

Batteur magique, en verre



Futé pour fouetter et mélanger

Bonjour

Je suis votre nouveau batteur magique pour confectionner en un rien de temps chantilly, blancs en neige, mayonnaise, pâtes légères, etc. Mon récipient en verre sert aussi de bol gradué, et le fond antiglisse retourné sert de couvercle pour tout garder au frais au réfrigérateur. Mon séparateur d'œuf fait glisser uniquement le blanc dans le batteur, et le récipient à huile laisse s'écouler lentement un filet d'huile, afin que la mayonnaise réussisse à coup sûr. Et pour l'entretien, je passe au lave-vaisselle.



Séparateur d'œuf:

Poser le couvercle avec le séparateur d'œuf sur le récipient en verre. Casser l'œuf et le déposer dans le séparateur. Dès que le blanc est séparé du jaune, retirer le jaune.



Récipient à huile:

Remplir d'huile jusqu'à env. 1 cm du bord. Dès que l'huile s'écoule lentement dans le récipient en verre, commencer sans attendre à tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.

Mayonnaise

🕒 10 Min. 🥕 végétarien 🚫 sans gluten 🥛 sans lactose

Pour env. 2dl

2 jaunes d'œufs frais Verser jaunes d'œufs, moutarde et jus de citron dans le batteur magique, saler, poivrer, mélanger un instant.
2 c. c. de moutarde
2 c. c. de jus de citron
½ c. c. de sel
un peu de poivre

2 dl d'huile de tournesol Verser de l'huile dans le récipient à huile et commencer sans attendre à tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des 2 dl d'huile. Réserver la mayonnaise à couvert au frais jusqu'au moment de servir.

Remarques: tous les ingrédients doivent être à température ambiante sinon la mayonnaise tranchera. Ne pas utiliser d'huile pressée à froid qui donnerait un goût amer à la mayonnaise.

1 dl: 886 kcal, F 97g, Kh 0g, E 4g

Sauce tartare

🕒 10 Min. 🥕 végétarien 🚫 sans gluten 🥛 sans lactose

Pour env. 2dl

4 concombres au vinaigre Hacher finement les concombres au vinaigre et les œufs durs, ciseler le persil, incorporer à la mayonnaise avec le piment de Cayenne.
2 œufs durs
2 c. s. de persil
un peu de piment de Cayenne
2 dl de mayonnaise

1 dl: 968 kcal, F 102g, Kh 2g, E 10g

REINIGUNG

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. 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. Les fouets sont démontables pour faciliter le nettoyage.

TIPP

Chantilly: verser max 5 dl de crème entière froide dans le récipient en verre préalablement refroidi. Blancs en neige: fouetter 5 blancs d'œufs au maximum. Pour réduire la résistance pendant qu'on fouette et mélange: retirer 3 des 6 fouets, sauf pour la mayonnaise.