

TOUTE L'ACTU CUISINE

APRÈS LE MUGCAKE, PLACE AU MICROCAKE®

Par Alexandre Pelissou le 28 janvier 2014 à 10h21 - mis à jour le 28 janvier 2014 à 10h46

CE WEEK-END, JEAN DUBOST DÉVOILAIT SON NOUVEAU PRODUIT AU SALON MAISON ET OBJETS : CE PETIT MOULE EN PLASTIQUE BAPTISÉ MICROCAKE®. A L'HEURE DU DIY, VOILÀ UN PRODUIT UTILE !



©JEAN DUBOST

On a envie de faire des choses soi-même. La motivation est là. Mais elle retombe aussi vite qu'un soufflé quand on regarde le temps que va prendre la confection d'un simple gâteau au chocolat (sans compter la vaisselle qu'il faudra faire après...). En 2013, on avait découvert les mugs-cakes, cette année, on mise tout sur ce petit bijou révolutionnaire.

Dans nos bonnes résolutions 2014, on avait décidé de dire non à l'huile de palme, nocive aussi bien pour l'environnement que pour notre corps. On le sait, cette huile végétale est présente partout, mais là où elle est la plus concentrée, c'est dans la pâte à tartiner. Alors pourquoi ne pas la faire soi-même ? Mais si c'est facile ! Il suffit de verser dans notre Microcake® 1 grosse cuillère à soupe de lait concentré, 30g de beurre, 6 carrés de chocolat, de mélanger, de faire chauffer 45 secondes au micro-ondes (en ayant bien pris le soin de refermer le couvercle) et d'ajouter 1 à 2 cuillères de poudre de noisettes.

On peut aussi s'amuser à réaliser de délicieux crumbles, toujours sans se prendre la tête en mettant 2 figues fraîches coupées en quartiers et une cuillère à soupe de miel dans le Microcake®, de faire chauffer 35 secondes, puis d'émietter un sablé breton sur le dessus. Pour l'ensemble des recettes, rendez-vous ici. Et pour toutes les cuisinières (amatrices ou non), Jean Dubost vous offre la possibilité de poster vos propres recettes, alors à votre imagination pour détourner la tarte tatin en un plat salé gourmand.

Les plus du Microcake® ? Le design avec un grand choix de couleur fun, et son petit prix (4€90 pour un Microcake®).

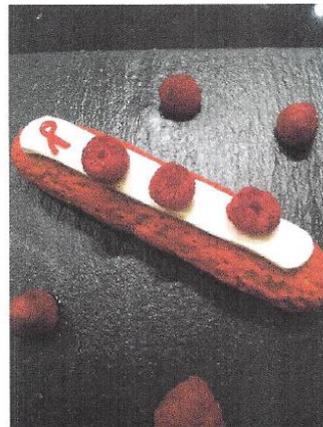
CHERCHER UNE RECETTE

Ingrédient 1

Ingrédient 2

Recherche avancée Go

FOOD ALERTE !



"L'éclair de la princesse" : aussi bon qu'utile !

Recettes les +Recettes les

Recettes les +Recettes les
Boulet mariné
leaux Hotes
ile et chorizo c
t pâtes au



Mille-feuille
chocolat



Feuilletés
basilic



Tarte Tatin
s cerises, miel
et mesclun



Makis saum
ur de palmier a



ABONNEMENT



Tous les vendredis, mon Grazia chez m'abonne !

JE M'ABONNE

Et oui, c'est possible de se régaler tout en faisant une bonne action. Mais pour avoir la chance de déguster "l'éclair de la princesse", (sur place ou à emporter), il faudra se rendre au Méridien Beach Plaza à Monaco. Imaginé par le chef pâtissier des lieux, Julien Beaulieu, cet éclair raffiné est une gourmandise au chocolat et à la framboise, avec un nappage au chocolat blanc. En dégustant cet éclair, on fait plaisir à nos papilles mais on reverse également 50 % de son prix à l'association. On peut aussi opter pour la formule "éclair" à 13 €, comprenant également...