

~ Les Moules du Chef ~ 010034

I. Remarques Importantes

- **Ne faites jamais chauffer vos moules à vide.**
- **Avant la première utilisation, lavez vos moules en suivant les instructions d'entretien.**
- N'utilisez jamais d'objet métallique pour retirer vos préparations des moules.
- Ne découpez pas vos préparations dans les moules en silicone. Démoulez-les toujours au préalable.
- Ne jetez jamais vos Moules du Chef dans le feu.
- Vous pouvez utiliser vos Moules du Chef dans un four traditionnel ou dans un four à micro-ondes.
- Ne placez jamais les Moules du Chef directement sur une source de chaleur telle qu'une plaque de cuisson (électrique ou gaz).
- Les Moules du Chef résistent à des températures allant de -40°C à 230°C.

II. Utilisation

- **Avec la Tarte Réussite :**

Les Moules du Chef ont été spécialement développés pour être utilisés avec la Tarte Réussite.

- Les moules doivent être positionnés correctement dans la Tarte Réussite.
- Le rebord du moule s'imbrique parfaitement sur la bordure de la plaque chauffante de la Tarte Réussite.
- Il est préférable de positionner le moule avant d'y mettre votre préparation.
- Une fois la cuisson terminée, retirez votre moule en utilisant les « oreilles » présentés sur les côtés. Enfin attendez que le moule refroidisse avant de démouler votre gâteau ou votre tarte.

- **Au four ou au four à micro-ondes**

Vous pouvez aussi utiliser les Moules du Chef au four traditionnel ou au four à micro-ondes.

III. Entretien

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement vos Moules en suivant les conseils ci-dessous.
- Pour leur garantir une meilleure longévité, toujours rincer vos moules à l'eau chaude après les avoir utilisés et les laver avec du liquide vaisselle.

- Ne jamais utiliser d'éponges abrasives. Ne pas laisser tremper vos moules trop longtemps dans l'eau de vaisselle.
- Veillez à conserver vos moules dans un endroit sec.
- Les Moules du Chef peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.

IV. Recettes

Les Tourtes

Mini Tourtes aux pommes

Recette pour environ 12 tourtes

Ingrédients

Pour la pâte brisée sucrée

- 150 g de farine blanche
- 25 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 12 g de beurre
- 3 pommes à cuire, pelées, évidées et émincées en cube de 1 cm
- 35 g de sucre en poudre
- 1 bonne pincée de cannelle
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Le zeste râpé d'un demi-citron

Préparation

Préparer d'abord **la pâte** en amalgamant tous les ingrédients (à la main ou à l'aide d'un robot).

Préparer ensuite **la garniture** :

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole, puis ajouter les pommes, le sucre, et le zeste de citron.

Bien mélanger et laisser cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres sans s'écraser.

Laisser refroidir et ajouter la crème.

Préchauffer votre four à 190°C ou votre Tarte Réussite pendant 10 minutes.

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 mm.

Découper 4 disques un peu plus grands que le diamètre de vos empreintes puis 4 plus petits qui serviront de couvercles.

Tapiser les moules avec les grands cercles et garnir du mélange aux pommes.

Humidifier le bord de la pâte au pinceau et poser les couvercles dessus : bien souder. Percer un petit trou sur chaque tourte (de façon à ce que la vapeur s'échappe) et saupoudrer légèrement de sucre en poudre.

Enfourner et laisser cuire 25 min en surveillant la cuisson à 180°C, les bords doivent être légèrement dorés.

Laisser refroidir un peu avant de démouler.
Servir tiède.

Conseil :
Vous pouvez accompagner vos Mini Tourtes aux Pommes de crème fraîche ou de glace à la vanille.

Mini Quiche Lorraine

Recette pour environ 12 quiches

Ingrédients

Pour la pâte Brisée salée

100 g de farine blanche
20 g de beurre
3 cuillères à soupe de lait
1 pincée de sel



Pour la garniture

40 cl de crème fraîche liquide
4 œufs
100 g de dés de lardons nature ou fumé
80 g de gruyère râpé
Sel et poivre

Préparation

Préparer d'abord **la pâte** en amalgamant tous les ingrédients (à la main ou à l'aide d'un robot).

Préchauffer votre four à 180°C ou votre Tarte Réussite pendant 10 minutes.

Préparer ensuite **la garniture** :
Faire revenir dans une poêle les dés de lardons et les égoutter.
Battre la crème et les œufs, ajouter le gruyère râpé puis saler et poivrer

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 mm.
Découper 4 disques un peu plus grands que le diamètre de vos empreintes.

Tapisser les empreintes du moule à tourtes avec les disques et faire cuire la pâte uniquement pendant 10 min à 180°C.
Sortir le moule à tourtes du four ou de votre Tarte Réussite.

Disposer les lardons égouttés sur la pâte et ajouter le mélange d'œuf, de gruyère et de crème.

Enfourner et laisser cuire 25 minutes en surveillant la cuisson à 200°C, les bords doivent être légèrement dorés.

Les Beignets

Beignets sucrés

Recette pour 15 mini beignets

Ingrédients

250 g de farine
1 sachet (15 g) de levure chimique
70 g de sucre en poudre
20 g de beurre fondu
150 ml de lait
2 œufs
2 sachets de sucre vanillé
Une pincée de cannelle
2 cuillères à soupe d'huile de friture



Préparation

Dans un bol :

Battre les œufs avec le beurre fondu, ajouter le sucre et le sucre vanillé.
Bien mélanger, puis mouiller avec le lait.

Dans un grand saladier :

Mélanger la farine, la cannelle et la levure, puis ajouter petit à petit le mélange précédent en pétrissant bien.
Verser ensuite l'huile de friture.

Graisser le fond des empreintes avec une feuille d'essuie-tout imbibée d'un peu d'huile ou de beurre.

Remplir les alvéoles du moule à beignets. Attention à ne pas les remplir entièrement mais maximum aux $\frac{3}{4}$, car la pâte va gonfler à la cuisson.
Enfourner et laisser cuire 25 minutes en surveillant la cuisson à 180°C.

Astuce :

Une fois la cuisson terminée et les beignets retirés, les saupoudrer de sucre glace ou appliquer un nappage au chocolat ou au sucre selon vos envies...