

Betty Bossi

Petites rissoles

salées et sucrées



Le plaisir en toute simplicité

Appareil à snack

Chère lectrice, cher lecteur,
Nous vous félicitons d'avoir choisi l'appareil à snack. 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 l'appareil à snack 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 délicieuses bouchées croustillantes.

Bien cordialement,

Betty Bossi



Appareil à snack (n° d'art. 25907). Lave-vaisselle interdit. Les accessoires 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.

Samosas	4
Mini-calzones	6
Coussinets au jambon	8
Bouchées de tarte flambée	10
Bouchées épinards-ricotta	12
Rissoles poires-chocolat	14
Rissoles au séré et baies	16

Mode d'emploi

Préparation

Préparez la farce selon les indications de la recette.
Placez l'appareil sur une surface thermorésistante plane.



1 Déposez une abaisse sur la plaque chauffante inférieure et enfoncez légèrement les 24 cavités à la main.



2 Répartissez la farce préparée dans les cavités à l'aide de la cuillère portionneuse, déposez la deuxième abaisse dessus.



3 Appuyez légèrement à la main sur le bord extérieur de la pâte. Coupez la pâte qui dépasse avec une corne à pâte. Mettez l'appareil en marche, fermez le couvercle et faites cuire selon les indications de la recette.



4 Ouvrez l'appareil. Retirez les snacks, laissez tiédir un peu sur une grille, découpez.

Veillez consulter le mode d'emploi livré avec l'appareil pour des informations détaillées sur son utilisation.

Photo en couverture: samosas (p. 4)

Samosas

🕒 30 min + 15 min de cuisson

🥕 végétarien

Pour 24 pièces

1 oignon	Peler l'oignon, épépiner le piment, hacher finement les deux. Peler les pommes de terre et les couper en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon et le piment avec coriandre en poudre, cumin en poudre et curcuma. Ajouter les pommes de terre, faire revenir rapidement. Ajouter eau, jus de citron et sel, laisser cuire doucement env. 10 min à couvert. Ajouter les petits pois, poursuivre la cuisson env. 5 min, laisser refroidir. Ciseler la coriandre et l'incorporer.
1 piment rouge	
200 g de pommes de terre à chair farineuse	
1 c. s. d'huile d'arachide	
1 c. c. de coriandre en poudre	
1 c. c. de cumin en poudre	
½ c. c. de curcuma	
1½ dl d'eau	
1 c. c. de jus de citron	
1 c. c. de sel	
100 g de petits pois surgelés	
½ bouquet de coriandre	
2 abaisses de pâte feuilletée (Ø env. 32 cm)	

Cuisson: env. 15 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les samosas, laisser tiédir un peu sur une grille, découper.

Servir avec: sauce au yogourt.

Pièce: 98 kcal, lip 6g, glu 9g, pro 2g



Mini-calzones

 10 min + 15 min de cuisson  végétarien

Pour 24 pièces

- | | | |
|----------------|---|---|
| 1 bocal | 1/2 bouquet de basilic de sauce tomate
(d'env. 200 g) | Ciseler le basilic, le mélanger avec sauce tomate, concentré de tomate et perles de mozzarella, saler, poivrer. |
| 2 c. s. | de concentré de tomate | |
| 2 | paquets de perles de mozzarella
(d'env. 120 g) | |
| 1/4 | de c. c. de sel | |
| un peu | de poivre | |
-

- | | | |
|----------|--|--|
| 2 | abaisse de pâte à pizza
(Ø env. 28 cm) | Étirer une abaisse à Ø env. 32 cm, la déposer sur la plaque, garnir de farce, étirer la deuxième abaisse à Ø env. 32 cm, la déposer dessus, façonner (voir mode d'emploi). |
|----------|--|--|
-

Cuisson: env. 15 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les mini-calzones, laisser tiédir un peu sur une grille, découper.

Suggestion: préparez la farce avec les ingrédients de votre pizza préférée.

Pièce: 65 kcal, lip 3 g, glu 7 g, pro 3 g



Coussinets au jambon

🕒 10 min + 15 min de cuisson

Pour 24 pièces

½ bouquet de persil plat	Hacher finement le persil, mélanger avec dés de jambon, fromage frais et moutarde, saler, poivrer.
160 g de dés de jambon	
200 g de fromage frais (p.ex. Philadelphia)	
½ c. s. de moutarde à l'ancienne	
¼ de c. c. de sel	
un peu de poivre	
<hr/>	
2 abaisses de pâte feuilletée (Ø env. 32 cm)	Déposer une abaisse sur la plaque, garnir de farce, déposer dessus la deuxième abaisse, façonner (voir mode d'emploi).
<hr/>	
Cuisson: env. 15 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les coussinets au jambon, laisser tiédir un peu sur une grille, découper.	
<hr/>	

Pièce: 114 kcal, lip 7g, glu 9g, pro 3g



Bouchées de tarte flambée

🕒 10 min + 20 min de cuisson

Pour 24 pièces

1 oignon 160 g de lardons 200 g de demi-crème acidulée ¼ de c. c. de sel un peu de poivre	Peler l'oignon et le hacher finement, mélanger avec les lardons et la crème acidulée, saler, poivrer.
2 abaisses de pâte à gâteau (Ø env. 32 cm)	Déposer une abaisse sur la plaque, garnir de farce, déposer dessus la deuxième abaisse, façonner (voir mode d'emploi).
	Cuisson: env. 20 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les bouchées de tarte flambée, laisser tiédir un peu sur une grille, découper.

Pièce: 118 kcal, lip 7 g, glu 11 g, pro 3 g



Bouchées épinards-ricotta

🕒 10 min + 15 min de cuisson  végétarien

Pour 24 pièces

250 g	d'épinards hachés surgelés, décongelés	Mélanger épinards, ricotta et parmesan, ajouter un peu de zeste de citron râpé, assaisonner.
250 g	de ricotta	
80 g	de parmesan râpé	
1	citron bio	
½ c. c.	de sel	
un peu	de poivre	
1 p. de c.	de muscade	

2	abaisse de pâte à pizza (Ø env. 28 cm)	Étirer une abaisse à Ø env. 32 cm, la déposer sur la plaque, garnir de farce, étirer la deuxième abaisse à Ø env. 32 cm, la déposer dessus, façonner (voir mode d'emploi).
----------	--	--

Cuisson: env. 15 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les bouchées épinards-ricotta, laisser tiédir un peu sur une grille, découper.

Pièce: 97 kcal, lip 4 g, glu 12 g, pro 4 g



Rissoles poires-chocolat

🕒 15 min + 15 min de cuisson

Pour 24 pièces

2 poires
100 g de chocolat noir
(64 % de cacao)
50 g de noisettes
moulues
¼ de c. c. de cannelle

Passer les poires à la râpe à röstli dans un grand bol. Hacher finement le chocolat, l'incorporer aux poires avec les noisettes et la cannelle.

2 abaisses de
pâte feuilletée
(Ø env. 32 cm)

Déposer une abaisse sur la plaque, garnir de farce, déposer dessus la deuxième abaisse, façonner (voir mode d'emploi).

sucre glace
pour le décor

Cuisson: env. 15 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les rissoles poires-chocolat, laisser tiédir un peu sur une grille, découper. Poudrer les rissoles de sucre glace.

Suggestion: remplacer les poires par des pommes.

Pièce: 125 kcal, lip 8 g, glu 10 g, pro 2 g



Rissoles au séré et baies

🕒 15 min + 20 min de cuisson

Pour 24 pièces

500 g de baies
surgelées
2 c. s. de sucre
2 c. s. d'eau
1 c. s. de jus de citron

Porter les baies à ébullition dans une casserole avec sucre, eau et jus de citron, baisser le feu, laisser bouillonner env. 5 min, réserver.

1 citron bio
250 g de séré
demi-gras
1 œuf
1 sachet de sucre
vanillé

Râper un peu de zeste de citron, le mélanger avec séré, œuf et sucre vanillé.

2 abaisses de
pâte à gâteau
(Ø env. 32 cm)

Déposer une abaisse sur la plaque, garnir de farce au séré, déposer dessus la deuxième abaisse, façonner (voir mode d'emploi).

Cuisson: env. 20 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les rissoles au séré, laisser tiédir un peu sur une grille, découper, servir avec la compote réservée.

Suggestion: la farce au séré est aussi délicieuse avec des raisins secs.

Pièce: 113 kcal, lip 5g, glu 13g, pro 3g