce aneth (légère)	8
Frangipane pour galette des rois	20	Sauce au Roquefort et aux noix	13
Gin Fizz	25	Sauce aux herbes	10
Glaçage nature	20	Sauce béchamel express	13
Lait abricot	23	Sauce bulgare	10
Lait fraise	23	Sauce californienne (légère)	8
Lait framboise	23	Sauce carbonara	13
Lait mangue	23	Sauce cerfeuil (légère)	8
Lait pêche	23	Sauce ciboulette (légère)	8
Marinade aigre douce	15	Sauce cocktail (légère)	8
Marinade asiatique	15	Sauce concombre	10
Marinade au gingembre	15	Sauce coriandre (légère)	8
Marinade au miel et aux épices	14	Sauce estragon (légère)	8
Marinade au vin rouge	14	Sauce grelette (légère)	8
Marinade aux citrons verts	15	Sauce mangue	10
Marinade exotique	15	Sauce maraîchère	10
Marinade mexicaine	15	Sauce menthe	10
Mayonnaise anglaise	7	Sauce radis	10
Mayonnaise sans œuf	7	Sauce poivron	10
Mojito	25	Sauce Savora	13
Omelette (recette de base)	16	Sauce yaourt au concombre (légère)	9
Omelette au fromage	16	Tomato Shaker	23
Omelette au jambon et au gruyère	16	Vinaigrette	7
Omelette au pistou	16	Vinaigrette allégée	6
Omelette au saumon fumé	16	Vinaigrette aux épices	7
Omelette au thon	16	Vinaigrette aux herbes	7
Omelette aux champignons	16	Vinaigrette piquante	7

Tupperware France

20, rue Paul Héroult - CS40186 - 92023 Nanterre Cedex

Tél : 01 41 39 24 24

Tous droits réservés pour tous pays Tupperware France - NTX4720 - Sous réserve d'erreur d'impression. Tupperware se réserve le droit de modifier sans préavis les coloris de ses Produits. Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement sur quelque support que ce soit le présent ouvrage (article L 122-4 et L 122-5 du code de la propriété intellectuelle) sans l'autorisation de Tupperware France.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

