

Betty Bossi

Appareil à mini-pie)

Nos collaboratrices ont fait preuve de créativité
et se sont révélées en rédigeant leurs recettes.
À tester sans attendre!



Miam, ça fait envie!

Crée avec ♥
amour par:

Stephanie,
Product Manager



Pie quésadilla

Temps de mise en place et de préparation: env. 30 minutes

Temps de cuisson: env. 3-5 minutes

Ingrédients pour les pies

- 50 g champignons de Paris
- 1 boîte moyenne de tomates pelées, en dés grossiers
- 1 pincée de sel, sucre, poivre
- 1 petit piment jalapeño
- 50 g d'appenzell
- 6 petites tortillas (Soft Flour)
- 1 petit oignon
- 1 pincée d'origan

Ingrédients pour le pico de gallo

- 1 citron vert
- 1 tomate
- 1 petit oignon

Préparation:

Couper les champignons de Paris en gros morceaux. Couper les oignons en tout petits dés. Fendre le jalapeño dans la longueur, l'épépiner et le couper en gros morceaux (cela permettra de les retirer si besoin après la cuisson). Couper l'appenzell en gros morceau ou le râper. Couper les tomates en petits dés réguliers.

Garniture du pie:

Faire revenir un oignon dans un peu d'huile d'olive et ajouter les tomates en dés. Assaisonner avec le sel, l'origan, le sucre et le jalapeño, laisser réduire. Ensuite, ajouter les champignons de Paris et laisser réduire à nouveau, mais pas trop.

Préchauffer l'appareil à mini-pie et découper les tortillas avec les emporte-pièces, si nécessaire s'aider de ciseaux, car les tortillas sont plus épaisses que la pâte à gâteau. Placer les tortillas dans l'appareil à mini-pie tiède et les retourner rapidement pour les rendre souples et flexibles. Ensuite, les presser légèrement dans le moule et ajouter la garniture champignons-tomates. Ajouter les petits morceaux de fromage et cuire env. 3-5 minutes dans l'appareil à mini-pie jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Pico de gallo:

Couper les tomates et les oignons en dés, assaisonner avec du sel et le jus de citron vert.

Idée brunch: les pies quésadilla sont délicieux avec des œufs brouillés et du lard.

Idée pour les restes: les restes des tortillas peuvent être grillés avec de l'huile et du sel pour faire de délicieux croûtons à utiliser sur une salade ou comme nachos avec un guacamole.

Créé avec ♥
amour par:

Yvonne,
responsable
de campagne



Pastéis de nata

Temps de cuisson: env. 13-15 minutes

Ingrédients pour les pies

- 1** pâte feuilletée abaissée, rectangulaire (sortie du réfrigérateur)
- 180 g** de sucre
- 1½ dl** d'eau
- 1 c. c.** de zeste de citron, râpé
- 15 g** de fécule de maïs (p. ex. Maïzena)
- 20 g** de farine blanche
- 2 dl** de lait
- 5** jaunes d'œuf
- ½ c. c.** de cannelle
- sucre glace** pour saupoudrer

Découper 6 fonds sur la pâte feuilletée abaissée avec l'emporte-pièce. Presser les fonds dans les moules de l'appareil à mini-pie froid, bien enfoncer avec le gaufreur.

Porter le sucre, l'eau et le zeste de citron à ébullition. Laisser cuire en sirop à chaleur moyenne pendant env. 10 minutes.

Mélanger la fécule et la farine dans un bol. Ajouter 3 c. s. de lait et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Verser le reste du lait dans un pot, ajouter le mélange farine-Maïzena et bien mélanger. Porter à ébullition à chaleur moyenne jusqu'à épaississement, éteindre la plaque. Verser lentement le sirop de sucre en remuant. Bien mélanger le tout avec un fouet.

Incorporer les jaunes d'œuf dans la masse chaude. Répartir uniformément dans les moules recouverts de pâte.

Brancher l'appareil à mini-pie et fermer le couvercle. Laisser dorer les pastéis de nata env. 13-15 minutes. La surface ne doit pas foncer. Saupoudrer les tartelettes tièdes avec de la cannelle et du sucre glace.

Créé avec ♥
amour par:

Vera,
Social Media
Manager



Pie à la fondue, pommes au vin blanc

Temps de cuisson: env. 10 minutes

Ingrédients pour les pies

- 10 g de beurre, fondu
- 2 gousses d'ail, pressées
- 6 tranches de pain de mie XL, sans croûte, abaissées au rouleau à pâtisserie
- 200 g de fondue (p. ex. mélange moitié-moitié)
- 2 c. s. de kirsch (quantité à votre goût)
- 3 c. s. de vin blanc
- sel et poivre, à votre goût
- 1 pomme, en petits dés (p. ex. Braeburn)
- 20 g de beurre
- 2 c. s. de kirsch
- 10 g de sucre
- 1 dl de vin blanc

Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Presser l'ail et l'ajouter au beurre fondu. Laisser chauffer le beurre et l'ail env. 5 minutes pour que le beurre prenne le goût de l'ail. Pendant ce temps, enlever la croûte du pain de mie et abaisser chaque tranche le plus finement possible avec le rouleau à pâtisserie. Découper un cercle dans chaque tranche. Tartiner chaque cercle de pain de mie au pinceau avec le beurre à l'ail liquide.

Placer chaque cercle de pain dans un creux de l'appareil à mini-pie et presser. Mélanger dans un saladier le mélange à fondue, le kirsch, le vin blanc, le sel et le poivre. Rectifier l'assaisonnement. Répartir uniformément le mélange sur les 6 creux de l'appareil à mini-pie. Fermer l'appareil et le brancher. Cuire env. 10 minutes. Les pies sont prêts quand le fromage a fondu.

Pendant que les pies cuisent, faire fondre le beurre dans une casserole et couper la pomme en petits dés. Ajouter les dés de pomme au beurre fondu et faire cuire env. 3 minutes. Ajouter le sucre sans cesser de remuer. Déglacer le tout avec du kirsch et du vin blanc. Laisser cuire encore env. 6 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le liquide se soit légèrement réduit. Dès que les pies à la fondue sont prêts, répartir les pommes au vin blanc sur chaque pie. Le mélange peut aussi être servi en accompagnement.

Conseil: les pies à la fondue peuvent aussi se cuire avec un couvercle. Pour ce faire, découper 6 petites rondelles à l'emporte-pièce, les abaisser avec le rouleau à pâtisserie, les badigeonner de beurre et les placer sur la garniture.

Crée avec ♥
amour par:

Manuela,
graphiste



Pie hawaïen

Temps de cuisson: env. 10 minutes

Ingrédients pour les pies

- 4 tranches d'ananas en boîte**, dans leur jus
- 1 c. s. de beurre**, pour saisir
- 1 c. c. de feuilles de thym**
- 6 tranches de jambon cru**, coupe fine
- 100 g de cheddar** (p. ex. Cathedral City, Extra Mature Cheddar)
- 6 tranches de pain de mie** **beurre** pour tartiner
- 1½ c. c. d'ailles en bocal**

Bien faire égoutter les tranches d'ananas et les hacher en petits dés. Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire revenir les dés d'ananas à feu vif. Lorsque l'ananas est bien doré, ajouter le thym et réserver.

Retirer la croûte du pain de mie et l'abaisser au rouleau à pâtisserie. Découper des ronds. Tartiner de beurre d'un côté et presser la face beurrée dans les creux de l'appareil à mini-pie encore froid.

Déposer pour chaque pie une tranche de jambon cru sur les tranches de pain de mie en formant un panier. Disposer ensuite la garniture d'ananas sur le jambon cru. Couper le cheddar en tranches et en recouvrir l'ananas.

Cuire les pies pendant env. 10 minutes. Le fromage doit être bien fondu.

Retirer les pies. Ajouter un petit peu d'ailles au milieu de chaque pie et déguster chaud.

Créé avec ♥
amour par:

Stephanie,
Product Manager

Mexican breakfast pie

Temps de préparation: env. 20 minutes

Temps de cuisson: env. 10 minutes

Ingrédients pour les haricots

- 1 oignon moyen
- 1 pincée de sel
- 2 c. s. d'huile d'olive
- 1 boîte de haricots borlotti

Ingrédients pour les pies

- 2 pâtes feuilletées abaissées rectangulaires
- 50 g d'appenzell râpé
- 1-2 œufs
- 1 pincée de sel et poivre

Ingrédients pour le pico de gallo

- 1 citron vert
- 1 tomate
- 1 petit oignon

Préparation pour les haricots:

Prendre la boîte de haricots borlotti et vider le liquide dans un récipient. Conserver le liquide pour plus tard.

Hacher finement les oignons et les faire revenir dans l'huile. Lorsque les oignons sont dorés, ajouter et faire revenir les haricots. Saler légèrement, ne pas mettre trop de sel, car la garniture sera également salée. Laisser mijoter env. 10 minutes, rajouter du liquide de temps à autre. Lorsqu'il est presque possible de percer les haricots à la fourchette, prendre le presse-purée et écraser en une pâte grossière avec des morceaux.

Préparation pour la garniture des pies:

Pendant que les haricots mijotent, découper six fonds et six couvercles dans les pâtes feuilletées. Râper grossièrement l'appenzell ou le couper en tout petits morceaux. Battre rapidement les œufs dans un bol, saler et poivrer.

Une fois que les haricots sont écrasés, les laisser refroidir un peu.

1^{re} couche: placer le fond de pâte dans l'appareil à mini-pie froid et le tartiner de purée de haricots.

2^e couche: disposer les morceaux d'appenzell (la moitié) sur les haricots.

3^e couche: env. 1 c. s. d'œuf par moule.

4^e couche: reste d'appenzell.

5^e couche: placer le couvercle et inciser délicatement à votre idée. Cuire ensuite env. 10 minutes.

Préparation du pico de gallo:

Émincer l'oignon très finement et régulièrement. Presser le citron vert et couper la tomate en très petits dés. Mélanger, saler légèrement.

Conseil: ajouter un peu de coriandre.

Créé avec ♥
amour par:

Vanessa,
E-Commerce Content
Manager



Bouchées Red Velvet

Temps de cuisson: env. 17 minutes

Ingrédients pour les pies

- 100 g de beurre, fondu
- 60 g de sucre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine
- 1 c. s. de cacao
- ¼ de c. c. de poudre à lever
- ¼ de c. c. de bicarbonate de soude
- 130 g de crème aigre
- 1 tube de colorant alimentaire rouge

Garniture à la crème au beurre

- 150 g de beurre, mou
- 280 g de sucre glace
- 1 c. c. de pâte de vanille
- 2 c. s. de lait

Mettre le beurre fondu dans un saladier, ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel, mélanger jusqu'à ce que la masse blanchisse.

Ajouter la farine, le cacao, la poudre à lever et le bicarbonate de soude et mélanger. Ajouter la crème aigre et le colorant alimentaire.

Faire préchauffer l'appareil à mini-pie env. 2 minutes. Placer 3-4 c. s. de pâte dans chaque creux. Fermer le couvercle. Cuire env. 17 minutes. Déposer délicatement sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser refroidir env. 10 minutes.

Dans l'intervalle, lisser le beurre ramolli dans un petit bol pour la garniture à la crème au beurre. Incorporer progressivement le sucre glace jusqu'à obtention d'une masse lisse. Ajouter le lait et la pâte de vanille.

Décorer les bouchées avec la crème au beurre (poche à douille). Réserver env. 2 minutes pour figer. Répartir un peu de miettes d'une bouchée sur la garniture des autres.

Précision: en fonction du nombre de c. s. utilisées pour une bouchée, la recette permet d'en réaliser entre 8 et 12.

Créé avec ♥
amour par:

Tanja,
spécialiste
newsletter



Pie au dal

Temps de cuisson: env. 10 minutes

Ingrédients pour les pies

- 1 petit oignon
- 1 c. s. d'huile
- 1 c. c. de curcuma
- 1 c. c. de curry
- 1 c. c. de poivre
- 1 pointe de couteau de cannelle
- 1 cm de gingembre frais, râpé
- 1 gousse d'ail, pressée
- 250 ml de lait de coco
- 1 piment peperoncino
- 1 petite tomate
- ½ c. c. de moutarde
- 100 g de lentilles corail
- 2 feuilles rectangulaires de pâte feuilletée
- sel
- 1 citron vert
- graines de sésame, pour décorer

Hacher l'oignon et le faire revenir à l'huile dans une poêle, à feu moyen, pendant env. 5 minutes. Ajouter les épices (curcuma, curry, cannelle et poivre) et faire griller légèrement jusqu'à ce que cela embaume. Ajouter le gingembre, faire revenir brièvement.

Mettre les lentilles dans la poêle et déglacer avec 250 ml de lait de coco. Ajouter les peperoncini, la tomate et la moutarde.

Cuire env. 40 minutes jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. S'il n'y a pas assez de liquide dans la poêle, ajouter un peu d'eau. Dès que les lentilles sont tendres, assaisonner avec le sel et le jus de citron vert. À la fin, la sauce doit être épaisse, le dal ne doit absolument pas être trop liquide.

Laisser refroidir un peu. Dérouler la pâte feuilletée et découper 6 fonds et 6 couvercles. Disposer les fonds dans l'appareil à mini-pie encore froid. Mettre 2-3 c. s. de dal dans les creux. Poser le couvercle. Saupoudrer avec quelques graines de sésame. Fermer l'appareil et laisser cuire env. 10 minutes. La pâte doit être croustillante et dorée. Déguster.

Créé avec ♥
amour par:

Sara,
Head of Content
Digital Media



Pie épinards-feta

Temps de cuisson: env. 12 minutes

Ingrédients pour les pies

- 350 g d'épinards à la crème surgelés
- 180 g de feta
- 1 pâte feuilletée à l'épeautre abaissée
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre

Réchauffer les épinards dans une poêle. Couper l'ail en tout petits morceaux et l'ajouter. Saler et poivrer. Laisser refroidir un peu.

Couper la feta en petits dés et l'ajouter aux épinards.

Découper la pâte feuilletée et la placer dans l'appareil à mini-pie encore froid.

Remplir les pies avec la garniture feta-épinards.

Cuire pendant env. 12 minutes.

Précision: les pies épinards-feta peuvent aussi être préparés avec un couvercle. Pour ce faire, prendre une deuxième pâte feuilletée, découper 6 couvercles et les placer sur les pies.

Créé avec ♥
amour par:

Vera,
Social Media
Manager

Deep dish pie-zza

Temps de cuisson: env. 14 minutes

Ingrédients pour les pies

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail, pressée
- 1 poivron vert
- 1 petite boîte de maïs (env. 140 g)
- 1 boîte de tomates hachées (env. 400 g)
- 125 g de mélange de fromage râpé pour pizza (p. ex. Betty Bossi Pizza Mix)
- 1 pâte à pizza (p. ex. pâte à pizza Betty Bossi Bio), abaissée, 28 x 38 cm
- huile d'olive
- sel et poivre
- 3 c. s. de mélange d'épices (mélange d'épices à l'italienne)

Hacher finement les oignons et presser l'ail. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, ajouter les dés d'oignon et l'ail pressé. Saler et poivrer à votre goût. Faire cuire env. 5 minutes à feu moyen.

Laisser égoutter 400 g de tomates hachées dans une passoire placée sur un bol. Pendant ce temps, couper le poivron vert en petits dés. Sortir le maïs de la boîte et le rincer dans une passoire.

Ajouter les tomates égouttées et le poivron vert aux oignons et à l'ail dans la poêle. Mélanger les ingrédients, saler et poivrer à votre goût, ajouter 3 c. s. de mélange d'épices à l'italienne. Laisser mijoter le mélange env. 5 minutes jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de liquide.

Dérouler la pâte à pizza et découper 6 cercles à l'emporte-pièce. Placer les cercles dans les creux de l'appareil à mini-pie et presser. Incorporer le mélange de fromage à la sauce tomate et bien mélanger le tout. Répartir régulièrement le mélange tomates-fromage dans tous les creux à pies.

Fermer l'appareil à mini-pie et le brancher. Cuire ensuite env. 14 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement brune et que le fromage soit fondu.



Crée avec ♥
amour par:

Bettina,
experte en cuisine

Petits pâtés de Glaris

Temps de cuisson: env. 14 minutes

Ingrédients pour les pies

- 3 dl d'eau
- 100 g de prunes séchées
ou de pruneaux séchés
- 1 c. s. de kirsch
- 100 g d'amandes pelées
et moulues
- 2 c. s. de sucre
- 2 c. s. d'eau
- ½ c. s. de jus de citron
- 2 abaisses de pâte feuilletée
(env. 25 × 42 cm)

Porter à ébullition les prunes séchées dénoyautées et l'eau dans une petite casserole, laisser refroidir env. 10 minutes, égoutter. Ajouter le kirsch et réduire le tout en purée avec le mixeur.

Mélanger les amandes, le sucre, l'eau et le jus de citron dans un bol.

Dérouler la pâte réfrigérée et découper 6 grandes rondelles avec l'emporte-pièce. Disposer ces rondelles dans l'appareil à mini-pie encore froid et bien les presser dans les creux avec le gaufreur. Répartir les deux garnitures, chacune sur une moitié des fonds de pâte. Découper 6 petites rondelles. Au milieu de chacune, découper un grand trou d'env. 5 cm avec un emporte-pièce plus petit. Recouvrir les petits pâtés.

Brancher l'appareil à mini-pie et fermer le couvercle. Cuire les petits pâtés de Glaris env. 14 minutes.

Conseil: égaliser les bords aux ciseaux après la cuisson.

Idée pour les restes: faire des cœurs de France avec les restes de pâte. Abaisser ces derniers sur un peu de farine, les saupoudrer de sucre ou de fromage râpé. Enrouler les côtés extérieurs jusqu'à la moitié du rectangle de pâte, mettre au frais env. 10 minutes. Couper en tranches d'env. 7 mm, poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. **Cuisson:** env. 10-15 minutes au milieu du four préchauffé à 220° C. Sortir les cœurs de France, les laisser refroidir sur une grille.

Créé avec ♥
amour par:

Yvonne,
responsable
de campagne



Pies au poulet

Temps de cuisson: env. 15-16 minutes

Ingrédients pour les pies

- 2** abaisses de pâte feuilletée, rectangulaires (sorties du réfrigérateur)
- 150 g** d'émincé de poulet
- 2 c. s.** de crème
- 50 g** de lardons
- 1** petit poivron rouge
- sel, paprika, piment de Cayenne

Découper 6 fonds et leurs couvercles dans la pâte feuilletée abaissée avec l'emporte-pièce. Presser les fonds dans les moules de l'appareil à mini-pie froid, bien enfoncer avec le gaufreur.

Épépiner le poivron et le couper en tout petits morceaux.

Réduire les lardons et le poulet en purée, ajouter aux autres ingrédients et assaisonner.

Répartir uniformément la moitié de la pâte dans les moules. Recouvrir avec les couvercles de pâte.

Brancher l'appareil à mini-pie et fermer le couvercle. Laisser dorer les pies au poulet env. 15-16 minutes. Laisser refroidir un peu. Répéter la dernière action et préparer les 6 autres pies.

Précision: cette recette convient pour 12 pies. Pour 6 pies, diviser les quantités par 2.

Créé avec ♥
amour par:

Tanja,
spécialiste
newsletter



Pie calzone

Temps de cuisson: env. 15 minutes

Ingrédients pour les pies

- 2 c. s. d'huile d'olive
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 150 g de champignons de Paris
- ½ poivron rouge
- 1 piment peperoncino
- 1 c. c. d'origan, séché
- 1 c. c. de basilic, frais ou séché
- 1 pincée de sucre, sel et poivre
- 2 c. s. de pesto de tomates
- 40 g de parmesan râpé
- un peu de poudre de paprika et d'huile d'olive pour badigeonner
- 2 pâtes à pizza abaissées, rectangulaires

Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une poêle. Hacher finement l'oignon et le faire revenir env. 5 minutes. Entre-temps, hacher finement l'ail, les champignons de Paris, le poivron rouge et le piment. Ajouter le tout aux oignons. Ajouter l'origan, le basilic, le sucre, le sel et le poivre. Rectifier l'assaisonnement.

Faire mijoter la garniture jusqu'à ce que les poivrons soient tendres (env. 15-20 minutes). Si nécessaire, ajouter un peu d'eau pour la cuisson. Ajouter le pesto de tomates et le parmesan. Vérifier l'assaisonnement. Laisser refroidir un peu la garniture.

Dérouler à pâte à pizza et découper 6 fonds et 6 couvercles. Placer les fonds dans l'appareil à mini-pie encore froid. Ajouter 2-3 c. s. de garniture et recouvrir avec les couvercles. Badigeonner un peu d'huile d'olive sur le couvercle et saupoudrer de poudre de paprika pour décorer.

Fermer l'appareil et faire cuire env. 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite. Ouvrir l'appareil et déguster.

Servir avec: de la salade, pour éviter l'excès de pâte ;)

Créé avec ♥
amour par:

Maya,
spécialiste
marketing



Pie aux légumes avec fromage frais

Temps de cuisson: env. 13 minutes

Ingrédients pour les pies

- 1 petite courgette
- 6 champignons de Paris
- 8 tomates cerises
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 fromage frais aux herbes
- 2 pâtes feuilletées abaissées, rectangulaires

Couper tous les ingrédients en petits morceaux.

Mettre un peu de beurre dans une poêle.

Faire suer l'oignon et l'ail dans la poêle.

Ajouter les légumes et cuire le tout jusqu'à la consistance souhaitée.

Ajouter le fromage frais et bien mélanger.

Dérouler la pâte, découper 6 fonds et 6 couvercles. Disposer les fonds dans l'appareil à mini-pie encore froid et bien les presser dans les creux avec le gaufreur. Garnir avec les légumes cuits vapeur, recouvrir avec le couvercle et cuire env. 13 minutes.

Créé avec ♥
amour par:

Sara,
Head of Content
Digital Media



Pie à la mousse au chocolat au caramel salé

Temps de cuisson: env. 10 minutes

Ingrédients pour les pies

- 150 g de chocolat noir au caramel salé**
- 1 œuf**
- 1 c. s. de sucre en poudre**
- 2 dl de crème entière**
- 1 pâte feuilletée abaissée, rectangulaire**
- popcorn au caramel et bretzel au caramel**

Hacher finement le chocolat noir au caramel salé, le mettre dans un bol fin suspendu sur un bain-marie à peine frémissant. Le bol ne doit pas toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, le lisser.

Bien mélanger l'œuf et le sucre en poudre dans un plat creux jusqu'à ce que la masse blanchisse, intégrer le chocolat noir fondu.

Fouetter la crème en chantilly, l'incorporer délicatement à la masse avec une spatule en plastique, laisser prendre env. 3 heures au réfrigérateur.

Découper 6 fonds à l'aide de l'emporte-pièce. Disposer les rondelles de pâte feuilletée dans les creux de l'appareil à mini-pie encore froid et les presser dans les creux avec le gaufreur.

Faire cuire à blanc les pies vides dans l'appareil à mini-pie avec des perles de cuisson ou des pois chiches secs pendant env. 10 minutes. Ensuite, sortir les pies de l'appareil et les laisser refroidir. Retirer les perles de cuisson/pois chiches secs des pies.

Garnir les pies avec la mousse au chocolat au caramel salé préparée au préalable. Ensuite, décorer avec le popcorn et les bretzels au caramel.