

Betty Bossi

Appareil à mini-pie



Le plaisir en toute simplicité

Appareil à mini-pie

Chère lectrice, cher lecteur,
Nous vous félicitons d'avoir choisi l'appareil à mini-pie. 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 mini-pie 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

Ramequins	4
Pies bettes-saucisses	6
Pies petits pois- viande hachée	8
Pies poivron-maïs	10
Tartelettes de Pâques	12
Pies fraise-rhubarbe	14
Pies aux pommes	16



Mode d'emploi



1. Préparez la garniture selon les indications de la recette. Déroulez l'abaisse bien réfrigérée, découpez 6 grandes rondelles avec l'emporte-pièce correspondant (photo 1). Pour les pies couverts, découpez également 6 petites rondelles.

2. Déposez les grandes rondelles de pâte dans les cavités de l'appareil et enfoncez-les délicatement à l'aide de l'estampeur (photo 2).

3. Répartissez la garniture dans les cavités (photo 3). Recouvrez-la avec les petites rondelles de pâte si vous préparez des pies couverts. Mettez l'appareil en marche, fermez le couvercle et faites cuire selon les indications de la recette.

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

Appareil à mini-pie (n° d'art. 25970). Lave-vaisselle interdit. 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.

Ramequins

🕒 20 min + 10 min de cuisson 🌱 végétarien

Pour 6 pièces

80 g de vacherin fribourgeois	Râper grossièrement les deux fromages dans un grand bol, incorporer la farine. Incorporer la crème et l'œuf, assaisonner.
80 g de gruyère salé	
½ c. s. de farine	
1 dl de crème	
1 œuf	
1 p. de c. de muscade	
¼ de c. c. de sel	
un peu de poivre	
1 abaisse de pâte à gâteau (d'env. 25 × 42 cm)	Dérouler l'abaisse réfrigérée et découper 6 grandes rondelles à l'emporte-pièce, garnir (voir mode d'emploi).
20 g de micro-verdures	Cuisson: env. 10 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les ramequins, laisser tiédir un peu sur une grille, décorer de micro-verdures, servir tiède.

Pièce: 265 kcal, lip 20 g, glu 10 g, pro 10 g



Pies bettes-saucisses

 30 min + 10 min de cuisson

Pour 6 pièces

1 petit oignon
150 g de côtes de bettes
½ c. s. de beurre
150 g de saucisses de Vienne
100 g de Philadelphia
30 g de parmesan râpé
½ c. c. de sel
un peu de poivre

Peler l'oignon et le hacher finement. Couper les bettes en lanières. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir l'oignon, ajouter les bettes et faire revenir env. 5 min, mettre dans un grand bol. Partager les saucisses de Vienne dans la longueur, les couper en tranches, ajouter avec le Philadelphia et le parmesan, mélanger, saler, poivrer.

1 abaisse de pâte à pizza
(d'env. 25 × 38 cm)

Dérouler l'abaisse réfrigérée et l'abaisser env. 5 cm plus large. Découper 6 grandes et 6 petites rondelles à l'emporte-pièce, garnir (voir mode d'emploi). Faire plusieurs longues incisions avec la lame d'un couteau sur les petites rondelles. Les déposer sur la garniture, bien appuyer le bord.

2 c. s. d'huile d'olive
1 c. c. de mélange d'herbes italiennes


Cuisson: env. 10 à 15 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les pies. Mélanger l'huile et les herbes, en badigeonner les pies, laisser tiédir un peu sur une grille, servir tiède.

Servir avec: salade.

Pièce: 335 kcal, lip 17g, glu 33g, pro 11g



Pies petits pois-viande hachée

 30 min + 15 min de cuisson

Pour 6 pièces

1 petit oignon	Tailler oignon, carotte et tomate en petits dés.
1 carotte	Bien faire chauffer l'huile dans une grande poêle.
1 petite tomate	Saisir la viande hachée env. 4 minutes. Incorporer oignon, carotte et tomate, laisser mijoter env. 5 min à couvert sur feu moyen. Incorporer les petits pois et le concentré de tomate, assaisonner, laisser refroidir.
1 c. s. d'huile d'olive	
150 g de viande hachée (bœuf ou agneau)	
100 g de petits pois	
2 c. s. de concentré de tomate	
1 c. c. de sel	
¼ de c. c. de piment de Cayenne	
½ botte de ciboulette	Ciseler la ciboulette. Porter l'eau à ébullition avec le beurre. Ajouter les flocons de purée en une fois, les enfoncer dans l'eau avec une cuillère en bois sans remuer, jusqu'à ce qu'ils soient tous recouverts de liquide. Laisser reposer env. 1 min à couvert, remuer un instant, incorporer le parmesan et la ciboulette.
2 dl d'eau	
10 g de beurre	
½ sachet de purée en flocons au lait (env. 40 g, Stocki)	
20 g de parmesan râpé	
2 abaisses de pâte à gâteau (d'env. 25 × 42 cm)	Dérouler les abaisses réfrigérées. Découper 6 grandes et 6 petites rondelles à l'emporte-pièce, garnir d'abord de hachis, puis de purée (voir mode d'emploi). Faire une incision en croix avec la lame d'un couteau sur les petites rondelles. Les déposer sur la garniture, bien appuyer le bord.
	Cuisson: env. 15 à 20 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les pies, laisser tiédir un peu sur une grille, servir tiède.

Servir avec: salade.

Pièce: 455 kcal, lip 26 g, glu 41 g, pro 13 g



Pies poivron-maïs

🕒 20 min + 10 min de cuisson

Pour 6 pièces

½ **poivron**
40 g **de beurre**, mou
2 **œufs**
40 g **de farine**
1 c. c. **de poudre à lever**
80 g **de petits dés**
de jambon
70 g **de grains de maïs**
50 g **de fromage râpé**
½ c. c. **de sel**
un peu **de poivre**

Tailler le poivron en petits dés, mélanger dans un grand bol avec beurre, œufs, farine, poudre à lever, jambon, maïs et fromage, saler, poivrer.

1 **abaisse de pâte feuilletée**
(d'env. 25 × 42 cm)

Dérouler l'abaisse réfrigérée et l'abaisser env. 5 cm plus large. Découper 6 grandes et 6 petites rondelles à l'emporte-pièce, garnir (voir mode d'emploi). Faire plusieurs longues incisions avec la lame d'un couteau sur les petites rondelles. Les déposer sur la garniture, bien appuyer le bord.

Cuisson: env. 10 à 15 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les pies, laisser tiédir un peu sur une grille, servir tiède.

2 c. s. **de feuilles de menthe**
180 g **de yogourt nature**
2 c. s. **de jus de citron**
¼ **de c. c. de sel**

Ciseler la menthe. Mélanger le yogourt avec le jus de citron, incorporer la menthe, saler, servir avec les pies.

Pièce: 374 kcal, lip 24 g, glu 26 g, pro 12 g



Tartelettes de Pâques

🕒 30 min + 10 min de cuisson

Pour 6 pièces

2 dl de lait	Porter le lait à ébullition avec le riz et le sel, baisser le feu, laisser épaissir env. 30 min sur feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à obtention d'une bouillie épaisse, mais onctueuse, laisser tiédir un peu.
50 g de riz rond (p. ex. camolino)	
1 pincée de sel	
1 abaisse de pâte brisée (Ø env. 32 cm)	Dérouler l'abaisse réfrigérée et découper 6 grandes rondelles à l'emporte-pièce (voir mode d'emploi). Étaler la confiture sur les fonds de pâte.
3 c. s. de confiture d'abricot	
40 g de beurre, mou	Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Ajouter un peu de zeste de citron râpé, incorporer le jaune d'œuf, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer amandes, crème et riz cuit.
40 g de sucre	
1 pincée de sel	
1 citron bio	
1 jaune d'œuf frais	
40 g d'amandes mondées moulues	
1 dl de crème	
1 blanc d'œuf frais	Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel, incorporer délicatement à l'appareil avec une spatule en caoutchouc. Répartir la garniture dans les fonds de pâte.
1 pincée de sel	
sucre glace pour le décor	Cuisson: env. 10 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les tartelettes, laisser tiédir un peu sur une grille, poudrer de sucre glace, servir tiède.

Pièce: 390 kcal, lip 24 g, glu 37 g, pro 6 g



Pies fraise-rhubarbe

🕒 30 min + 10 min de cuisson

Pour 6 pièces

150 g de rhubarbe
200 g de fraises
1 citron bio
40 g de sucre gélifiant
(Coop)
½ sachet de sucre vanillé

Peler la rhubarbe et la tailler en petits dés. Couper les fraises en quatre ou en huit selon leur taille, mettre ensemble dans un grand bol. Ajouter un peu de zeste de citron râpé et ½ c. s. de jus, incorporer le sucre gélifiant et le sucre vanillé, laisser macérer env. 10 minutes.

1 abaisse de pâte Brisée
(Ø env. 32 cm)
20 g d'amandes mondées moulues

Dérouler l'abaisse réfrigérée et découper 6 grandes rondelles à l'emporte-pièce (voir mode d'emploi). Répartir les amandes moulues sur les fonds de pâte, égoutter la garniture, la répartir dessus.

30 g de farine
30 g de sucre
½ sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
20 g de beurre, mou

Mélanger farine, sucre, sucre vanillé, sel et beurre avec une fourchette jusqu'à consistance grumeleuse. Répartir sur la garniture.

Cuisson: env. 10 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les pies, laisser tiédir un peu sur une grille, servir tiède.

Pièce: 253 kcal, lip 11g, glu 34g, pro 3g



Pies aux pommes

🕒 20 min + 12 min au four

Pour 6 pièces

2 pommes (env. 350 g)
30 g de sucre brut
50 g de raisins sultanines foncés
2 c. s. de calvados
¼ de c. c. de cannelle

Peler les pommes et les passer à la râpe à rsti dans un grand bol, mélanger avec sucre brut, raisins sultanines, calvados et cannelle.

1 abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 x 42 cm)

Dérouler l'abaisse réfrigérée et l'abaisser env. 5 cm plus large. Découper 6 grandes et 6 petites rondelles à l'emporte-pièce, garnir (voir mode d'emploi).

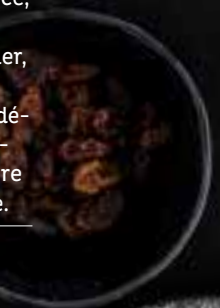
1 c. s. de sucre brut

Découper, mais sans la détacher, une forme à l'emporte-pièce dans les petites rondelles. Les déposer sur la garniture, bien appuyer le bord. Répartir le sucre brut sur les couvercles de pâte.

Cuisson: env. 12 à 15 minutes. Ouvrir l'appareil, retirer les pies, laisser tiédir un peu sur une grille, servir tiède.

Servir avec: sauce vanille.

Pièce: 283 kcal, lip 13 g, glu 35 g, pro 3 g



Gedekte Apfel-Pies

🕒 20 Min. + 12 Min. backen

Ergibt 6 Stück

2 Apfel	(ca. 350 g) in eine Schüssel reiben, mit Rohzucker, Sultainen, Calvados und Zimt mischen.
30 g Rohzucker	
50 g dunkle Sultainen	
2 EL Calvados	
¼ TL Zimt	
1 ausgewallter Blttereig	Gekhlten Teig entrollen, ca. 5 cm breiter auswallen. Mit dem (ca. 25 x 42 cm) Ausstecher 6 grosse und 6 kleine Rondellen ausstechen, mit der Fllung belegen (siehe An-wendung). Aus den kleinen Rondellen mit einem Ausstecher eine Form ausstechen, diese aber nicht herausnehmen. Rondellen auf die Fllung legen, Rand gut andrücken. Rohzucker auf die Teigdeckel verteilen.
1 EL Rohzucker	Rondellen ausstechen, mit der Fllung belegen (siehe An-wendung). Aus den kleinen Rondellen mit einem Ausstecher eine Form ausstechen, diese aber nicht herausnehmen. Rondellen auf die Fllung legen, Rand gut andrücken. Rohzucker auf die Teigdeckel verteilen.

Backen: ca. 12-15 Min. Gerät nehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Dazu passt: Vanillesauce.

Stück: 283 kcal, F 13 g, Kh 35 g, E 3 g