

Livre de recettes

 **crispy.**



*Transformez chaque
sandwich en une oeuvre d'art*



Vous adorez votre micro-ondes mais vous obtenez toujours des résultats médiocres ? Repensez votre utilisation du micro-ondes, pour des plats savoureux, rapides et sans compromis sur la qualité... pensez Crispy !

Croissants style pain doré



au chocolat et fruits



2 portions



5 minutes

INGRÉDIENTS

2 petits croissants

Pâte à tartiner au chocolat et
aux noisettes

1 œuf

1/4 de tasse de lait

1/4 c. à thé d'essence de vanille

Baies fraîches (au choix), pour
servir

Sirop d'érable, pour servir
(facultatif)

PRÉPARATION

1. Couper les croissants horizontalement (sans les couper jusqu'au bout) et les tartiner de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes.
2. Ajouter l'œuf, le lait et l'essence de vanille dans un bol ; fouetter pour combiner.
3. Tremper un croissant dans le mélange à base d'œuf ; le placer dans le grill Crispy et attacher le haut et le bas ensemble.
4. Passer au micro-ondes pendant 3 minutes* (en les retournant à mi-chemin), ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Retirer le croissant des plaques de cuisson et répéter l'opération avec l'autre croissant.
6. Servir avec des baies et du sirop d'érable.

*Basé sur un micro-ondes de 1000W. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance du micro-ondes.

Grilled cheese au saumon fumé



avec fromage brie



1 portions



5 minutes

INGRÉDIENTS

2 tranches de pain

Saumon fumé (100g)

Brie tranché

1/4 d'oignon rouge émincé

1c à soupe d'aneth

Câpres (facultatif)

PRÉPARATION

1. Beurrer un seul côté des tranches de pain.
2. Sur le côté non beurré de quatre tranches de pain, répartir les tranches de saumon fumé et de brie, l'oignon rouge, l'aneth et, si désiré, les câpres.
3. Fermer avec le reste des tranches de pain, côté beurré à l'extérieur.
4. Placer votre sandwich dans le grill Crispy et attacher le haut et le bas ensemble.
5. Faire cuire au micro-onde pour 3 minutes* où jusqu'à ce que les côtés soient dorés.

*Basé sur un micro-ondes de 1000W. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance du micro-ondes.

Pain aux raisins et fromage



avec banane et miel



1 portions



5 minutes

INGRÉDIENTS

2 tranches de pain grillé aux raisins coupées épaisses

Beurre

1 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de fromage à la crème

1/2 banane, coupée en tranches

Sucre

Cannelle au goût

Fraises fraîches pour servir

Miel supplémentaire pour servir

PRÉPARATION

1. Beurrer une tranche de pain grillé aux raisins et placer le côté beurré vers le bas sur la plaque inférieure du grill Crispy.
2. Tartiner la tranche de miel et de fromage frais ; ajouter la banane et saupoudrer de sucre à la cannelle.
3. Beurrez l'autre tranche de pain grillé aux raisins et placez-la sur le dessus, côté beurré vers le haut.
4. Attachez le haut et le bas du grill Crispy ensemble ; passez-le au micro-ondes pendant 3 minutes* (en la retournant à mi-chemin), ou jusqu'à ce que le pain soit doré.
5. Servir avec des fraises et un supplément de miel.

*Basé sur un micro-ondes de 1000W. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance du micro-ondes.

Sandwich au thon



sur pain de seigle



1 portions



5 minutes

INGRÉDIENTS

Boîte de thon à l'huile d'olive de
95 g, égouttée
4 câpres, hachés
1 petit cornichon, haché
2 c. à thé de ciboulette hachée
3 c. à thé de mayonnaise
2 tranches de pain de seigle
épais
Beurre
1 tranche de fromage cheddar
Poivron grillé
Feuilles de roquette, pour servir

PRÉPARATION

1. Ajouter le thon, les câpres, le cornichon, la ciboulette et la mayonnaise dans un bol ; bien mélanger.
2. Beurrer une tranche de seigle et placer le côté beurré vers le bas sur l'assiette inférieure du grill Crispy.
3. Ajouter le fromage, le poivron et la salade de thon sur la tranche.
4. Beurrez l'autre tranche de seigle et placez-la sur le dessus, côté beurré vers le haut.
5. Fixez le haut et le bas du grill Crispy ensemble ; passez-le au micro-ondes pendant 3 minutes* (en le retournant à mi-temps), ou jusqu'à ce que le pain soit doré.
6. Retirer le sandwich des plaques de cuisson et les servir avec de la roquette.

*Basé sur un micro-ondes de 1000W. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance du micro-ondes.

Sandwich aux poires et fromage ★★★★★

avec fromage bleu



1 portions



5 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain multigrain
- 30 ml de beurre, ramolli
- 75g de fromage bleu (de type Bleubry), coupé en tranches
- 1 c. à thé de thym haché
- 1 poires émincées
- 30 ml d'amandes tranchées

PRÉPARATION

1. Tartiner un seul côté des tranches de pain avec le beurre. Répartir les tranches de fromage sur le côté non beurré de quatre tranches de pain. Parsemer de thym.
2. Garnir de tranches de poires et d'amandes. Fermer les sandwiches, côté beurré du pain à l'extérieur.
3. Placer le sandwich dans le grill Crispy et fixer le haut et le bas ensemble.
4. Passez-le au micro-ondes pendant 3 minutes* (en la retournant à mi-chemin), ou jusqu'à ce que le pain soit doré.

*Basé sur un micro-ondes de 1000W. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance du micro-ondes.

Feuilleté à la framboise



et au fromage à la crème



2 portions



5 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 feuille de pâte feuilletée surgelée, décongelée
- 2 c. à soupe de fromage à la crème
- 1/3 de tasse de framboises surgelées, décongelées
- 1 c. à thé de sucre
- Eau
- Huile de cuisson en vaporisateur
- Sucre à glacé, pour servir

PRÉPARATION

1. Couper la pâte en quatre ; répartir le fromage frais entre les deux quarts et l'étaler en laissant une bordure de 2 cm autour du bord de la pâte.
2. Ajouter les framboises sur le dessus et saupoudrer de sucre.
3. Badigeonner les bords de chaque quartier avec de l'eau et placer les deux autres quartiers sur le dessus ; presser les bords de la pâte ensemble pour sceller et enfermer la garniture.
4. Vaporiser d'huile de cuisson les plaques de grill Crispy ; placer le feuilleté dans le grill Crispy.
5. Fixez le haut et le bas du Crispy ensemble ; passez-le au micro-ondes pendant 4 minutes* (en la retournant à mi-temps), ou jusqu'à ce que le feuilleté soit gonflée et dorée.
6. Retirer les gaufres des plaques de cuisson et répéter l'opération avec l'autre feuilleté.
7. Servir avec du sucre à glacé.

*Basé sur un micro-ondes de 1000W. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la puissance du micro-ondes.