

CATÉGORIES / SACHETS QUANTITÉ D'EAU MODE DE CUISSON RÉFRIGÉRATION INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

légende



RECETTES RÉALISÉES À PARTIR DU MÊME SACHET

page 1/2

BOISSONS

→ Chaudes	200 ml	micro-ondes 40 s	—	Toujours faire le mélange à l'eau froide, puis réchauffer.
→ Froides	200 ml	—	30 min	Diluer 1 sachet avec 200 ml d'eau ou 2 sachets avec 1 L d'eau, à boire dans la journée.
→ Sorbets	200 ml	—	30 min minimum	Rajouter à la préparation 1 verre de glace pilée et un zeste de citron.

POTAGES

→ Velouté	200 ml	micro-ondes 40 s	—	Toujours faire le mélange à l'eau froide, puis réchauffer. Penser aux épices et herbes fraîches.
→ Mousseline	200 ml	micro-ondes 40 s	—	Rajouter un blanc d'œuf battu en neige.
→ Sauce	30 ml	micro-ondes 40 s	—	Idéal pour agrémenter légumes, crustacés, poissons et viandes maigres.

PETITS "PLATS" À CUISINER

→ Omelette	80 à 110 ml	poêle chaude 1 à 3 min	—	Feu moyen ou fort ; Rajouter un blanc d'œuf battu en neige.
→ Purée	80 ml	—	—	Diluer le sachet dans un bol contenant de l'eau chaude, laisser reposer avant de servir.
→ Pasta	—	—	—	Faire bouillir 1 L d'eau salée dans une casserole et plonger le sachet cuisson pendant 6 à 10 min.
→ Préparation façon riz	—	—	—	Faire bouillir 1 L d'eau salée dans une casserole et plonger le sachet cuisson pendant 6 à 10 min.
→ Spaghetti bolognaise	170 ml	micro-ondes 2 x 1 min	—	Puissance medium 1 min, mélanger et recommencer l'opération, couvrir et laisser reposer 2 à 3 min.
→ Risotto aux champignons	110 ml	micro-ondes 2 x 30 sec	—	Puissance maximale 30 sec, mélanger et recommencer l'opération, couvrir et laisser reposer 5 min.



DESSERTS, PETITS DEJ' & GOÛTERS

→ Entremets	120 ml	–	30 min	Placer au congélateur pour une mousse glacée.
→ Milk-Shake	220 ml	–	–	Ajouter zeste de citron vert et glace pilée.
→ Mousse	120 ml	–	–	Incorporer un blanc d'œuf monté en neige.
→ Gâteau au chocolat	60 ml	micro-ondes 1 min	45 sec	Diluer le sachet avec de l'eau froide et chauffer au micro-ondes.
→ Crème céréales chocolat	80 ml	–	1 min	Diluer le sachet dans un bol contenant de l'eau chaude, laisser reposer avant de servir.
→ Céréales crispy	80 à 100 ml	–	–	Diluer le sachet dans un bol contenant de l'eau froide, laisser reposer avant de servir.
→ Porridge muesli noisettes	80 à 100 ml	micro-ondes 40 s	1 min	Diluer le sachet dans un bol contenant de l'eau froide ou chaude, laisser reposer avant de servir.
→ Crêpe	110 ml	poêle chaude 1 à 3 min	–	Feu moyen ou fort ; Rajouter un blanc d'œuf battu en neige.
→ Pancake	65 ml	poêle chaude 1 à 3 min	–	Feu moyen ou fort ; Rajouter un blanc d'œuf battu en neige.
→ Riz au lait	100 ml	micro-ondes 40 s	30 min	Diluer le sachet avec de l'eau froide, verser dans un ramequin, faire chauffer et réfrigérer.
→ Crème brûlée	100 ml	micro-ondes 40 s	30 min	Diluer le sachet avec de l'eau froide, verser dans un ramequin, faire chauffer et réfrigérer.

NOTE 01

NOTE 02
