

Les Ateliers Savoir-Faire™

Voici le dernier atelier Tupperware, réalisé chez Claire, notre hôtesse privilège. Nous avons organisé un atelier cuisine et démonstration avec les amis de Claire. Nous avons cuisiné plusieurs recettes avec les ustensiles de notre marque Tupperware. Notre marque innove en permanence et conçoit des produits ingénieux, dont le cuit-vapeur au micro-ondes, le Micro Vap'. Il s'agit d'un véritable cuit-vapeur, composé d'une coque métallique recouverte de plastique pour pouvoir passer les produits au micro-ondes et pour que les aliments soient cuits par la vapeur et non par les ondes.

Ce cuit-vapeur possède un accessoire permettant de réaliser des préparations avec du liquide (comme du risotto). Claire a reçu en cadeau des ramequins, qui lui permettront de réaliser des crèmes ou des mousses, avec le cuit-vapeur.

Nous avons réalisé un risotto en 20 minutes. Plus question de rester à côté de la poêle pendant 30 à 45 minutes pour verser le bouillon régulièrement.

Le Micro Vap' cuit les aliments en toute autonomie.

Un livre de recettes est fourni avec le produit. Voici la recette du risotto, réalisé avec des coquillettes, du brocoli et des champignons.

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de coquillettes au blé complet

250 g de champignons de Paris

1 brocoli

1 échalote

50 ml de vin blanc

400 ml d'eau froide (si utilisation du cuit-vapeur)

400 ml d'eau à faire bouillir

1 bouillon de légumes

30 g de beurre

50 g de parmesan

Instructions

Émincer l'échalote et émietter le bouillon de volaille. Laver et découper les champignons. Laver et détailler le brocoli en fleurettes. Si vous avez le cuit-vapeur de Tupperware, je vous laisse regarder la vidéo ci-dessous pour suivre la suite de la recette. Sinon, vous pouvez réaliser cette recette comme un risotto classique. Faire cuire les champignons et le brocoli à la vapeur. Faire rissoler l'échalote puis ajouter les coquillettes. Mouiller avec le vin blanc. Une fois celui-ci absorbé, ajouter le bouillon de légumes (dilué dans l'eau chaude) petit à petit. Une fois tout le bouillon absorbé, ajouter les légumes, le beurre et le parmesan.

Je vous ai filmé le test du cuit-vapeur :

Comme vous pouvez le constater dans la vidéo, le risotto avec le Micro Vap' est très simple à préparer et c'est un gain de temps incroyable. Une fois dans le micro-ondes, plus besoin de s'en occuper. Vous pouvez vaquer à vos occupations et le repas sera prêt quand le micro-ondes aura sonné. La prochaine fois, je vous montrerai d'autres recettes.

À très bientôt,

Léa, votre conseillère Tupperware.