

Mini- röstis & ...



Betty Bossi

Plaque de cuisson «Mini-rösti»

Chère lectrice, cher lecteur,

Nous vous félicitons d'avoir choisi la plaque de cuisson «Mini-rösti». L'équipe développement produits Betty Bossi se met en quatre pour vous proposer des ustensiles de cuisine utiles et innovants avec la fameuse garantie de réussite Betty Bossi. Votre satisfaction est dès lors notre principal objectif. Nous sommes convaincus que la plaque de cuisson «Mini-rösti» saura vous enthousiasmer. Et pour que vous puissiez vous lancer sans attendre, nous avons concocté d'épatantes idées de recettes.

Nous vous laissons au plaisir de confectionner de délicieux röstis et autres appétissantes créations.

Bien cordialement,



SOMMAIRE

Röstis nature	4
Röstis herbes-fromage	4
Röstis au lard	4
Pizzas au chèvre	6
Ramequins au fromage	6
Frittatas aux légumes	8
Œufs miroir	8
Gratins de purée au jambon	8
Röstis pomme-poireau	10
Pancakes sans gluten	10
Pain perdu	12
Tartelettes aux fruits	12
Petits gâteaux de Linz	14
Beignets aux pommes	14
Boules de Berlin au four	16



Plaque de cuisson «Mini-rösti» (set / n° d'art. 25403). Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Mode d'emploi



1. Remplissage et cuisson

Préparer la plaque de cuisson «Mini-rösti» selon la recette, la déposer sur la plaque du four.

Répartir la masse dans les cavités, cuire au four selon les indications de la recette.



2. Démoulage

Sauf autre indication, retirer les röstis ou gâteaux des cavités à l'aide de la spatule, dresser.

Sauf autre indication, toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 4 personnes.

Température du four

Elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, abaisser la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.

Photo en couverture dans le sens des aiguilles d'une montre: Röstis au lard (p. 4), Œuf miroir (p. 8) sur Röstis pomme-poireau (p. 10), Röstis herbes-fromage (p. 4), Röstis nature (p. 4).

Röstis nature

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au four: env. 40 min

800 g de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille, pelées

40 g de beurre, fondu

1¼ c. c. de sel

1. Passer les pommes de terre à la râpe à röstis dans un grand bol et ajouter le beurre, saler. Mélanger délicatement.
2. Diviser la masse de pommes de terre en 8 portions, répartir dans les cavités de la plaque de cuisson, tasser un peu.
3. **Cuisson:** env. 40 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Retirer, démouler les röstis en retournant.

Portion: 204 kcal, lip 9 g, glu 25 g, pro 3 g

Röstis herbes-fromage

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson au four: env. 40 min

800 g de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille, pelées

2 c. s. de thym, autant de **romarin** et de **ciboulette**, ciselés

40 g de beurre, fondu

1¼ c. c. de sel

200 g de fromage à raclette, en petits dés

1. Passer les pommes de terre à la râpe à röstis dans un grand bol, ajouter les herbes et le beurre, saler. Mélanger délicatement.
2. Diviser la masse de pommes de terre en 8 portions, répartir dans les cavités de la plaque de cuisson, tasser un peu.
3. **Cuisson:** env. 35 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Répartir le fromage à raclette dessus, poursuivre la cuisson env. 5 minutes. Retirer, démouler les röstis à l'aide de la spatule.

Portion: 403 kcal, lip 25 g, glu 26 g, pro 17 g

Röstis au lard

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 40 min

800 g de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille, pelées

30 g de beurre, fondu

1¼ c. c. de sel

16 tranches de lard à rôtir

1. Passer les pommes de terre à la râpe à röstis dans un grand bol et ajouter le beurre, saler. Mélanger délicatement.
2. Déposer 2 tranches de lard dans chaque cavité de la plaque de cuisson en les croisant, diviser la masse de pommes de terre en 8 portions, répartir dans les cavités, tasser un peu. Rabattre les extrémités des tranches de lard sur les pommes de terre.
3. **Cuisson:** env. 40 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Retirer, démouler les röstis en retournant.

Servir avec: saucisse rôtie et sauce à l'oignon.

Portion: 344 kcal, lip 23 g, glu 25 g, pro 9 g



Pizzas au chèvre

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 12 min

1 abaisse de pâte à pizza
(rectangulaire, d'env. 25 × 38 cm)

½ bocal de sauce tomate
(p. ex. salsa pizzaiola, env. 110 g)

100 g de fromage de chèvre
(p. ex. Chavroux Tendre Bûche),
en 8 tranches

un peu de poivre

100 g de jambon de Parme en tranches
½ bouquet de basilic, effeuillé

1. Abaisser un peu plus finement la pâte à pizza (3 mm). Découper 8 disques de pâte à l'emporte-pièce, déposer dans les cavités de la plaque de cuisson.

2. Répartir dessus la sauce tomate et le fromage de chèvre, poivrer.

3. Cuisson: env. 12 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 240°C. Retirer, démouler les pizzas à l'aide de la spatule. Répartir dessus le jambon de Parme et le basilic.

Portion: 319 kcal, lip 14 g, glu 32 g, pro 15 g

Ramequins au fromage

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson au four: env. 25 min

1 abaisse de pâte feuilletée
(rectangulaire, d'env. 25 × 42 cm)

1 dl de crème

1½ dl de lait

2 œufs

1 c. s. de farine

½ c. c. de sel

un peu de poivre

un peu de noix de muscade

250 g de gruyère, passé à la râpe Bircher

1. Découper 8 disques de pâte à l'emporte-pièce, déposer dans les cavités de la plaque de cuisson, piquer le fond à la fourchette.

2. Bien mélanger dans un grand bol la crème avec tous les ingrédients, noix de muscade comprise. Ajouter le gruyère, mélanger, répartir sur les fonds de pâte.

3. Cuisson: env. 25 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220°C. Retirer, démouler les ramequins à l'aide de la spatule.

Servir avec: salade.

Portion: 614 kcal, lip 45 g, glu 26 g, pro 25 g



Frittatas aux légumes

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au four: env. 20 min

Plaque de cuisson graissée

6 œufs

200 g de petits pois surgelés,

légèrement décongelés

2 oignons fanes, en fines rouelles

2 carottes, émincées à la mandoline
en tranches d'env. 2 mm d'épaisseur

1 c. c. de sel

un peu de poivre

1. Battre les œufs dans un grand bol. Incorporer petits pois, oignons fanes et carottes, saler, poivrer.
2. Répartir la masse dans les cavités de la plaque de cuisson graissée, tasser un peu.
3. **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer, démouler les frittatas à l'aide de la spatule.

Servir avec: séré aux herbes.

Portion: 181 kcal, lip 9 g, glu 10 g, pro 13 g

Œufs miroir

Mise en place et préparation: env. 5 min

Cuisson au four: env. 9 min

Plaque de cuisson graissée

8 œufs frais

sel, poivre, selon goût

1. Casser les œufs un à un, faire glisser délicatement dans les cavités de la plaque de cuisson graissée.
2. **Cuisson:** env. 9 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, démouler les œufs miroir à l'aide de la spatule, rectifier l'assaisonnement.

Portion: 151 kcal, lip 11 g, glu 0 g, pro 13 g

Gratins de purée au jambon

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 25 min

Plaque de cuisson graissée

2 dl d'eau

15 g de beurre

1 c. c. de sel

2½ dl de lait

1 sachet de purée de pommes de terre en flocons (p. ex. Qualité & Prix de Coop, de 81 g)

80 g de dés de jambon

80 g de gruyère râpé

1 jaune d'œuf

un peu de poivre

1 blanc d'œuf

1. Porter l'eau à ébullition avec le beurre et le sel, éloigner la casserole du feu, verser le lait. Ajouter la purée en flocons, incorporer avec une cuillère en bois, laisser reposer env. 1 min, remuer, laisser tiédir un peu.
2. Incorporer jambon, gruyère et jaune d'œuf, poivrer. Monter le blanc d'œuf en neige ferme et incorporer délicatement, répartir dans les cavités de la plaque de cuisson graissée, lisser.
3. **Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Retirer, démouler les gratins de purée à l'aide de la spatule.

Portion: 260 kcal, lip 14 g, glu 18 g, pro 15 g



Röstis pomme-poireau

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 35 min

450 g de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille, pelées

1 petite pomme (p. ex. cox orange)

200 g de poireau, coupé en deux dans la longueur, puis dans la largeur en lanières d'env. 3 mm de large

80 g de gruyère, en petits dés

30 g de beurre, fondu

1 c. s. de farine

1 c. c. de sel

1. Passer les pommes de terre et la pomme à la râpe à röstis dans un grand bol. Ajouter le poireau et tous les autres ingrédients, mélanger délicatement.

2. Diviser la masse en 8 portions, répartir dans les cavités de la plaque de cuisson, tasser un peu.

3. Cuisson: env. 35 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Retirer, démouler les röstis en retournant.

Servir avec: émincé de veau.

Portion: 248 kcal, lip 14 g, glu 21 g, pro 8 g

Pancakes sans gluten

sans
gluten

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au four: env. 15 min

Plaque de cuisson graissée

100 g de farine sans gluten

(mélange pour pain Schär)

2 c. s. de sucre brut gros

½ c. c. de poudre à lever (Dr. Oetker)

2 pincées de sel

1 dl de lait

120 g de séré demi-gras

1 œuf

1. Mélanger dans un grand bol farine, sucre, poudre à lever et sel.

2. Mélanger lait, séré et œuf, verser sur la farine, remuer en une pâte lisse, répartir dans les cavités de la plaque de cuisson graissée, lisser.

3. Cuisson: env. 15 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer, démouler les pancakes à l'aide de la spatule.

Servir avec: sirop d'érable ou compote de fruits.

Portion: 174 kcal, lip 4 g, glu 28 g, pro 6 g



Pain perdu

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson au four: env. 15 min

Plaque de cuisson graissée

200 g de tresse ou de pain blanc,
en petits dés

1 dl de crème

2 œufs frais

25 g de noisettes, hachées grossièrement

20 g de beurre, en morceaux

2 c. s. de sucre

½ c. c. de cannelle

1. Répartir les dés de tresse dans les cavités de la plaque de cuisson graissée. Mélanger la crème et les œufs, verser par-dessus, tasser un peu.

2. Mélanger noisettes, beurre, sucre et cannelle, répartir dessus.

3. Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, démouler le pain perdu à l'aide de la spatule.

Servir avec: compote de fruits ou sauce vanille.

Portion: 390 kcal, lip 25 g, glu 30 g, pro 9 g

Tartelettes aux fruits

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson au four: env. 25 min

1 abaisse de pâte à gâteau

(rectangulaire, d'env. 25 × 42 cm)

2 c. s. de chapelure

300 g de mélange de baies surgelées,
légèrement décongelées

1 c. s. de farine

1 c. s. de sucre brut

1 dl de crème

1 sachet de sucre vanillé

1. Découper 8 disques de pâte à l'emporte-pièce, déposer dans les cavités de la plaque de cuisson, piquer le fond à la fourchette, parsemer de chapelure.

2. Répartir les baies sur les disques de pâte. Remuer la farine et tous les ingrédients, sucre vanillé compris, verser sur les baies.

3. Cuisson: env. 25 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220°C. Retirer, démouler les tartelettes aux fruits à l'aide de la spatule.

Pièce: 187 kcal, lip 11 g, glu 19 g, pro 3 g



Petits gâteaux de Linz

Mise en place et préparation: env. 20 min

Mise au frais: env. 30 min

Cuisson au four: env. 30 min

150 g de beurre, mou

125 g de sucre

1 pincée de sel

1 œuf

1 citron bio, un peu de zeste râpé

200 g d'amandes moulues

100 g de farine

¼ de c. c. de cannelle

1 p. de c. de clou de girofle en poudre

200 g de framboises surgelées

1. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Ajouter l'œuf, continuer à battre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le zeste de citron.
 2. Mélanger les amandes et tous les ingrédients, clou de girofle compris, incorporer.
 3. Réserver ⅓ de la pâte. Diviser le reste en 8 portions, répartir dans les cavités de la plaque de cuisson, faire remonter le bord sur env. 2 cm avec le manche d'une petite cuillère.
 4. Répartir les framboises sur les fonds de pâte. Effiloche le reste de la pâte, répartir dessus, mettre env. 30 min au frais.
 5. **Cuisson:** env. 30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, démouler les petits gâteaux de Linz à l'aide de la spatule.
- Pièce: 427 kcal, lip 31 g, glu 27 g, pro 8 g

Beignets aux pommes

Mise en place et préparation: env. 20 min

Temps de repos: env. 20 min

Cuisson au four: env. 20 min

Plaque de cuisson graissée

1¾ dl de lait

2 c. s. de beurre, fondu, légèrement tiédi

1 jaune d'œuf

70 g de farine

1 pincée de sel

1 c. s. de sucre vanillé

1 p. de c. de poudre à lever

1 blanc d'œuf, en neige ferme

2 pommes (d'env. 140 g, p. ex. braeburn)

4 c. s. de sucre

1 c. c. de cannelle

1. Remuer lait, beurre et jaune d'œuf. Mélanger farine, sel, sucre vanillé et poudre à lever, ajouter, travailler en pâte avec une cuillère en bois, laisser reposer env. 20 minutes.
2. Incorporer le blanc d'œuf en neige. Déposer 1 c. s. de pâte dans chaque cavité de la plaque de cuisson graissée. Peler les pommes, retirer le cœur avec un vide-pomme, couper en 8 rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur, répartir dans les cavités de la plaque, verser le reste de la pâte par-dessus.
3. **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer, démouler les beignets à l'aide de la spatule, laisser tiédir un peu. Mélanger le sucre et la cannelle dans une assiette, y passer les beignets.

Servir avec: sauce vanille.

Pièce: 132 kcal, lip 5 g, glu 19 g, pro 3 g



Boules de Berlin au four

Mise en place et préparation: env. 30 min

Levage: env. 2¼ h

Cuisson au four: env. 20 min

200 g de farine pour tresse ou de farine
blanche

¼ de c. c. de sel

3 c. s. de sucre

½ cube de levure (env. 20 g), émiettée

30 g de beurre, en morceaux, mou

1¼ dl de lait, tiède

20 g de beurre, fondu

3 c. s. de gelée de groseilles rouges
sucre glace pour le décor

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients, levure comprise. Ajouter le beurre et le lait, mélanger, pétrir en une pâte molle. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

2. Façonner la pâte en 8 boules de taille égale, aplatis un peu, répartir dans les cavités de la plaque de cuisson, laisser lever encore env. 45 minutes. Badigeonner la pâte de beurre fondu.

3. **Cuisson:** env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Retirer les boules de Berlin, laisser tiédir un peu.

4. Percer les boules de Berlin à l'aide d'une paille. Mettre la gelée dans un poche, découper une pointe avec des ciseaux, fourrer les boules de Berlin en exerçant une légère pression, poudrer de sucre glace.

Pièce: 190 kcal; lip 7 g, glu 28 g, pro 4 g

