

OMELETTE PARTY



Tupperware®

OMELETTE PARTY

Avec l'**Omelette Party**, préparez facilement et rapidement toutes sortes de plats à base d'œufs au micro-ondes. Frittata, millefeuilles, pudding et flans peuvent être réalisés dans l'Omelette Party ainsi que des sandwichs sains et des collations rapides pour les enfants.

La cuisson étant dépourvue de matière grasse, il n'y a aucun risque de brûlure. Obtenez un délicieux résultat à chaque utilisation.

Forme arrondie pour que la nourriture puisse sortir facilement du récipient après la cuisson.

Ouvertures pour laisser échapper la vapeur et obtenir une cuisson uniforme.



Grandes poignées pour une bonne prise en main.

Les ouvertures sont suffisamment éloignées des poignées pour un transport en toute sécurité.

Rayures pour protéger les doigts.

Dimensions : 22,4 x 14 x 6,8 cm h / 430 ml

ASTUCES & ENTRETIEN

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'**Omelette Party**.

- Lavez l'Omelette Party avant la première utilisation.
- Rincez l'Omelette Party immédiatement après utilisation avec de l'eau froide pour éviter taches et odeurs.
- L'Omelette Party résiste au lave-vaisselle.
- Battez toujours les œufs avant de les cuire dans l'Omelette Party. Ajoutez toujours un petit peu d'eau ou de lait pour un résultat uniforme.
- Les œufs battus s'élargissent en cuisant. Respectez la quantité maximale de 4 œufs pour éviter les débordements.
- Utilisez au minimum 2 œufs pour faire en sorte que les omelettes aient une épaisseur uniforme et pour éviter des débordements éventuels.
- Ne mettez pas 2 Omelette Partys en même temps dans le micro-ondes car le résultat ne sera pas uniforme.
- Faites cuire à basse puissance (350 – 400 watts) pour obtenir un meilleur résultat en cuisant des recettes à base d'œufs.
- Quand vous ajoutez des légumes, faites en sorte que ceux-ci soient coupés finement pour un résultat homogène.
- Quand vous ajoutez du jambon ou du fromage, mélangez-les bien avec les œufs battus et faites toujours cuire à basse puissance (entre 350 et 400 watts).
- Les taches n'influencent pas la bonne performance du produit et ne tombent pas sous la Garantie Tupperware.

SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

- L'Omelette Party supporte des températures entre 0 °C et 120 °C. Ne mettez pas l'Omelette Party dans le congélateur et ne l'exposez pas à des températures qui dépassent les 120 °C.
- Utilisez des maniques pour sortir l'Omelette Party du micro-ondes.
- Lorsque vous soulevez le couvercle après cuisson, assurez-vous de ne pas l'ouvrir face à vous afin de ne pas vous brûler avec les restants de vapeur éventuels.
- N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou tranchants afin d'éviter les rayures. Enlevez les restes éventuels après cuisson avec la **Spatule en Silicone**.
- N'utilisez pas sous le gril, dans le four ou sur un réchaud ou plaque de cuisson.
- N'ajoutez pas d'huile ou d'autres matières grasses aux œufs battus car ceci endommagerait le produit.
- N'utilisez pas l'Omelette Party pour faire bouillir des œufs, car il se pourrait que les œufs explosent.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- Regardez les instructions à l'intérieur de l'Omelette Party.
- Cassez 2 à 4 œufs dans le **Bol Espace 600 ml**.
- Ajoutez 15 ml d'eau ou de lait.
- Battez les œufs à l'aide du **Batteur** jusqu'à ce que les œufs aient une couleur jaune claire. Essayez de faire le moins de mousse possible pour éviter les bulles en cuisant.



OMELETTE DE BASE

- Versez les œufs battus dans l'Omelette Party, mettez le couvercle et faites cuire.
- Pour un résultat optimal et homogène il est important de cuire à basse puissance (entre 350 et 400 watts).
- La cuisson peut être différente en fonction de la puissance du micro-ondes et du nombre, de la taille et de la température des œufs.
- En moyenne il faut compter :
 - 2 œufs = 3 mn
 - 3 œufs = 4 mn
 - 4 œufs = 5 à 6 mn
- Ajouter du sel n'a pas d'influence sur le temps de cuisson.
- Ouvrez le couvercle et servez immédiatement après la cuisson.



LA FRITTATA DE BASE

- Coupez finement les légumes de votre choix, maximum 150 g. Astuce : utilisez les légumes colorés quand vous faites des frittatas pour des enfants.
- Mettez les légumes dans la base de l'Omelette Party.
- Mettez le couvercle et faites cuire pendant 4 minutes à 600 watts (maximum 800 watts).
- Faites égoutter si nécessaire.
- Versez les 2 œufs battus sur les légumes.
- Mettez le couvercle et faites cuire pendant 3 minutes à basse puissance (entre 350 et 360 watts, maximum 400 watts).
- Ouvrez le couvercle et servez immédiatement après la cuisson.



OMELETTES POUR TOUTE LA FAMILLE



360 watts
± 5 mn

INGRÉDIENTS SAVEUR SAUMON FUMÉ

- 1 morceau de saumon fumé
- 15 ml (1 c. à s.) de crabe
- aneth, finement coupé
- sel et poivre

INGRÉDIENTS SAVEUR POIREAU ET EMMENTAL

- 25 g de poireau
- 25 g de fromage Emmental râpé

INGRÉDIENTS SAVEUR CHAMPIGNONS

- 100 g de champignons, coupés en morceaux
- sel et poivre

INGRÉDIENTS SAVEUR JAMBON

- 25 g de piments verts, coupés en morceaux
- 1 tranche de jambon, coupée en lamelles
- mélange d'herbes, finement coupées

INGRÉDIENTS SAVEUR FROMAGE

- 50 g de fromage râpé de votre choix
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Battez 3 grands œufs (température ambiante) avec 15 ml (1 c. à s.) de lait ou d'eau jusqu'au moment où vous obtenez un mélange homogène.
2. Mettez les ingrédients dans la base de l'**Omelette Party**. Versez les œufs battus.
3. Mettez le couvercle et faites cuire 4 à 5 mn à 360 watts.



OMELETTES POUR TOUTE LA FAMILLE



**360 watts
± 5 mn**

INGRÉDIENTS OMELETTE VÉGÉTARIENNE

- ½ oignon
- ¼ de carotte
- 3 champignons
- ¼ de piment vert ou rouge
- 2 œufs
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Coupez finement les légumes à l'aide du **Couteau Tout Usage**.
 2. Mettez-les dans l'**Omelette Party** et faites cuire pendant 2 mn à 360 watts au micro-ondes.
 3. Versez les œufs battus.
 4. Mettez le couvercle et faites cuire une deuxième fois 3 mn à 360 watts.
-

INGRÉDIENTS OMELETTE ITALIENNE

- ½ tomate
- ½ boule de mozzarella
- 2 œufs
- sel et poivre
- quelques feuilles de basilic

PRÉPARATION

1. Alternez les tranches de tomates et de mozzarella dans la base de l'Omelette Party.
2. Salez et poivrez.
3. Versez les œufs battus sur les tomates et la mozzarella.
4. Décorez avec quelques feuilles de basilic après la cuisson.



FRITTATA



360 watts
± 7 mn

INGRÉDIENTS

- 50 g de jambon cuit
- 50 g de courgette
- 6 tomates cerises (60 g)
- 2 œufs
- 100 ml de lait entier (7,5 % de mat. grasse)
- 45 ml (3 c. à s.) de farine (± 20 g)
- 10 feuilles de basilic
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Coupez le jambon et la courgette en petits dés à l'aide du **Couteau Tout Usage**.
2. Mettez les dés de jambon et de courgette avec les tomates cerises dans la base de l'**Omelette Party**.
3. Refermez avec le couvercle et faites cuire 4 mn à 600 watts.
4. Mélangez tous les autres ingrédients avec le **TurboMax** muni des lames.
5. Versez le mélange sur le jambon et les légumes coupés.
6. Mettez le couvercle sur la base et faites cuire 3 mn à 360 watts.



ASTUCE

La frittata peut être servie aussi bien froide que chaude.

QUICHE SURIMI



360 watts
± 5 mn

INGRÉDIENTS

- 8 bâtons de surimi (125 g)
- 50 ml (10 c. à c.) de crème (3 % de mat grasse)
- 25 ml (5 c. à c.) de farine
- 1 œuf
- 5 ml (1 c. à c.) de moutarde

PRÉPARATION

1. Hachez finement le surimi dans le **TurboMax** muni des lames.
2. Versez le surimi dans un **Bol Espace 600 ml**.
3. Remplacez les lames du TurboMax par le fouet et battez les autres ingrédients. Versez-les ensuite sur le surimi.
4. Mélangez avec la **Spatule en Silicone** et disposez de façon régulière dans la base de l'**Omelette Party**.
5. Mettez le couvercle sur la base et faites cuire 5 mn à 360 watts.



MILLEFEUILLE DE COURGETTE



360 watts
± 8mn 30 s



Repos
± 1mn

INGRÉDIENTS

- 180 g de courgette
- 5 ml (1 c. à c.) de poudre d'ail
- 2 œufs
- 50 ml (10 c. à c.) de crème
- sel et poivre
- 25 ml (5 c. à c.) de miettes de pain (optionnel)

PRÉPARATION

1. Lavez la courgette et coupez-la en tranches à l'aide de la **Mando Junior** (I).
2. Mélangez les autres ingrédients dans le **TurboMax** muni du fouet.
3. Disposez les tranches de courgette de façon régulière dans la base de l'**Omelette Party**.
4. Versez le mélange d'œufs dans la base.
5. Saupoudrez avec des miettes de pain pour une finition dorée.
6. Faites cuire pendant 5 mn 30 s à 360 watts, laissez reposer pendant 1 mn et faites cuire une deuxième fois 3 mn à 360 watts.
7. Servez chaud de préférence.



PATÉ DE THON



360 watts
± 6 mn 30 s



Repos
± 1 mn

INGRÉDIENTS

- 135 g de thon en boîte
- 2 œufs
- 80 ml de crème (3 % de mat. grasse)
- 50 g de concentré de tomates
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Laissez égoutter le thon et émiettez-le en petits morceaux.
2. Mélangez tous les ingrédients, le thon inclus, dans le **TurboMax** muni des lames jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Versez le mélange dans l'**Omelette Party**.
4. Faites cuire 4 mn à 360 watts, laissez reposer pendant 1 mn et faites cuire une deuxième fois 2 mn 30 s à 360 watts.
5. Enlevez le couvercle après la cuisson, laissez refroidir avant d'enlever le paté de l'Omelette Party.



ASTUCE

Servez le paté avec
une salade au vinaigre
balsamique.

PAIN PERDU DE MÛRES



360 watts
± 7 mn



Repos
10 mn

INGRÉDIENTS

- 2 tartines (ø 9 cm)
- 1 œuf
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 50 ml (10 c. à c.) de sucre
- 70 g de mûres

PRÉPARATION

1. Coupez les tartines en rond de 9 cm de diamètre.
2. Grillez le pain pour un résultat optimal.
3. Mettez les deux tartines dans la base de l'**Omelette Party**.
4. Battez l'œuf avec le lait et le sucre avec le **Batteur** dans le **Bol Espace 600 ml**.
5. Laissez tremper le pain pendant 10 mn dans ce mélange d'œuf. Pendant la cuisson, le pain absorbera tous les liquides.
6. Placez les mûres sur les tartines.
7. Mettez le couvercle sur l'Omelette Party et faites cuire 7 mn à 360 watts.



ASTUCE

Servez avec une boule
de glace.

PUDDING DE CHOCOLAT



600 watts
2 mn 30 s



360 watts
4 mn



Repos
± 3 mn

INGRÉDIENTS

- 200 ml de lait demi-écrémé
- 50 g de chocolat
- 2 œufs
- 25 ml (5 c. à c.) de sucre

PRÉPARATION

1. Versez le lait dans le **Pichet MicroCook 1 l**, ajoutez les barres de chocolat et faites cuire 2 mn 30 s à 600 watts.
2. Sortez le Pichet du micro-ondes et mélangez avec la **Spatule en Silicone** jusqu'à ce que le chocolat se soit dissous dans le lait.
3. Avec le **Batteur**, battez les œufs et le sucre dans le **Bol Mélangeur 3 l**. Ajoutez ce mélange au lait et au chocolat, mélangez bien.
4. Versez le mélange dans la base de l'**Omelette Party**.
5. Mettez le couvercle et faites cuire 4 mn à 360 watts.
6. Soulevez le couvercle après la cuisson et laissez reposer pendant 3 mn avant d'enlever le pudding de l'Omelette Party.





TABLE DES MATIÈRES

Frittata	10
Millefeuille de courgette	14
Omelette champignons	6
Omelette fromage	6
Omelette Italienne	8
Omelette jambon	6
Omelette poireau et emmental	6
Omelette saumon fumé	6
Omelette végétarienne	8
Pain perdu de mûres	18
Paté de thon	16
Pudding de chocolat	20
Quiche surimi	12



Tupperware[®]

© 2019 Tupperware. Tous droits réservés.

www.tupperware.be