

Moule rectangulaire avec couvercle de transport

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.ch

fr fiche produit

Le revêtement antiadhésif

Le moule est équipé d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de retirer facilement le contenu après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus facile.

- Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour cuire ou découper le contenu, ou encore pour nettoyer le moule. Ne découpez pas le gâteau dans le moule.
- S'il arrive que le contenu attache au moule, aidez-vous d'une spatule à pâte en caoutchouc ou un objet similaire.

Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le moule et le couvercle de transport à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Essuyez-les sans attendre pour éviter que des traces n'apparaissent. Le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Utilisation

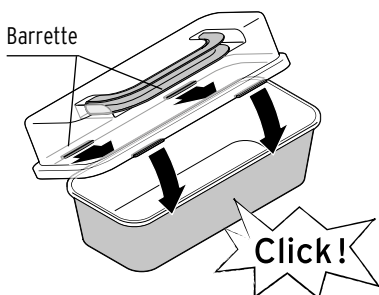
- **Faites attention en sortant le moule chaud du four. Utilisez toujours des maniques!** Déposez le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Enduisez le moule d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine. Vous pouvez aussi utiliser du papier sulfurisé.
- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le gâteau et le moule (au moins 10 minutes). Pendant ce temps, la pâte se stabilise et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.

Nettoyage

- ▷ Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récuser ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc.
- ▷ Nettoyez si possible le moule directement après utilisation car les restes de pâte se détacheront mieux. Laissez toutefois le moule suffisamment refroidir avant de le nettoyer. Les restes de pâte tenaces s'enlèvent facilement avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle à poils doux et flexibles.
- ▷ Essuyez le moule et le couvercle de transport juste après les avoir lavés et rangez-les dans un endroit sec.
- Le moule et le couvercle de transport ne vont pas au lave-vaisselle.

Le couvercle de transport

- **Ne mettez jamais le moule avec son couvercle de transport dans le four chaud!**
- ▷ Laissez refroidir le gâteau et le moule avant de mettre le couvercle de transport sur le moule.



- ▷ Placez le couvercle sur le moule de façon à ce que les deux barrettes d'un côté s'accrochent sous le bord du moule. Ensuite, appuyez fermement sur l'autre côté de façon à ce que les barrettes de ce même côté s'accrochent elles aussi sous le bord.
- ▷ Avant de soulever le moule par la poignée, vérifiez que le couvercle est bien mis en place. Vous devez sentir et entendre un clic d'enclenchement.

- ▷ Pour retirer le couvercle, tirez d'abord les deux languettes d'un long côté vers le haut, puis enlevez le couvercle du moule.

Cake au citron

Ingrédients pour 1 moule rectangulaire (env. 18 parts de cake)

Pour la pâte:

- 250 g de beurre mou
- 5 œufs
- 2 c.c. de poudre à lever
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 1 c.c. de zeste râpé d'un citron bio

Pour arroser le gâteau:

- 100 g de sucre glace
- 100 ml de jus de citron frais pressé

Et aussi:

matière grasse pour le moule

Préparation 30 min. | Cuisson 60 min.

Chaque part contient env. 255 kcal, 3 g de protéines, 13 g de lipides, 30 g de glucides

Préparation

- Graisser le moule. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 160 °C (chaleur tournante).
- Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Incorporer les œufs un par un en les mélangeant soigneusement, puis ajouter le zeste de citron.
- Mélanger la farine et la poudre à lever, puis les incorporer à cette mousse.
- Verser la pâte dans le moule et la lisser.
Faire cuire au four (grille du milieu) pendant env. 60 min., puis laisser refroidir brièvement.
- Démouler le cake. Mélanger le jus de citron et le sucre glace. Piquer plusieurs fois le cake avec une petite baguette en bois et l'arroser du mélange au jus de citron.

Gratin aux œufs et légumes

Ingrédients pour 1 moule rectangulaire (env. 4 parts)

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| 300 g de farfalle | 3 œufs (taille M) |
| Sel | Poivre |
| 250 g de courgettes | 2 c.c. d'origan séché |
| 2 tomates charnues | 1 boîte de maïs (340 g), égoutté |
| 125 g de crème | 100 g de fromage râpé |
| 1/8 l de lait | |

Et aussi:

matière grasse et chapelure pour le moule

Préparation: 20 min. | Cuisson: env. 20 min.

Env. 675 kcal par portion

Préparation

- Faire cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée en respectant les instructions de l'emballage.
Pendant ce temps, laver et nettoyer les courgettes et les découper en fines lamelles.
Laver les tomates et les couper en fin quartiers après avoir enlevé les pédoncules.
- Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C).
Graisser le moule et le saupoudrer de chapelure.
- Battre la crème, le lait et les œufs, assaisonner avec du sel, du poivre et de l'origan.
Mélanger les pâtes et le maïs avec la préparation et verser le tout dans le moule.
Répartir les courgettes et les tomates par-dessus.
Saupoudrer de fromage et faire cuire au four (grille du milieu) pendant env. 20 min.

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2026 Gräfe und Unzer Verlag GmbH
Tous droits réservés