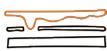


Toastap®

Une nouvelle formule
d'apéritif convivial !




TOAST
& moi





REMERCIEMENTS

Ce livre est né d'une rencontre entre Régis, inventeur du Toastap®, et Pierre, chef cuisinier. Le premier a donné vie au Toastap®, et le second l'a fait grandir !

Pierre est littéralement « tombé amoureux » du Toastap®, de cette nouvelle manière nomade de cuisiner, et surtout de la qualité de cuisson et des possibilités nouvelles offertes par l'appareil.

Alors régalez-vous de ces délicieuses bouchées cuites à la perfection, amusez-vous à créer vos recettes, et surtout profitez de vos invités !



Régis
BERTHELOT



Pierre
CHATALAIN

Un grand merci également à Tiphaine, Lucile, Mélissa ou encore Sylvie pour leur participation à l'élaboration de ce livre.

Sommaire

3

Le Toastap®, un appareil de cuisson surprenant !

- Tout ce qu'il faut savoir pour bien utiliser l'appareil - · 4

Les classiques tant appréciés au moment de l'apéritif

- Éventail de tous les ingrédients que vous pourrez utiliser - · 6

1 - NOS IDÉES RECETTES

Les grandes tartines à partager · 8

Les moins de 1 minute ! · 10

Les produits de la mer · 12

Les originales · 14

2 - NOS SUGGESTIONS DE THÈMES

Un pique nique au camping · 16

Soirée tapas entre amis · 17

Quand on est végétarien · 18

Un goûter sous la pluie · 19



Le Toastap®, un appareil de cuisson surprenant !

Le Toastap® apportera une cuisson parfaite à vos aliments. Chaque bouchée sera unique, grâce à un savoureux mélange de croustillant sur le dessous, tout en conservant du moelleux à l'intérieur, et un côté rôti sur le dessus.

Vous pourrez cuire de tout en un rien de temps, et cela n'importe où, puisque l'appareil est entièrement nomade.

Avec le Toastap®, passez un moment ludique et toujours plus convivial.

Les indispensables pour bien utiliser l'appareil

Préchauffage de l'appareil

Pour une utilisation optimale, il est indispensable d'allumer l'appareil 10 à 15 minutes avant la cuisson des premiers toasts.



Manipulation de l'appareil

Lors de la cuisson des bouchées, retirez le couvercle plutôt que de le soulever. Vous pouvez soit le garder en main, soit le poser sur le compartiment voisin ou à l'envers sur le socle en inox.

Veillez à toujours replacer le couvercle à son emplacement, cela permet de le maintenir au chaud et de conserver la capacité optimale de cuisson du Toastap®.

Les pinces en bambou

Utilisez les pinces en bambou fournies avec votre appareil pour manipuler les aliments et sortir les bouchées lorsqu'elles sont chaudes. Attention, les pinces en bambou ne passent pas au lave-vaisselle !



Astuce pour le remplissage du brûleur

Pour la première utilisation, optez pour une capsule individuelle de gel allume-feu, compatible avec les réchauds à fondue et d'une autonomie d'1h30. Lorsque cette capsule est vide, remplissez-la avec une bouteille de gel allume-feu (la marque Harris est recommandée). Le fait de conserver une capsule va éviter d'encrasser le brûleur et de devoir le nettoyer après utilisation.

Jetez la capsule dès qu'elle est encrassée, et remplacez-la par une nouvelle



Faites le chaud de 1 à 10 personnes !

Il est évident qu'en fonction du nombre de convives, la mise en oeuvre du Toastap® devra être adaptée. L'expérience montre que plus vous serez nombreux, plus les recettes simples et rapides seront appréciées.



Re-remplissage du brûleur en cours d'apéritif

Si vous souhaitez re-remplir votre brûleur en cours d'apéritif, sortez-le du Toastap®, placez l'éteignoir dessus pour être sûr qu'il n'y ait plus aucune flamme, puis remplissez à nouveau le brûleur de gel allume-feu.

Nettoyage de l'appareil

Pour le nettoyage de l'appareil, enlevez les 4 couvercles, soulevez le support en fonte, et placez le tout directement au lave-vaisselle ou nettoyez-le à l'aide d'une éponge. Rien de plus simple !



Les classiques tant appréciés au moment de l'apéritif

Pour une utilisation et une mise en place simple de votre Toastap®, vous pourrez facilement trouver une multitude de pains ou autres supports à base de farine disponibles dans la plupart des grandes surfaces ou chez les artisans autour de chez vous.

Voici une première liste répertoriant les produits les plus présents sur le marché qui ont déjà fait un bon nombre d'apéritifs réussis.

LES PAINS

- Les pains traditionnels, pains blancs, briochés, campagnes, à base de fruits secs, baguettes...
- Les pains de mie aux céréales, blancs, avec ou sans croûte
- Les pains suédois



LES SUPPORTS DIVERS

- Les blinis
- Les galettes de blé noir
- Les crêpes salées ou sucrées
- Les feuilles de brick natures ou aromatisées
- Les feuilles de filo
- Les wraps...



LES VIANDES

Il est possible de proposer différentes viandes de boeuf, de veau, de porc, de volaille, d'agneau... à cuire directement dans l'appareil. Privilégiez toujours des produits de qualité et des pièces à griller.

Vous avez la possibilité de les faire mariner sans aucun ajout de graisse. Exemples : Gigot d'agneau au romarin, filet de poulet au paprika...

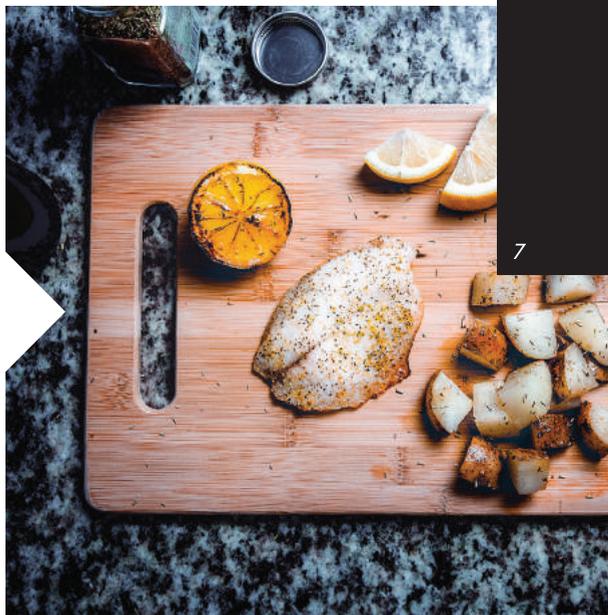


LES POISSONS

Comme pour les viandes, les poissons peuvent être cuits directement dans le Toastap® avec ou sans marinade et cela sans l'ajout de graisse.

- Les filets de poissons (saumon, dos de lieu, cabillaud, espadon, sardines, maquereaux...)
- Les queues de langoustines, d'écrevisses, de crevettes et gambas décortiquées
- La queue de homard décortiquée et taillée en pavé
- Les noix de Saint-Jacques et les pétoncles

Exemples : Filet de saumon à l'aneth, gambas à l'anis étoilée, homard bleu à la fleur de sel, noix de Saint-Jacques au safran...



7

LES FROMAGES

- Les fromages à pâte molle et croûte fleurie (Camembert, Chaource, Brie, Coulommiers...)
- Les fromages à pâte molle et croûte lavée (Epoisses, Livarot, Mont d'Or, Reblochon...)
- Les fromages à pâte persillée (Roquefort, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert...)
- Les fromages à pâte pressée non cuite (Cantal, Edam, Mimolette, Ossau-Iraty...)
- Les fromages à pâte pressée cuite (Abondance, Beaufort, Gruyère, Emmental...)
- Les fromages de chèvre frais ou affinés (Sainte Maure, Valençay, Rocamadour, Crottin de Chavignol...)
- Les fromages à tartiner (Cancoillotte, fromage frais nature ou aux fines herbes...)



Afin de vous donner les premières idées, vous trouverez dans les prochaines pages des recettes, astuces et contextes qui vous régaleront et vous permettront d'apprendre rapidement à utiliser votre Toastap® !

1 - NOS IDÉES RECETTES

Les grandes tartines à partager

Par sa conception, il est possible de cuire dans le Toastap® de véritables tartines gourmandes à partager et cela en 4 à 5 minutes de cuisson seulement.

8

– La méditerranéenne –

POUR 2 TARTINES

- 1/3 d'une baguette tradition
- 1 mozzarella coupée en tranches fines
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50g de tomates confites émincées
- 50g de poivrons confits émincés
- 25g d'olives noires dénoyautées coupées en deux
- 1 cuillère à soupe de pistou vert

1 - Partagez en deux le tiers de baguette dans le sens de la longueur.

2 - Badigeonnez chaque tartine d'une cuillère à soupe d'huile d'olive.

3 - Disposez sur toute la longueur la mozzarella, les tomates, les poivrons, les olives et badigeonnez le dessus de chaque tartine avec le pistou.

4 - Au moment de la cuisson, ôtez les 2 couvercles du Toastap® correspondants, déposez la tartine, reposez rapidement les deux couvercles et laissez cuire 4 à 5 minutes.



ASTUCE DU CHEF

Le fromage râpé sous la tartine sera gratiné à la sortie du Toastap®, vous pouvez également utiliser cette technique lors de préparation de toasts individuels.

Imaginez une soirée entre amis, ou chacun peut s'amuser à créer sa propre recette de tartine en direct, pour ensuite la partager.

- La campagnarde -

9

POUR 2 TARTINES

- 1/3 d'une baguette aux céréales
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/3 de botte d'estragon haché
- 50g de fromage râpé (Emmental ou Cantal)
- 50g de champignons de Paris émincés
- 1/2 oignon rouge émincé
- 80g de chair à saucisse aux herbes émincée

1 - Partagez en deux le tiers de baguette dans le sens de la longueur.

2 - Dans un bol, mélangez la moutarde à l'ancienne, la crème, l'huile d'olive et l'estragon.

3 - Parsemez de façon équitable sur chaque tartine les champignons, les oignons et la chair à saucisse.

4 - Au moment de la cuisson, ôtez les deux couvercles du Toastap® correspondants, parsemez toute la zone de cuisson de fromage râpé, déposez la tartine sur le fromage, reposez rapidement les deux couvercles et laissez cuire 4 à 5 minutes.



Les moins de 1 minute !

Après plusieurs mois d'apéritifs intensifs lors de la présentation de notre appareil sur les routes de France et notamment lors du concours Lépine de Paris, nous avons eu l'idée d'offrir à nos clients des recettes simples et très rapides en cuisson.

Le défi était de cuire parfaitement des bouchées délicieuses en moins d'une minute. Mission réussie ! Laissez vous tenter par ces deux recettes fondantes et pleines de saveurs...

- Fondant de volaille au curry doux -

POUR 8 PERSONNES

- 400g de filet de poulet en petits dés
- 1 cuillère à café de curry doux
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 1/2 oignon ciselé
- 1/2 botte de persil plat haché
- 1/2 gousse d'ail haché
- 2 cuillères à café de crème
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre

1 - Dans un cul de poule, mélangez le poulet, le curry, la Maïzena, l'oignon, le persil et l'ail.

2 - Dans un bol à part, mélangez ensemble la crème, le jaune d'oeuf et la moutarde.

3 - Versez cette préparation sur le poulet au curry et mélangez fortement de façon à obtenir une préparation homogène. Assaisonnez à votre convenance.

4 - Réservez au frais si possible une heure avant utilisation.



5 - Au moment de la dégustation, déposez directement sur la zone de cuisson une cuillère à soupe de volaille et laissez cuire 40 à 50 secondes.

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer le filet de poulet par des aiguillettes de lapin. Dans ce cas, ajoutez 2 cuillères à café de moutarde de Dijon.

- Mini-omelette au chorizo, poivron et chèvre -

POUR 8 PERSONNES

- 2 chorizos à cuire
- 1/2 oignon ciselé
- 1/2 gousse d'ail haché
- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 1/2 botte de basilic haché
- 4 petites tranches de pain de mie sans croûte ou 3 grandes tranches
- 1/2 poivron rouge taillé en petits dés
- 100g de fromage de chèvre
- 4 oeufs entiers
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Sel et poivre

1 - Dans un cul de poule, émiettez le pain de mie et la chair des chorizos.

2 - Ajoutez les oignons, le poivron, l'ail, la ciboulette et le basilic.

3 - Ajoutez les oeufs battus en omelette avec la crème fraîche.

4 - Incorporez délicatement le fromage de chèvre avec un peu de sel et de poivre.

5 - Au moment de la cuisson, déposez directement dans un compartiment une cuillère à soupe de cette préparation et laissez cuire 40 à 50 secondes votre mini-omelette.



11



ASTUCE DU CHEF

En conservant les ingrédients fondamentaux de cette recette (les oeufs, la crème fraîche et le pain de mie), il vous est possible de réaliser très facilement vos propres créations de mini-omelettes.

Les produits de la mer

Envie d'une escapade à la mer et d'entendre le bruit de la marée ? Envie de ressentir ses bonnes odeurs salines et de sentir le flux des poissons à ses pieds ?

Votre Toastap® vous en donnera les mêmes sensations accompagné de ses poissons et fruits de mer.

- Galette de blé noir à la sardine et compotée d'oignons au thym -

POUR 8 BOUCHÉES

- 2 galettes de blé noir
- 8 filets de sardines (petit calibre)
- 3 gros oignons jaunes émincés
- 25g de beurre salé
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de thym déshydraté
- Sel et poivre

1 - Dans une casserole faire fondre totalement le beurre à feu moyen, ajoutez les oignons émincés, le thym et faites suer 2 à 3 minutes, sans coloration.

2 - Ajoutez l'eau et cuire 20 minutes à feu doux. En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement si besoin, et réservez au frais.

3 - Découpez chaque galette en 8 carrés identiques, tranchez vos filets de sardine en deux, et assaisonnez.

4 - Déposez sur 8 carrés de galette une cuillère à café de fondue d'oignons, 2 morceaux de sardine et recouvrez des 8 carrés restants.



5 - Au moment de la cuisson, placez les galettes dans votre Toastap® durant 2 minutes.

ASTUCE DU CHEF

Afin de réveiller vos papilles et d'accorder cette recette avec un très bon cru du Muscadet, il est possible d'ajouter une cuillère à café de zeste de citron au moment de la cuisson de la compotée d'oignons.

– Pavé de thon rouge Albacore fondant aux tomates séchées et basilic frais –

13

POUR 8 PAVÉS DE THON

- 1 tranche de thon Albacore de 200g
- 25g de tomates séchées marinées taillées en petits dés
- 1/2 botte de basilic ciselé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou d'huile de marinade des tomates séchées
- Sel et poivre

1 - Taillez votre tranche de thon en 8 pavés réguliers.

2 - Dans un cul de poule, mélangez la tomate séchée, le basilic, l'huile d'olive et assaisonnez à votre convenance.

3 - Déposez dans une assiette les pavés de thon, versez la marinade dessus et tournez délicatement chaque pavé afin de mettre en contact chaque face avec la marinade (réservez au frais une petite heure).

4 - Au moment de la cuisson, déposez les pavés de thon dans le Toastap® et laissez cuire maximum 1 minute.

En effet, pour les amateurs inconditionnels de thon, sa dégustation s'apprécie en cuisson rosée.



ASTUCE DU CHEF

Par son côté sanguin, le thon se marie parfaitement avec un cru de Provence rosé.

Les originales

Pour un apéritif original, vous pouvez également réaliser des tuiles de fromage croustillantes et savoureuses directement dans le Toastap®. Elles feront sensation auprès de vos convives !

14

Pour cela, rien de plus simple !

Râpez finement votre fromage, disposez une cuillère à café bombée de ce fromage dans une des zones de cuisson, reposez le couvercle et laissez cuire 2 minutes. Attendez quelques secondes avant de déguster, afin que la chips devienne plus croustillante en refroidissant.

- Chips de patate douce à l'emmental -

POUR 8 PERSONNES

- 100g d'emmental râpé
- 50g de patate douce râpée finement
- 1/2 échalote émincée finement

1 - Mélangez l'emmental, la patate douce et l'échalote.

2 - Disposez une cuillère à café bombée de cette préparation sur une des zones de cuisson.

3 - Reposez le couvercle et cuire 2 minutes.

4 - Comme pour la chips de fromage, attendez quelques secondes avant de déguster.



- Sauce pour accompagner les chips de fromage -

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- En option : une pointe d'estragon haché, frais ou déshydraté

ASTUCE DU CHEF

Variez les plaisirs en utilisant des fromages différents, de préférence à pâte pressée cuite, comme le beaufort, l'emmental, le gruyère ou l'abondance.

Imaginez-vous, un lendemain de soirée, vous vous réveillez tard et vous n'avez pas envie de cuisiner pendant des heures...

Nous vous avons concocté une jolie recette idéale pour un brunch en amoureux ou en famille !

- Toast à l'oeuf et au bacon -

POUR 8 BOUCHÉES

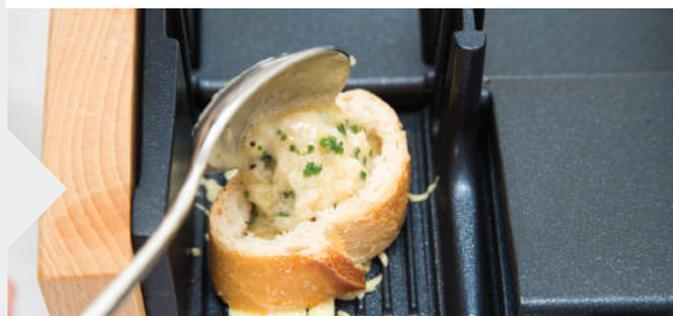
- 8 rondelles de baguette de 2cm d'épaisseur
- 1/2 échalote ciselée
- 1/4 de botte de ciboulette fraîche ciselée ou 1 cuillère à soupe de ciboulette déshydratée
- 3 oeufs entiers
- 50g d'emmental râpé
- 4 tranches de bacon
- Sel et poivre

1 - Ôtez la mie des rondelles de baguette.

2 - Dans un cul de poule, battez en omelette les oeufs, ajoutez la mie de pain émiettée, la ciboulette, l'échalote et assaisonnez de sel et de poivre.

3 - Au moment de la cuisson, déposez dans votre Toastap® une cuillère à café bombée de fromage râpé, puis ajoutez votre rondelle de pain, versez une cuillère à soupe de préparation à l'oeuf dans votre pain, et recouvrir d'une demi tranche de bacon.

4 - Reposez votre couvercle et laissez cuire 2 à 3 minutes votre toast.



ASTUCE DU CHEF

Il est également possible d'épicer votre préparation en remplaçant la demi tranche de bacon par une rondelle de chorizo.

2 - NOS SUGGESTIONS DE THÈMES

Un pique-nique au camping

16

C'est les vacances, vous ne voulez pas vous embêter à faire le repas pour votre famille ?

Emmenez votre Toastap® partout avec vous et manger deviendra une partie de plaisir pour pique-niquer dans l'herbe ou sur une table de camping.



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 baguette
- 8 tranches de pain de mie coupées en 4
- 200g de gruyère
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 chorizo
- 1 poivron
- Crème fraîche

1 tranche de baguette
Gruyère
Chorizo
Poivron



2 tranches de pain de mie
Gruyère
Jambon blanc
Crème fraîche

Quand on est végétarien

Toast&moi pense aussi aux végétariens ! Plus besoin de cuisiner un plat sans viande et un plat avec pour votre compagnon et vos amis.

Vous n'aurez plus qu'à sortir votre Toastap® et à le poser au milieu de votre table.

18

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 1 pain aux céréales
- 1 feuille de brick
- 75g de tomates séchées
- 100g d'asperges
- 100g de courgettes en lamelles
- 50g de tofu
- 100g d'Abondance
- 1 poivron rouge



1/4 feuille de brick
Courgette
Lamelles de poivron émincé
Abondance

2 tranches de pain aux céréales
Asperges
Tomate séchée
Tofu



Un goûter sous la pluie

Une grande bourrasque de vent et une pluie diluvienne vous coupent l'envie de faire un tour de vélo dans la forêt ?

Réconfortez-vous avec votre Toastap® et un grand chocolat chaud !

19

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 2 crêpes
- 2 croissants aux amandes
- 1 fraise coupée en fines tranches
- Crème pâtissière
- Caramel au beurre salé
- 1 pomme taillée en lamelles
- Crème Chantilly

1/4 de croissant aux amandes
Crème patissière
Fraises



1/4 crêpe
Caramel au beurre salé
Pommes
Crème chantilly



ASTUCE DU CHEF

Le Toastap® offre la possibilité de réaliser des recettes sucrées à l'infini. Vous pouvez donc aussi y cuisiner du pain perdu, des choux garnis... et bien d'autres. Idéal pour terminer votre apéritif dinatoire sur une note sucrée !



« Ma femme et moi étions invités chez un couple d'amis au Mans. Ce soir-là l'envie leur avait pris de disposer sur la table des tranches de pain de mie coupées en 4, de la charcuterie, du saumon fumé, du fromage, des tomates, de la crème fraîche... Le principe était que chacun concocte ses toasts. C'était génial, on a passé un super moment très convivial, si ce n'est qu'il fallait sans cesse que l'un d'entre nous se déplace jusqu'au four... alors on a imaginé le faire venir à nous ! »

Régis BERTHELOT, inventeur du Toastap®

www.toastetmoi.fr


TOAST
— & moi —

Conception graphique : Atelier Sa au Carré
Credits photos : Toast & Moi - Couteau suisse
production - Pixabay | 2017