

Accédez directement à vos moments forts de décembre!

60

45

30

15



Articles étoiles

DÉCOUVREZ LA RECETTE



Poêle en fonte



Click & scoop



DÉCOUVREZ LA RECETTE



Ami gourmet



Micro Plus 3



DÉCOUVREZ LES 3 RECETTES



Air Fryer



DÉCOUVREZ LA RECETTE



Set Boîtes Igloo

ARTICLES ÉTOILES



Choisissez pour € 40 dans le catalogue*



Choisissez pour € 60 dans le catalogue*



Choisissez pour € 85 dans le catalogue*



Poêle en fonte 26 cm ou

Ø 26,7 x 4,7 cm h
d'une valeur de € 179,00



Carte Cadeau 125 €

Choisissez pour € 125 dans le catalogue*



* Non échangeable en espèces. À valoir sur les articles du catalogue en cours et à utiliser directement lors d'une Tupperware Party. En cas d'utilisation pour un achat d'un montant inférieur, la différence ne vous sera pas remboursée.

Bananes caramélisées

PRÉPARATION: 5 MIN

CUISSON: 15 MIN

DIFFICULTÉ: FACILE

Ingrédients pour 2 portions:

- 2 bananes mûres
- 15 g de beurre
- 2 c. à s. de miel
- 2 pincées de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 75 ml de rhum ambré
- Glace vanille ou noix de coco

Préparation:

1. Epluchez les bananes et coupez-les en grosses rondelles (**Couteau à éplucher**).
2. Faites chauffer dans une poêle (**Poêle en fonte**) à feu moyen le beurre, le miel, la cannelle et le sel. Mélangez (**Cuillère plate**).
3. Le beurre doit prendre une couleur noisette sans noircir. Faites caraméliser les bananes en 2 fois sur toutes les faces à feu moyen/doux.
4. Mettez toutes les rondelles de bananes dans la poêle chaude, versez le rhum et faites flamber (feu moyen/doux). Lorsqu'il n'y a plus de flammes, servez bien chaud avec une boule de glace à la vanille (ou autre parfum selon vos goûts).

Conseil: Les bananes doivent être mûres mais pas molles. Celles avec des taches brunes sont les meilleures à utiliser ! Plus la banane est mûre, plus elle est sucrée.

Variante: vous pouvez servir les bananes dorées et non flambées.



PROMOTIONS

Portionnez!



-€10

Click & scoop

21,3 x 6,9 x 4,1 cm h

Set de 3 cuillères

grande: 55 ml - Ø 5.9 cm

moyenne: 30 ml - Ø 4.9 cm

petite: 15 ml - Ø 3.9 cm

D731

~~€ 32,⁹⁰~~ € 22,⁹⁰



Oui, tu peux !



DÉCOUVREZ
LA RECETTE

Cuisinez, portionnez,
régalez.
De nombreuses recettes
sur tupperware.be/fr



Parfaitement en forme.



- €10



**Ami gourmet
(sans plateau)**

Ø 20,5 cm

E3752

~~€ 29,⁹⁰~~ € 19,⁹⁰



Le menu complet au micro-ondes.

Découvrez le menu de **Chaud les marrons** sur tupperware.be/fr



**DÉCOUVREZ
LES 3
RECETTES**

- € 30



Micro Plus 3

27 x 24 x 12,8 cm h

E3772

~~€ 149,⁹⁰~~ € 119,⁹⁰

1



2



3



Le cadeau ultra tendance.

- €50



Air Fryer

Panier: 18,5 x 13 x 20 cm h

Produit complet: 22 x 29 x 21 cm h

Grille: 16,5 x 1 x 16,5 cm h

E3745

~~€ 199,00~~ € 149,00



Cuire, rôtir et frire même sans graisse.

Découvrez la recette
de **Bouchées au lard
et piment jalapeño**
sur tupperware.be/fr



**DÉCOUVREZ
LA RECETTE**



Déjà préparé.
Bien congelé.

- 20%



Set Boites Igloo

4 Boite Igloo 450 ml:

11,4 x 15,2 x 6,2 cm h

Boite Igloo 2,25 l:

31 x 23 x 6,2 cm h

E3761

~~€ 50,⁷⁰~~ € 39,⁹⁰

