



Ramequins en verre

Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux ramequins en verre vous permettront de très bien mettre en valeur vos salades et desserts en couches, par exemple.

Ils sont réalisés en verre borosilicate, un matériau de grande qualité pouvant aller au four jusqu'à 230 °C. Vous pouvez aussi les utiliser pour caraméliser vos crèmes brûlées, par exemple.

Lisez attentivement les consignes figurant sur cette fiche. Cette fiche contient également une recette pour vous permettre de tester dès maintenant vos ramequins en verre.

Bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

fr Fiche produit et recette

Remarques importantes

- Les ramequins vont au four, au micro-ondes, au réfrigérateur et au congélateur.
- Ne faites pas geler de liquides dans les ramequins. En se dilatant, ils pourraient casser les ramequins.
- Les ramequins résistent aux températures comprises entre -40 °C et +230 °C.
- Ne placez pas les ramequins sur des flammes nues, des plaques de cuisinière chaudes, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Si vous avez fait chauffer les ramequins, p. ex. au four ou au micro-ondes, saisissez-les uniquement à l'aide de gants de cuisine ou d'une protection similaire.
Il y a risque de brûlure!
- Lorsque vous sortez les ramequins du four, tenez-les fermement afin qu'ils ne vous glissent pas des mains.
- Évitez tout choc dur contre les ramequins.
- Lorsque les ramequins sont chauds, ne les faites pas refroidir de manière brutale car le verre pourrait se briser.
Il y a risque de blessure!
Ne posez jamais les ramequins sur une surface froide, humide ou fragile.
- Posez toujours les ramequins chauds sur une surface appropriée résistante à la chaleur.
- Attendez que les surgelés aient complètement dégelé avant de les mettre dans les ramequins.

- Si le verre est endommagé, p. ex. s'il présente des fissures ou des éclats, l'article ne doit plus être utilisé, car il risquerait de se briser complètement.
- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez les ramequins avec de l'eau bien chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez jamais de détergents agressifs, de brosses dures, d'objets pointus ou d'éponges à récurer. Ensuite, essuyez-les soigneusement.
- Vous pouvez aussi laver les ramequins au lave-vaisselle.
- Si vous réchauffez des liquides dans les ramequins, respectez les consignes suivantes: réchauffer des liquides au micro-ondes peut entraîner une ébullition à retardement (surchauffe). Dans ce cas, le liquide atteint la température d'ébullition sans que la formation de bulles ne soit visible. Les secousses au moment du retrait des ramequins peuvent alors entraîner un débordement soudain.
Plongez une cuillère allant au micro-ondes ou un ustensile similaire dans le liquide et remuez-le à la moitié du temps de chauffe. Une fois le liquide réchauffé, attendez un peu, tapotez la cuillère avec précaution et remuez le liquide avant de le sortir du micro-ondes.
Respectez également les remarques figurant dans le mode d'emploi de votre micro-ondes.

Recette

Crumble d'hiver au fromage blanc à la vanille

Ingrédients pour le crumble	100 g de flocons d'avoine (fins)
200 g de quetsches	90 g de sucre roux
200 g de pommes acidulées	75 g de farine
30 g de sucre	90 g de beurre ramolli
1 c.c. rase de cannelle + 1/2 c.c. de cannelle pour la croûte	Ingrédients pour la garniture
1 citron bio	300 g de séré à 40 % MG
1 bonne c.c. d'amidon alimentaire	1 sachet de sucre vanillé
	1 c.c. de sucre roux

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Laver les quetsches, les dénoyauter et les couper en deux. Laver les pommes (si besoin est, les éplucher), retirer les pépins et couper les pommes en petits morceaux. Râper et réserver un peu de zeste de citron. Presser le citron.
3. Mélanger les fruits, le sucre, 1 c.c. de cannelle, 2 c.s. de jus de citron et l'amidon, puis répartir la préparation dans les 4 ramequins.
4. Mélanger le beurre, les flocons d'avoine, 1/2 c.c. de cannelle, le sucre roux et la farine à la main ou avec les crochets à pétrir du batteur jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse et la répartir dans les ramequins.
5. Faire cuire les crumbles au four (grille placée au milieu du four) pendant env. 40 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. Préparer la garniture en mélangeant le séré, le sucre et le sucre vanillé et déposez-en une grosse noix sur les crumbles chauds avant de les servir. Saupoudrer de zeste de citron râpé.