

EMPILODÉCO

COLLECTION
1000&1
ASTUCES

Tupperware®

POUR DES PRÉSENTATIONS
À L'ASSIETTE BLUFFANTES
ET DIGNES D'UN GRAND
RESTAURANT !



DES METS EXTRÊMEMENT FINS QUI DÉBORDENT DE CRÉATIVITÉ

Préparez à l'avance et conservez...
... démoulez et servez !



Vos invités vous préfèrent à table plutôt qu'en cuisine !

Avec l'**EmpilOdéco**, préparez et conservez vos recettes à l'avance dans le réfrigérateur ou le congélateur. Sortez-les au dernier moment, démoulez-les et servez-les.

Vos invités n'en reviendront pas... mais ils reviendront !

L'EmpilOdéco : toujours là quand il faut !

COMPOSITION

DU SET EMPILODÉCO



ENTRETIEN

Le Set EmpilOdéco se lave à la main, à l'eau tiède avec du liquide vaisselle. N'utilisez pas de tampon ni de poudre abrasive pour nettoyer le Set EmpilOdéco. Le Set EmpilOdéco est également compatible avec le lave-vaisselle.

GARANTIE

Le Set EmpilOdéco bénéficie de la garantie légale contre les vices cachés. Il est garanti contre tout défaut de fabrication ou de matière survenu dans les conditions normales d'utilisation.

PRINCIPE DE BASE

ET CONSEILS



Avant le remplissage de chaque EmpilOdéco, positionnez bien le Poussoir dans la Base.

1. Huilez l'EmpilOdéco à l'aide d'un pinceau pour une préparation délicate à démouler comme une mousse, une préparation en gelée... qui demandent un temps de prise au réfrigérateur. Passez l'EmpilOdéco sous l'eau froide avant de verser une préparation qui demande une prise au congélateur comme le nougat glacé par exemple.

2. Remplissez l'EmpilOdéco jusqu'au repère de remplissage.

Après le remplissage de chaque EmpilOdéco

3. Empilez les Bases 3 par 3.

4. Fermez la dernière Base de chaque tour avec le Couvercle souple hermétique.

Conservation au réfrigérateur ou au congélateur

Après avoir empilé les EmpilOdéco 3 par 3 et avoir fermé chaque tour avec le Couvercle souple, placez-les :

- soit dans la porte du réfrigérateur,
- soit sur une clayette ou dans un tiroir dans le congélateur.

Démoulage

5. Retournez la Base sur l'assiette de service, poussez le Poussoir délicatement pour faire descendre la préparation.

6. Faites glisser le Poussoir avec l'index et retirez-le délicatement.

ASTUCE

Pour des préparations glacées, sortez les EmpilOdéco du congélateur 5 mn avant de procéder au démoulage.



TARTARE NOIX DE SAINT-JACQUES

Préparation : 15 mn - Réfrigérateur : ± 4 h

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

1 bouquet de coriandre fraîche, 1 petit morceau de gingembre épluché (± 1 cm), ½ bouquet de ciboulette, 50 ml de jus de citron, 500g de noix de Saint-Jacques sans corail, 50 ml d'huile d'olive fruitée, fleur de sel et poivre, 1 petite pincée de piment d'Espelette, ½ concombre, huile pour les EmpilOdéco

Mélangez dans un saladier la coriandre et le gingembre hachés finement, la ciboulette ciselée, le jus de citron, les noix de Saint-Jacques coupées en petits cubes, l'huile, la fleur de sel, le poivre et le piment d'Espelette.

Émincez le concombre en fines rondelles. Huilez les 6 Bases et Les Pousoirs des **EmpilOdéco**. Disposez de fines rondelles de concombre et répartissez la préparation.

Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur environ 4 h.

Variantes, remplacez les noix de Saint-Jacques par :

NOIX DE PÉTONCLES

500g de noix de pétoncles coupées en cubes.

SAUMON

500g de pavés de saumon cru coupés en petits cubes.

ESPADON

500g d'espardon cru coupés en petits cubes.

CABILLAUD

500g de dos de cabillaud cru coupés en petits cubes.

TARTARE SAUMON/CREVETTES/JULIENNE DE POMME

Préparation : 15 mn - Réfrigérateur : 1 h

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

200g de crevettes roses cuites décortiquées et hachées, 1 botte de ciboulette ciselée, 250g de saumon frais nets de déchets et hachés, 50 ml de mayonnaise, 25 ml de jus de citron vert, sel et poivre

Julienne de pomme : 1 pomme granny-smith (± 200g), 10 ml de jus de citron vert, 1 petite pincée de sel

Mettez dans un saladier tous les ingrédients du tartare dans l'ordre et mélangez.

Coupez la pomme en julienne, ajoutez le jus de citron, le sel et mélangez.

Répartissez dans les 6 Bases des **EmpilOdéco** la julienne de pomme puis le tartare de saumon/crevettes. Lissez le dessus à l'aide d'une spatule, empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 1 h.

RILLETTES SAUMON FUMÉ / SAUMON CUIT

Préparation : 10 mn - Réfrigérateur : ±2h

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

350 g de saumon cuit nets de déchets, 50 g de beurre mou, 50 ml de crème épaisse, 200 g de saumon fumé, 25 ml de jus de citron, poivre et baies roses, huile pour les EmpilOdéco

Hachez le saumon cuit avec le beurre et la crème. Ajoutez le saumon fumé, le jus de citron et hachez à nouveau.

Poivrez, ajoutez les baies roses et mélangez. Huilez les 6 Bases et les Poussoirs des EmpilOdéco.

Répartissez la préparation en tassant bien avec le dos d'une cuillère.

Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur environ 2h. Pour la présentation, décorez en vous inspirant de la photo.

Variantes, remplacez le saumon fumé et le saumon cuit par :

MAQUEREAU/MERLAN

350 g de filets de maquereau cuits, 200 g de filets de merlan cuits et 4 brins de ciboulette ciselée.

GRENADIER/CRABE

350 g de grenadier cuits, 200 g nets de chair de crabe et 4 brins de persil plat haché.

CABILLAUD/CREVETTES ROSES

350 g de cabillaud cuits, 200 g de crevettes roses décortiquées et 3 brins d'aneth ciselé.

FLÉTAN/SARDINES

350 g de flétan cuits, 200 g de filets de sardines cuites et 4 brins de persil haché.

THON/SABRE

350 g de thon cuit, 200 g de filets de sabre cuits et 3 brins d'estragon haché.



BAVAROIS DE SURIMI CROUSTILLANT

Préparation : ± 15 mn - Réfrigérateur : 4 h

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

2 feuilles de gélatine (4g), 250g de chair d'avocats (2 avocats bien mûrs), 1 ml de poivre 5 baies, sel, 5 ml de curry, 15 ml de jus de citron, 25 ml de lait chaud, 100 ml de crème liquide bien froide, 1 paquet de biscuit apéritif style "Tuc", 50 g de beurre mou, 100 g de surimi haché, huile pour les EmpilOdéco

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mixez la chair des avocats avec le poivre, le sel, le curry, le jus de citron. Faites fondre les feuilles de gélatine essorées dans le lait chaud et ajoutez-les au mélange précédent.

Fouettez la crème en chantilly, salez-la puis ajoutez délicatement la moitié de la purée d'avocat.

Hachez les biscuits apéritif avec le beurre mou.

Huilez les 6 Bases et les Poussoirs des **EmpilOdéco**. Répartissez par couche : la purée d'avocat, le surimi, la chantilly à l'avocat et terminez avec les biscuits hachés.

Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 4 h. Pour la présentation, inspirez-vous de la photo.

Variantes, remplacez la truite par :

CREVETTES

100 g de crevettes coupées en petits dés.

CHAIR DE CRABE

100 g de chair de crabe émiettée.

SAUMON FUMÉ

100 g de saumon fumé coupé en petits morceaux.

ÉCREVISSES

100 g d'écrevisses coupées en petits dés.

THON

100 g de thon au naturel émietté.



MILLEFEUILLES TOMATES CONFITES MOZZARELLA/PISTOU

Préparation : 20 mn - Cuisson : ± 15 mn, Th 6/7 ou 200°C - Réfrigérateur : 30 mn

Ingédients pour 6 EmpilOdéco

4 tomates moyennes, 25 ml d'huile d'olive, sel fin, poivre du moulin, 5 ml d'herbes de Provence, 2 boules de mozzarella de vache

Pistou : 25 ml de parmesan râpé, 25 ml de pignons de pin, 10 feuilles de basilic, ½ gousse d'ail, sel et poivre, 75 ml d'huile d'olive

Hachez finement tous les ingrédients du pistou en ajoutant en dernier l'huile.

Coupez les tomates en 18 rondelles épaisses. Disposez-les sur une feuille de cuisson, badigeonnez-les d'huile d'olive, salez, poivrez, saupoudrez d'herbes de Provence et faites cuire environ 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C. Laissez tiédir 10 mn.

Coupez chacune des boules de mozzarella en 6 rondelles fines. Disposez une rondelle de tomate dans les 6 Bases des **EmpilOdéco** puis une rondelle de mozzarella et badigeonnez de pistou, continuez à superposer les rondelles de tomate et les rondelles de mozzarella jusqu'à épuisement des ingrédients, en badigeonnant à chaque fois la mozzarella de pistou. Terminez chaque EmpilOdéco par une rondelle de tomate. Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 30 mn. Servez avec le reste de pistou et un mesclun de salade.

Variantes, remplacez la mozzarella par :

FETA

200 g de feta émiettée.

SAINTE-MAURE

250 g de chèvre Sainte-Maure coupé en 24 rondelles.

Posez 2 tranches de Sainte-Maure entre chaque tranche de tomate.

LÉGUMES GRILLÉS/CHÈVRE FRAIS/CORIANDRE/MIEL

Préparation : 20 mn - Cuisson : ± 30 mn, Th 7/8 ou 220°C - Réfrigérateur : 1 h

Ingédients pour 6 EmpilOdéco

1 aubergine (± 300 g), 2 courgettes (± 400 g), 30 ml d'huile d'olive, 5 ml d'herbes de Provence, 1 ml d'ail déshydraté, sel et poivre, 1 échalote hachée, 1 botte de coriandre hachée, 200 g de fromage de chèvre frais type "Petit Billy", 5 ml de miel

Coupez l'aubergine et les courgettes lavées en tranches épaisses dans la longueur puis en lanières. Étalez-les sur une feuille de cuisson, badigeonnez-les avec l'huile, les herbes de Provence, l'ail, le sel et le poivre. Faites-les cuire environ 30 mn, dans le four préchauffé, Th 7/8 ou 220°C. Laissez refroidir.

Mélangez l'échalote et la coriandre hachées, avec le fromage de chèvre et le miel.

Répartissez les légumes confits dans les 6 Bases des **EmpilOdéco** puis répartissez le mélange au fromage de chèvre.

Lissez avec une spatule, empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 1 h.



DÉLICE FROMAGE / POIVRONS / CORIANDRE

Préparation : 15 mn - Cuisson : 30 s à 600 watts - Réfrigérateur : 4 h

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

2 feuilles de gélatine (4 g), 300 g de fromage frais (type St Môret), 150 g de crème épaisse, sel et poivre, piment d'Espelette, 1 botte de coriandre fraîche hachée, 200 g de poivrons rouges cuits coupés en lanières, huile pour les EmpilOdéco

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Mélangez dans un saladier le fromage frais, la crème, le sel, le poivre, le piment d'Espelette et la coriandre hachée. Faites fondre la gélatine ramollies et essorées dans 25 ml d'eau, 30 s à 600 watts. Ajoutez-les au mélange précédent.

Huilez les 6 Bases et les Poussoirs des **EmpilOdéco**. Disposez joliment quelques lanières de poivrons dans chaque Base, répartissez la moitié de la préparation dans les Bases, le reste des lanières de poivron et terminez par le reste de la préparation. Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 4 h.

Variantes, remplacez le poivron et la coriandre :

POIVRONS VERTS / CERFEUIL

200 g de poivrons verts cuits coupés en lanières et 1 botte de cerfeuil haché.

ARTICHAUTS / CIBOULETTE

200 g de fonds d'artichauts cuits coupés en lamelles et 1 botte de ciboulette ciselée.

PETITS POIS / ESTRAGON

200 g de petits pois cuits et 1 botte d'estragon haché.

CAROTTES / CUMIN

200 g de petites carottes cuites coupées en rondelles et 1 pincée de cumin en grains.

AUBERGINES / BASILIC

200 g d'aubergines grillées et 2 branches de basilic haché.

ASPERGES / CERFEUIL

200 g de pointes d'asperges vertes cuites et émincées et 6 brins de cerfeuil haché.

TOMATES CONFITES / AIL / PERSIL

200 g de tomates confites, 1 petite gousse d'ail hachée et 6 brins de persil haché.



TIMBALE LÉGUMES/TRUITE FUMÉE

Préparation : 10 mn - Cuisson : 2 mn d'ébullition - Réfrigérateur : 4 h

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

200 ml d'eau, 15 ml de gelée en poudre, ½ bouillon concentré de légumes, 400 g de macédoine cuite, 100 g de truite fumée coupée en petits dés, 150 ml de mayonnaise, poivre, huile pour les EmpilOdéco

Dans une casserole, versez l'eau, la gelée, le ½ bouillon émietté et faites bouillir en remuant constamment puis laissez tiédir. Versez dans un saladier tout le reste des ingrédients, mélangez, ajoutez la gelée tiède et mélangez à nouveau. Huilez les 6 Bases et les Pousoirs des **EmpilOdéco**.

Répartissez la préparation dans les 6 Bases et placez au réfrigérateur 1 h sans les empiler, puis empilez-les 3 par 3. Fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 3 h.

Variantes, remplacez la truite par :

SURIMI

100 g de surimi.

CREVETTES

100 g de crevettes roses.

LANGOUSTINES

100 g de langoustines cuites.

CRABE

100 g de miettes de crabe.

JAMBON BLANC

100 g de jambon blanc.

POULET

100 g de poulet cuit.

TIMBALE DE POT-AU-FEU EN GELÉE

Préparation : 15 mn - Cuisson : 2 mn à 600 watts - Réfrigérateur : 6 h

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

3 feuilles de gélatine de 2 g (6 g), 350 ml de bouillon de pot-au-feu, 1 petite échalote, ½ botte de persil, 1 beau morceau de viande de pot-au-feu cuite (± 300 g), 2 belles carottes cuites (± 150 g) coupées en petits dés, huile pour les EmpilOdéco

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Faites chauffer le bouillon de pot-au-feu 2 mn à 600 watts. Ajoutez les feuilles de gélatine ramollies, essorées et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien fondues.

Laissez refroidir 30 mn en remuant de temps en temps. Hachez l'échalote et le persil et ajoutez-les à la viande émiettée. Huilez les 6 Bases et les Pousoirs des **EmpilOdéco**.

Répartissez la préparation dans les Bases sans trop tasser puis répartissez les carottes en petits dés.

Versez le bouillon froid, empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les au réfrigérateur 6 h. Servez avec une salade verte et de la moutarde à l'ancienne.



CHARLOTTE TUTTI FRUTTI

Préparation : 20 mn - Cuisson : ± 5 mn sur le feu - Réfrigérateur : 3 h

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

200 g de macédoine de fruits au sirop égouttés, 12 biscuits roses de Reims

Crème pâtissière : 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre (± 100 ml), 2 sachets de sucre vanillé, 50 g de Maïzena (± 100 ml), 350 ml de lait entier, 30 ml de rhum ou de kirsch

Dans une casserole, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé et la Maïzena avec le lait et faites cuire à feu moyen en remuant. À ébullition, laissez bouillir 1 mn en remuant constamment. Retirez de la source de chaleur et ajoutez le rhum.

Égouttez la macédoine de fruits en conservant le sirop et réservez quelques fruits pour la décoration.

Coupez les biscuits en 2, trempez-les rapidement dans le sirop et tapissez avec le pourtour des 6 Bases des **EmpilOdéco**. Versez dans chaque Base un peu de crème pâtissière, des morceaux de fruits et terminez par un peu de crème pâtissière. Tassez en tapotant doucement la Base sur le plan de travail. Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 3 h environ.

Variantes, remplacez la macédoine de fruits au sirop par :

FRUITS AU SIROP

½ boîte de fruits au sirop : poires, pêches, oreillons d'abricots ou ananas coupés en petits dés.



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

ROYAL CHOCOLAT PRALINÉ

Préparation : 15 mn - Cuisson : ± 4 mn 30 à 360 watts - Réfrigérateur : ± 2 h

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

150 g de chocolat noir, 20 g de beurre, 200 ml de crème liquide entière bien froide, 25 ml de sucre glace, 125 g de chocolat au lait praliné, 60 g de crêpes dentelles type "Gavottes" (6 paquets de 2), huile pour les EmpilOdéco

Copeaux : 30 g de chocolat noir

Faites fondre le chocolat noir avec le beurre environ 2 mn 30 à 360 watts, laissez reposer 2 mn et mélangez. Montez la crème en chantilly bien ferme. Ajoutez le sucre glace et mélangez. Incorporez en 2 fois la chantilly au chocolat fondu. Huilez les 6 Bases et les Pousoirs des **EmpilOdéco**. Répartissez la préparation à mi-hauteur de la Base et lissez à l'aide d'une spatule. Placez-les au congélateur sans les empiler le temps de préparer la suite de la recette.

Faites fondre le chocolat au lait praliné environ 2 mn à 360 watts. Laissez reposer 2 mn. Concassez les crêpes dentelles grossièrement et mélangez au chocolat. Sortez les Bases du congélateur, répartissez les dentelles chocolat dans les EmpilOdéco, tassez légèrement, empilez-les 3 par 3, fermez avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur environ 2 h. Sortez et démoulez vos préparations 15 mn avant de les servir. Parsemez de copeaux de chocolat noir.

NOUGAT GLACÉ AMANDES / ABRICOTS SECS / MUSCAT

Préparation : 20 mn - Cuisson : 3 mn - Congélateur : 6 h minimum

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

6 abricots secs, 25 ml de vin muscat, 75 ml d'amandes concassées, 20 ml de sucre (± 20 g), 2 blancs d'œufs, 25 ml de miel liquide, 200 ml de crème liquide entière bien froide, 50 ml de sucre glace (± 25 g),

Mettez les abricots à gonfler dans le vin muscat.

Dans une poêle, faites griller les amandes puis ajoutez le sucre pour les faire caraméliser.

Montez les blancs en neige, ajoutez le miel et finissez de fouetter.

Montez la crème liquide en chantilly en finissant avec le sucre glace. Ajoutez délicatement la chantilly aux blancs en neige. Ajoutez ensuite les amandes, les abricots coupés en petits dés.

Passez les 6 Bases des **EmpilOdéco** munies de leur Poussoir sous l'eau froide. Répartissez la préparation dans les Bases. Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les au congélateur 6 h minimum.

Sortez les préparations 5 à 10 mn du congélateur avant de les démouler et de les servir.

Variantes, remplacez les abricots et les amandes par :

FRUITS CONFITS/NOISETTES/AMARETTO

50 ml de fruits confits coupés en petits dés et macérés dans 25 ml d'Amaretto, et 75 ml de noisettes concassées.

RAISINS SECS BLONDS/NOIX DE PÉCAN/RHUM

50 ml de raisins secs blonds macérés dans 25 ml de rhum et 75 ml de noix de pécan concassées.

CRANBERRIES/NOIX DE MACADAMIA/COGNAC

50 ml de cranberries surgelées, macérées dans 25 ml de Cognac et 75 ml de noix de macadamia concassées.



VACHERIN VANILLE

Préparation : 15 mn - Congélateur : 6 h minimum

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

2 œufs (jaunes et blancs séparés), 10 ml de vanille liquide, 25 ml de sucre (± 25 g), 100 ml de crème épaisse, 25 ml de sucre glace, 100 g de meringues écrasées grossièrement

Fouettez les jaunes d'œufs avec la vanille et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez doucement la crème et mélangez avec une spatule.

Montez les blancs en neige ferme et finissez en ajoutant le sucre glace pour les serrer. Incorporez-les délicatement au mélange vanillé.

Passez les 6 Bases des **EmpilOdéco** munies de leur Poussoir sous l'eau froide. Répartissez la moitié de la préparation dans les EmpilOdéco, les meringues écrasées puis recouvrez avec le reste de la préparation. Tassez un peu en tapotant chaque Base sur la table, empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et faites prendre 6 h minimum au congélateur.

Sortez les préparations 5 à 10 mn du congélateur avant de les démouler et de les servir.

Variantes, remplacez la vanille liquide par :

CAFÉ

15 ml d'extrait de café.

CHOCOLAT

25 ml de cacao en poudre.

AMANDES AMÈRES

5 ml d'extrait d'amandes amères.

RHUM

15 ml de rhum.

PISTACHE

10 ml d'extrait de pistaches.

ASTUCE

Vous pouvez utiliser pour cette recette des petites meringues de couleur : roses, vertes, jaunes ou parfumées au café, à la rose, au chocolat...

SURPRENANT GLACÉ CITRON ET PAILLETÉ FEUILLETINE

Préparation : 15 mn - Congélateur : 6 h minimum

Ingédients pour 6 EmpilOdéco

150 ml de fromage blanc, 2 œufs (jaunes et blancs séparés), le zeste et le jus d'un ½ citron non traité, 75 ml de sucre (± 75 g), 60 g de crêpes dentelles type "Gavottes" (6 paquets de 2)

Mélangez dans un saladier le fromage blanc, les jaunes d'œufs, le zeste et le jus du ½ citron.

Montez en neige les blancs d'œufs et finissez en ajoutant le sucre pour les serrer.

Incorporez-les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule.

Concassez les crêpes dentelles et répartissez-les dans le fond des **EmpilOdéco**.

Répartissez la mousse dessus et lissez avec une spatule. Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les au congélateur 6 h minimum. Sortez les préparations 5 à 10 mn du congélateur avant de les démouler et de les servir.

SURPRENANT VANILLE ET CŒUR DE MARRON

Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 mn - Cuisson : 40 s à 360 watts - Réfrigérateur : 12 h

Ingédients pour 6 EmpilOdéco

2 jaunes d'œufs, 50 ml de sucre (± 50 g), 2 ml de vanille en poudre, 1 feuille de gélatine (2 g), 100 ml de fromage blanc, 175 ml de crème liquide entière bien froide, 150 ml de crème de marron, 3 biscuits cuillers coupés en 2 ou 6 boudoirs coupés en 2, huile pour les EmpilOdéco

Fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Faites cuire 20 s à 360 watts, fouettez et faites cuire à nouveau 20 s à 360 watts.

Incorporez la gélatine ramollie 5 mn dans l'eau froide et égouttée. Mélangez et laissez reposer 2 mn.

Ajoutez le fromage blanc puis la crème fouettée en chantilly. Huilez les 6 Bases et Les Poussoirs des **EmpilOdéco**. Remplissez chaque Base avec la moitié de la préparation, ajoutez 25 ml de crème de marron dans chacune des Bases et répartissez le reste de la préparation. Terminez en posant un boudoir cassé en 2 ou ½ biscuit cuiller puis empilez-les 3 par 3. Fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 12 h.

Vous pouvez saupoudrer de pépites de pralin ou de copeaux de chocolat au moment de servir.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la poudre de vanille par les graines d'une gousse de vanille fendue en 2 et grattée.



PANNA COTTA FRAMBOISINE

Préparation : 5 mn - Réfrigérateur : 4 h minimum

Ingrédients pour 6 EmpilOdéco

425 ml de crème liquide entière, 200 g de lait concentré sucré, 3 feuilles de gélatine (6 g), 150 g de framboises surgelées, huile pour les EmpilOdéco

Faites bouillir la crème. Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine ramollies 5 mn dans l'eau froide et essorées, et mélangez longuement. Ajoutez le lait concentré sucré, mélangez et laissez refroidir.

Mixez les framboises décongelées pour obtenir une purée.

Huilez les 6 Bases et les Pousoirs des **EmpilOdéco**. Répartissez la purée de framboises dans les Bases et versez la préparation tiédie légèrement prise.

N'empilez pas les Bases tout de suite, posez-les sur une assiette et laissez-les prendre 1 h au réfrigérateur. Empilez-les 3 par 3, fermez chaque tour avec le Couvercle souple et placez-les dans la porte du réfrigérateur 4 h minimum.

Variantes, remplacez les framboises par :

PANNA COTTA CERISES

150 g de cerises surgelées et décongelées puis mixées.

PANNA COTTA CASSIS

150 g de cassis surgelés et décongelés puis mixés.

PANNA COTTA MYRTILLES

150 g de myrtilles surgelées et décongelées puis mixées.

PANNA COTTA FRUITS ROUGES

150 g de fruits rouges mélangés, surgelés et décongelés puis mixés.

PANNA COTTA MARA DES BOIS

150 g de mara des bois fraîches (fraises) mixées.

PANNA COTTA MÛRES

150 g de mûres fraîches ou surgelées et décongelées puis mixées.

PANNA COTTA MANGUE

150 g de mangue fraîche ou surgelée et décongelée puis mixée.



LES INDISPENSABLES POUR VOS PRÉPARATIONS

Pinceau silicone Pro

Idéal pour huiler les Bases et les Pousoirs des EmpilOdéco.

Il sert au quotidien pour badigeonner les marinades sur le poulet, la viande, le poisson, les brochettes...
et pour dorer vos ravioles, croissants, tourtes, chaussons...



Cuillers mesures petites et grandes

Difficile de peser des petites quantités.

Avec les Cuillers mesures, mesurez, versez, c'est pesé !



Extra Chef, TurboTop, TurboMAX

Indispensables pour hacher, mélanger et mixer les différentes garnitures.

Astuce : posez la Cuiller mesure 5 ml pour obstruer le trou des Lames, ainsi les aliments ne tombent pas à l'intérieur et la fermeture du Couvercle en est facilitée.



Speedy Chef

En 2 temps 3 mouvements préparez blancs en neige, mayonnaise, chantilly salée ou sucrée sans effort.
Une démonstration s'impose !



Spatule silicone, Spatule silicone fine

Elles sont parfaitement adaptées pour mélanger, lisser et récupérer vos préparations sans en laisser une miette.



Demandez conseil sur les produits à votre Animatrice(teur) Tupperware



TABLE DES MATIÈRES

Bavarois de chair de crabe croustillant	10	Panna cotta fruits rouges	24
Bavarois de crevettes croustillant	10	Panna cotta mangue	24
Bavarois d'écrevisses croustillant	10	Panna cotta mara des bois	24
Bavarois de saumon fumé croustillant	10	Panna cotta mûres	24
Bavarois de surimi croustillant	10	Panna cotta myrtilles	24
Bavarois de thon croustillant	10	Rillettes cabillaud/crevettes roses	8
Charlotte ananas	18	Rillettes flétan/sardines	8
Charlotte oreillons d'abricots	18	Rillettes grenadier/crabe	8
Charlotte pêches	18	Rillettes maquereau/merlan	8
Charlotte poires	18	Rillettes saumon fumé/saumon cuit	8
Charlotte tutti frutti	18	Rillettes thon/sabre	8
Délice fromage/artichauts/ciboulette	14	Royal chocolat praliné	19
Délice fromage/asperges/cerfeuil	14	Surprenant glacé citron et pailleté feuilletine	22
Délice fromage/aubergines/basilic	14	Surprenant vanille et cœur de marron	22
Délice fromage/carottes/cumin	14	Tartare cabillaud	7
Délice fromage/petits pois/estragon	14	Tartare espadon	7
Délice fromage/poivrons/cerfeuil	14	Tartare noix de pétoncles	7
Délice fromage/poivrons verts/coriandre	14	Tartare noix de Saint-Jacques	7
Délice fromage/tomates confites/ail/persil	14	Tartare saumon	7
Légumes grillés/chèvre frais/coriandre/miel	12	Tartare saumon/crevettes/ julienne de pommes	7
Millefeuilles tomates confites/feta/pistou	12	Timbale de pot-au-feu en gelée	16
Millefeuilles tomates confites/ mozzarella/pistou	12	Timbale légumes/crabe	16
Millefeuilles tomates confites/ Sainte-Maure/pistou	12	Timbale légumes/crevettes	16
Nougat glacé amandes/ abricots secs/muscat	20	Timbale légumes/jambon blanc	16
Nougat glacé cranberries/ noix de macadamia/Cognac	20	Timbale légumes/langoustines	16
Nougat glacé fruits confits/ noisettes/Amaretto	20	Timbale légumes/poulet	16
Nougat glacé raisins secs blonds/ noix de pécan/rhum	20	Timbale légumes/surimi	16
Panna cotta cassis	24	Timbale légumes/truite fumée	16
Panna cotta cerises	24	Vacherin amandes amères	21
Panna cotta framboisines	24	Vacherin café	21
		Vacherin chocolat	21
		Vacherin pistache	21
		Vacherin rhum	21
		Vacherin vanille	21

En quelques secondes, connectez-vous à l'Animatrice(teur) Tupperware la plus proche de chez vous !
tupperware.fr/connect Rejoignez-nous     et sur www.tupperware.fr

Tupperware France - 20, rue Paul Héroult - CS40186 - 92023 Nanterre Cedex - Tél. : 01 41 39 24 24

Tous droits réservés pour tous pays Tupperware France - 11155507 - 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 quel que 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.