



11 juin 2014

Tatin minute avec le Microcake® Jean Dubost



Les blogs ont l'art, paraît-il, de débusquer les tendances ... à moins qu'ils ne les devancent tout simplement. Cela fait un moment qu'on voit émerger des recettes de mug cakes. J'ai moi-même abordé le sujet avec humour il y a un peu plus d'un an avec une version chocolatée.

En découvrant la série que Jean Dubost a développée en janvier 2014, et même s'il ne s'agit pas, à proprement parlé, de récipients pour Mug cakes il m'a semblé qu'on était sur le même territoire et je me suis intéressée à ces drôles de petites choses qui ont des allures de cupcakes.

La grande spécialité de Jean Dubost c'est la coutellerie. Depuis quelque temps il y met de plus en plus de couleur. C'est peut-être une des raisons qui l'a amené à développer un nouveau concept ... assez loin des lames. A moins que ce ne soit son expérience dans le thermo moulage d'objets en polypropylène depuis qu'il a conçu des Micro-eggs® (en août 2013) pour cuire les œufs durs, mollets ou coque au micro-ondes

Ses Microcakes® sont dans le même matériau, sans BPA, ni phtalates, et sont de fabrication française, ce qui est à souligner. En terme de coloris il a davantage accentué les tons "trendy" auxquels il a donné des noms appétissants : menthe glaciale, pistache, chocolat, mandarine, framboise et cassis.

Ils ont commencé à surgir en boutique début janvier et leur succès est logique. Ils sont jolis, robustes, faciles d'entretien et d'utilisation (rien n'attache à la cuisson, inutile de huiler l'intérieur) et terriblement inspirant.

Aujourd'hui je vous propose une recette de Tatin inspirée de celle qui figure sur le dépliant-accordéon joint à chaque Microcake®, mais en version améliorée parce que c'était trop tentant d'accentuer encore le côté gourmand de l'exercice.

La Tatin minute d'origine se fait avec de la pomme, du caramel liquide, des biscuits de type spéculos, et on la sert avec une boule de glace vanille.

J'ai utilisé une pêche parce que mon fruitier vendait ce soir des fruits mûrs à point. Je l'ai épluchée, coupée en dés directement dans le Microcake®. J'ai ajouté une cuillère à café de caramel liquide, émietté deux petits gâteaux secs (on fait avec ce qu'on a), et trois pralines roses écrasées avant une demi-cuillère à café de caramel.

J'ai vissé le couvercle (il est recommandé de ne pas oublier la manoeuvre avant de l'enfourner), et placé 1 minute à 700W au micro-ondes.

Un des points forts de cet ustensile est qu'on ne se brûle pas en le sortant du four. Par contre, tous les utilisateurs de micro-ondes le savent, on a toujours intérêt à attendre quelques secondes avant de l'ouvrir (pour éviter tout risque d'éclaboussures) et de le renverser sur une assiette pour assurer une jolie présentation.

Avant de déguster je laisse tiédir et reposer quelques instants. Cette astuce n'est pas mentionnée sur le mode d'emploi mais elle figure sur le site de la marque.

Il n'est pas recommandé de cuire une fournée d'un seul coup. Il faut procéder un par un. C'est une question d'organisation. Il est rare de recevoir plus de 6 convives et donc le dessert sera tout de même finalisé assez rapidement, car rien n'interdit de les préparer d'avance.



Les râleurs pointeront la restriction de la cuisson au micro-ondes. Mais auront-ils l'idée de les utiliser aussi en version froide ou glacée ? Je compte bien le tenter. Chacun découvrira ce qui se cache à l'intérieur au moment de déguster et dans ce cas, soit on consommera dans le Microcake®, soit on le démoulera dans son assiette, ce qui placera le convive en situation d'achever la recette, en lui proposant plusieurs accompagnements (topping, sauces, épices ...). Cela aussi c'est très tendance.

Bien entendu, les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, à chacun de les adapter à son propre four. Enfin ces moules vont séduire les enfants mais il demeure préférable de les utiliser en présence d'un adulte.

Ces petits contenants sont très propices à la créativité et je vous annonce une série de recettes pour l'été. Parce que c'est ultra pratique (je me répète mais c'est vraiment un énorme avantage) et que son volume est idéale pour une personne. Elles seront sur le blog, et je les ajouterai sur le site de la marque où vous pourrez aussi poster les vôtres.

La marque insiste sur les desserts mais j'ai prévu de concevoir quelques versions salées. D'ailleurs Audrey Le Goff en a conçu plusieurs dans son excellent ouvrage, paru en janvier 2014 chez Hachette Cuisine.

Passionnée de cuisine, Audrey tient un blog et donne des cours dans sa région de Rouen. Elle est déjà l'auteur de Bagels et de Apéro à tartiner chez le même éditeur. Ses recettes de Mug Cakes sont très bien pensées.



A ceux qui voudraient s'en inspirer je précise que la différence essentielle entre la cuisson dans un mug et dans un Microcake® tient au fait que le second ayant un couvercle je déconseille l'ajout de levure. A l'inverse je recommande de forcer la dose de levure dans un mug pour obtenir l'effet gonflé qui donne tant envie d'y plonger la petite cuillère.

par tests

Microcake de Jean Dubost : le petit produit malin pour pâtissier pressé !

Si vous avez à l'esprit le succès énormissime qu'a rencontré le MicroEgg, vous devriez pouvoir imaginer le succès prévisible du Microcake. Celui-ci permet de réaliser en six minutes top chrono - préparation et cuisson comprises ! - un gâteau au chocolat pour le goûter ou des pommes au caramel pour le dessert... sans oublier un crumble ou une délicieuse pâte à tartiner.

L'utilisation du Microcake est si simple que même un enfant de 6 ans (toujours sous la surveillance d'un adulte, cela va de soi), peut s'improviser chef pâtissier ! Car pour faire son "cake", il suffit de disposer ses ingrédients dans le Microcake puis de fixer le couvercle et de mettre le tout au micro-ondes.

Côté inspiration, Jean Dubost, distributeur du produit, a créé une page très conviviale sur son site web où les internautes partagent leurs trucs et astuces ainsi que leurs recettes. Pour notre test, nous avons choisi celles de Corinne (Dessert au chocolat) et de Caroline (Tatin pomme-caramel), et invité Ludvine, 6 ans, à enfile son tablier de chef pâtissière. La jeune écolière de CP n'a même pas eu besoin d'aide pour lire la recette. Elle a su se débrouiller seule, à part peut-être pour régler la puissance du micro-ondes. Fière de ce qu'elle avait réussi sans aide, elle a tout de suite suggéré un atelier cuisine pour elle et ses copines de classe ! Reste que le Microcake est conçu pour réaliser des parts individuelles, et il faudra songer à en acheter plusieurs pour multiplier les plaisirs. Vous aurez alors le choix entre les quatre couleurs disponibles (rose, vert, violet et bleu) pour un assortiment total look ou tutti frutti. Côté

entretien, zéro tracas, le Microcake passe au lave-vaisselle et se nettoie donc... presque tout seul.

Notre verdict : une super idée cadeau à faire ou à se faire pour offrir ou s'offrir des moments savoureux en famille. À moins que vous ne préfériez vous concocter un petit plaisir égoïste. C'est permis !

Notre recommandation : respectez la notice d'utilisation ! À la sortie du four, ouvrez délicatement votre Microcake pour éviter tout risque d'éclaboussures. Avant de déguster, laissez tiédir et reposer quelques instants. Pour une cuisson uniforme et plus rapide, ne placez qu'un seul Microcake à la fois dans le micro-ondes.

Recette

La Tatin pomme-caramel

Ingrédients : pomme, caramel liquide, biscuits type spéculoos, glace en boule

Préparation : Épluchez et coupez en petits dés une demi-pomme dans votre Microcake, émiettez les biscuits et ajoutez une demi-cuillère à café de caramel. Vissez le couvercle de votre Microcake et laissez cuire 1 minute à 700 W. Renversez et dégustez avec une boule de glace !

Prix & Contact

PPC : 4,90 €

www.jeandubost.com/microcake



OFFRIR INTERNATIONAL

2eme TRIMESTRE 2014

NOUVEAUTÉS NEWS

USTENSILES



Coquetier Cache-Poule en mélamine et en tissu
Fragonard



Microcake, moule pour cuire les gâteaux au micro-ondes
en deux minutes chrono - Jean Dubost



Moulins électriques à poivre et à sel Tilleul et Lagon
Peugeot



Eplucheur universel vitaminé avec manche
ergonomique et lame micro-dentée spéciale
Victorinox



Balance culinaire Berry, Fresh ou Lemon
Beurer



Pelle à plancha à lame biseautée, et pelle à poisson ajourée,
accessoires du kit plancha - Déglon



Mandoline avec lame à julienne dotée d'une
lame spécifique pour julienne, d'un levier
réglable sur 3 positions et d'un poussoir de
protection - Microplane



Un appareil astucieux pour mettre sous vide et conserver les aliments - il aspire et retire l'air des sacs pour les rendre parfaitement hermétiques - **FoodSaver**



Refrigerateur instantané pour consommer le vin blanc ou le vin rouge à la température adéquate. Invention québécoise brevetée distribuée en France par Microplane - **Ravi**



Mandoline multifonctions et ses accessoires. Poignée et rebords anti-dérapants pour éviter qu'elle ne bouge pendant l'utilisation - **Cuisipro**



Rafraichisseur et pompe à vin de la gamme Colors - **Screwpull**



Chic Lady Dots extrait en beauté et en douceur les bouchons des bouteilles. Sa poignée Swing System (système breveté) s'adapte au mouvement de la main. Prise sans effort - **L'Atelier du Vin**



Canette isotherme et lunch box design écologiques car biodégradables **Sefama**



Presse-ail Qi dont la partie supérieure en silicone facilite la prise en main. En appuyant plus ou moins fort, on peut déterminer la longueur des morceaux d'ail coupés - Fissler



Nouveaux coloris et répertoires pour l'œuf Beeper dédié à la cuisson des œufs : Rock, Classique ou le rose Disco - Brainstream



Le zesteur Elite change de silhouette et s'habille de violet, noir, rouge ou vert - Microplane



Moule à tartelette fruits frais, fond renvoyé fixe, bords cannelés, qui passe au four (température Maximum 250 °C) - Gobel



Ouvre-bouteille à double fonction qui ouvre les capsules des bouteilles de bière et dévisse les capuchons sur tous types de bouteilles en plastique. Simple et rapide - Royal VKB



Déco-radis inox doté d'un loquet de verrouillage au bout du manche pour une utilisation confortable - Louis Tellier

