



## Ramequins en verre pour entrées et desserts

### Chère cliente, cher client!

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

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

Lisez attentivement les remarques ci-dessous.  
Pour que vous puissiez essayer vos ramequins en verre sans attendre, nous avons mis à votre disposition une recette en ligne.

Bon appétit!

### L'équipe Tchibo



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

---

**Référence : 666 906**

---

**fr** Fiche produit et recette

## Remarques importantes

- Les ramequins en verre vont au four et au micro-ondes.
- Les ramequins en verre résistent aux températures jusqu'à +230 °C.
- Ne placez pas les ramequins en verre sur des flammes nues, des plaques de cuisson chaudes, sur le fond du four ou d'autres sources de chaleur.
- Si vous avez fait chauffer les ramequins en verre, 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 en verre du four, tenez-les fermement afin qu'ils ne vous glissent pas des mains.
- Évitez tout choc dur contre les ramequins en verre.
- Lorsque les ramequins en verre 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 en verre chauds sur une surface froide, humide ou fragile.
- Posez toujours les ramequins en verre chauds sur une surface appropriée résistante à la chaleur.
- Attendez que les surgelés aient complètement dégelé avant de les mettre dans les ramequins en verre.
- Si le verre présente des détériorations telles que 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 en verre avec de l'eau bien chaude et un peu de produit vaisselle.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de brosses dures, d'objets pointus ou d'éponges à récurer. Ensuite, essuyez-les soigneusement.

- Les ramequins en verre vont aussi 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 (retard d'ébullition). 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

<b>Ingrédients pour le crumble</b>	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 mou
1 c.c. rase de cannelle + 1/2 c.c. de cannelle pour la croûte	<b>Ingrédients pour la garniture</b>
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 du milieu) 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.