

# Bulletin de garantie

N° de contrôle

Appareil Type  
**QD 100 A**

Date de la vente

## GARANTIE CONTRACTUELLE 2 ANS

Cet appareil est garanti contre tout vice de fabrication, ainsi que pour son bon fonctionnement pendant la durée indiquée depuis la date de son achat. La garantie n'est valable que si l'appareil a fait l'objet d'un usage normal dans des conditions d'emploi normales. Cette garantie ne joue pas dans les cas de bris par chute.

**Toute intervention** ne pourra se faire que **sur présentation de ce bulletin revêtu du cachet du vendeur**, et exclusivement par un de nos **Centres Service Agréés** (dont vous pouvez vous procurer les coordonnées auprès de votre revendeur, en téléphonant au numéro ci-dessous ou sur notre site internet). Le non respect de ces règles entraînerait automatiquement la perte du bénéfice de la garantie.

Si un appareil devait nous être retourné, son transport se ferait franco de port, dans son emballage d'origine, aux risques et périls de son propriétaire.

Lieu de juridiction : Strasbourg

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

CE

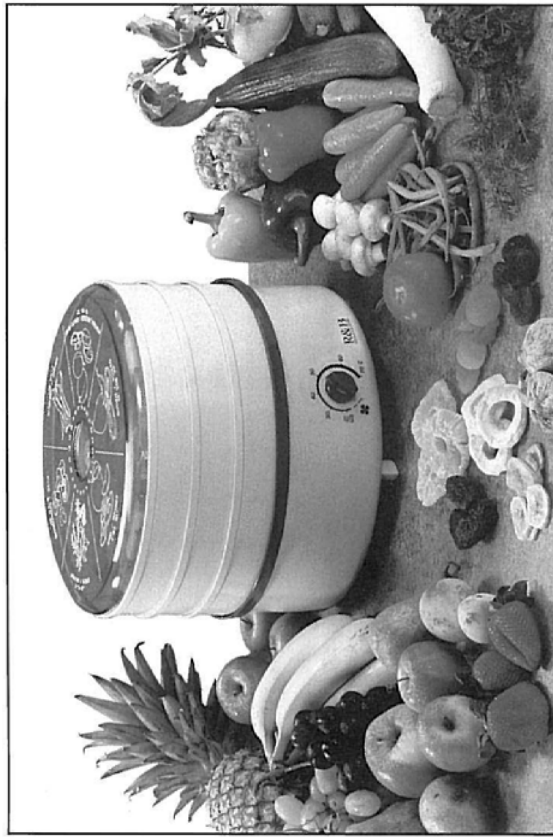
Cachet du vendeur

**R&B**  
RIVIERA & BAR

Parc d'Activités "Les Découvertes"  
8, rue Thomas Edison - CS 51 079  
67452 Mundolsheim cedex  
Tél. 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51  
Adresse internet : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)  
e-mail : [info@riviera-et-bar.fr](mailto:info@riviera-et-bar.fr)

## Déshydrateur

pour des fruits et légumes séchés  
sains et savoureux.



Réf. QD 100 A

**R&B**  
RIVIERA & BAR

## Grâce au déshydrateur Riviera & Bar,

il est possible de sécher à chaque saison et pour une utilisation ultérieure des fruits, des légumes, des champignons et des herbes aromatiques avec un minimum de travail.

Les provisions séchées sont donc une alternative délicieuse à prix intéressant par rapport aux conserves et aux produits congelés dont la conservation est gourmande en courant.

### Remarque :

Cet appareil permet de sécher jusqu'à 2,5 kg. Des grilles supplémentaires vendues en accessoire (Réf. 2052 P) vous permettent de sécher jusqu'à 5 kg.

## Contenu

Mode d'emploi, nettoyage et entretien	2
Séchage en douceur, préparation, conservation et utilisation	4
Séchage des fruits	5
Recettes à base de fruits séchés	6
Séchage des légumes	10
Recettes à base de légumes séchés	11
Séchage des herbes	13
Recettes à base d'herbes	13
Séchage des champignons	14
Recettes à base de champignons séchés	14

## Fruits et légumes séchés, la ligne de santé

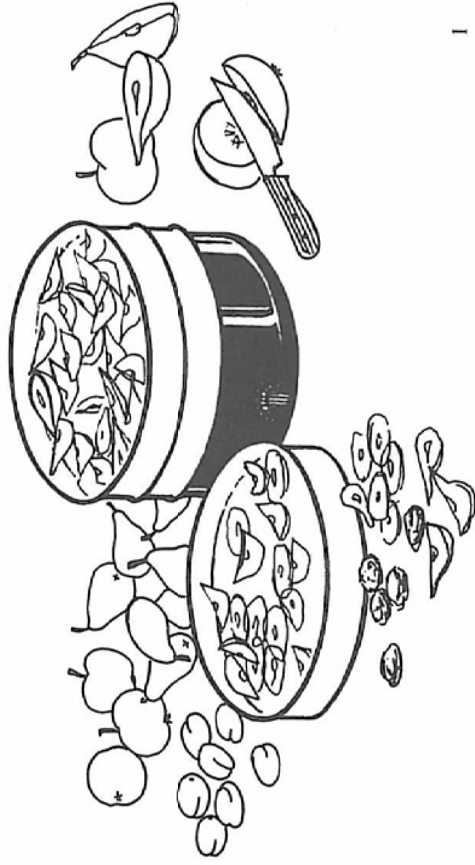
Le séchage est l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments. Il ne présente aucune difficulté de préparation, ni d'utilisation. Les produits séchés gardent tout leur goût, leurs substances minérales et leur valeur nutritive.

Les fruits et légumes secs se conservent facilement, pendant des années. Ils constituent des réserves de ménage idéales, car, une fois séchés, ils ne nécessitent plus aucun apport d'énergie, contrairement aux produits surgelés, par exemple. On les trouve dans une quantité de mets excellents. Les fruits secs sont faciles et agréables à emporter en course ou en excursion.

Cette méthode de conservation favorise les achats avantageux, au moment des récoltes, quand fruits et

légumes abondent sur le marché. Les personnes qui cultivent un jardin peuvent ainsi conserver sainement des produits aux vertus intactes. Pour obtenir de bons résultats, il est toutefois indispensable de ne sécher que des denrées saines et mûres: le séchage ne peut pas améliorer ce qui n'est pas bon.

Ce déshydrateur est d'un emploi très simple. Le réglage progressif du chauffage permet de maintenir une température constante, qui ménage la marchandise. L'hélice, entraînée par un moteur, assure la circulation active de l'air chaud. Le couvercle empêche l'air chaud de s'échapper trop rapidement. Les grilles en matière synthétique ne dégagent aucune odeur elles ne peuvent pas s'oxyder et sont faciles à nettoyer (résistantes au lave-vaisselle).



## Introduction

Félicitations! Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar.

Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar: les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

## Caractéristiques techniques

Puissance: 600 W  
Tension d'utilisation: 230 V ~ 50 Hz  
Sécurité: à 100°C avec maintien automatique  
Poids: 2,6 kg  
Dimensions: Diamètre 340 mm  
Hauteur 275 mm  
Longueur de câble: env. 1,5 m  
Matériau: Plastique PP et SAN  
Homologations: CE/SEV

## Important

Lire attentivement la notice d'utilisation. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les instructions d'utilisation, comme les enfants par exemple, ne doivent pas servir de l'appareil. N'employer cet appareil que pour les applications pour lesquelles il a été conçu. Toute mauvaise utilisation est strictement interdite en raison des risques qu'elle fait encourir.

## Avant la mise en route

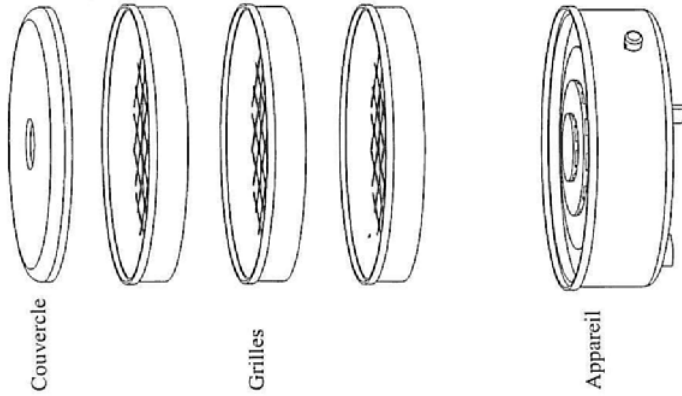
La tension d'alimentation doit correspondre aux indications mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Ne jamais raccorder cet appareil à un câble ou à une prise endommagé.

Veiller à ce que le câble (et le cas échéant, toute rallonge) soit placé de telle sorte qu'il ne puisse faire trébucher personne.

Maintenir le câble d'alimentation à l'écart de toute base d'appui ou objet chaud.

## Schéma des pièces détachées et de fonctionnement de l'appareil



Couvercle

Grilles

Appareil

## Mise en service

Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.

La surface de pose de l'appareil doit être sèche, plane et antidérapante.

Ne jamais utiliser un appareil ou un câble de raccordement endommagé!

Lors de la première utilisation, faire fonctionner l'appareil à vide pendant 10 minutes en réglant à la température maximale (70°C). Rincer ensuite la grille de séchage et le couvercle (mais jamais la base) à l'eau chaude et sécher avec un chiffon.

fon. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner!

Placer le produit à sécher en couches sur la grille. Poser la grille sur l'appareil. L'appareil peut contenir au maximum 10 grilles empilées. Placer le couvercle et brancher l'appareil. La soufflerie se met en marche. Régler la température de séchage à l'aide du bouton prévu à cet effet. Vous trouverez les températures de séchage appropriées dans les recettes des pages suivantes.

Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.

Pendant le fonctionnement, l'appareil devient très chaud.

Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.

Utiliser uniquement les accessoires d'origine.

## Risque d'incendie

Ne jamais poser un chiffon ou un autre tissu sur l'appareil (risque d'incendie). Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air.

## Nettoyage

Débrancher l'appareil avant le nettoyage.

Laisser suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir (environ 30 minutes).

Nettoyer les grilles avec votre produit à vaisselle habituel. Les grilles peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne jamais immerger la base dans de l'eau ou tout autre liquide (risque de court-circuit). Essuyer simplement le revêtement et la base avec un chiffon humide.

Il est strictement interdit de faire pénétrer un objet quelconque dans la base de l'appareil ou de tenter de l'ouvrir.

## Pannes / Réparations

Si l'appareil se déconnecte automatiquement, il est en panne ou endommagé. Débranchez-le immédiatement.

Sources de pannes:

L'appareil est perturbé par une accumulation de chaleur dans sa partie basse. La sécurité s'est chargée de couper le circuit.

Causes possibles: les grilles sont trop remplies ou bien le moteur d'aération est défectueux.

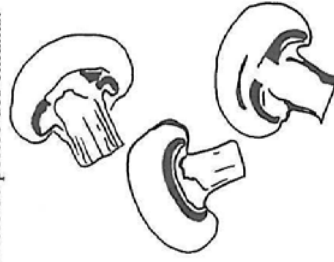
Élimination de la panne:

Laisser refroidir l'appareil. Retirer le surplus de produits à sécher. Rebrancher l'appareil. Renouveler la tentative de séchage. Si, après quelques instants, l'appareil se déconnecte de nouveau, c'est qu'il est en panne. Faites-le réparer par le fournisseur. Toute responsabilité est déclinée en cas de réparation faite par le client.

## Rangement de l'appareil

Pour le rangement, le câble peut être enroulé dans le logement prévu à cet effet dans la base de l'appareil.

Ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et hors de portée des enfants.



## Utilisation du séchoir

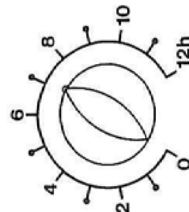
1. Répartir régulièrement sur les grilles les produits à sécher. Ne pas les poser l'un sur l'autre, mais serrés côte à côte et jamais en plusieurs couches.
2. On peut utiliser jusqu'à 10 grilles en même temps; c'est en bas que la température est la plus forte.
3. Poser le couvercle et brancher le séchoir sur le secteur, ensuite mettre la température au point désiré!
4. Vous pouvez marquer l'heure de fin de séchage sur le couvercle (voir journal, pages 57-60).



5. Dès que les produits de la grille inférieure sont secs, ôter et vider cette grille, la garnir de produits frais et la poser sur le haut de la pile. On peut aussi alterner à volonté la position des grilles.

### Modèle avec compteur:

règle le temps de séchage jusqu'à 12 heures et s'arrête automatiquement quand le temps de séchage programmé est écoulé.



## Sécher avec ménagement



### Préparatifs

1. Utiliser des produits sains.
2. Utiliser des produits fraîches.
3. Utiliser des produits sains.
4. Utiliser des produits préparés.
5. Si nécessaire, les couper en morceaux réguliers.

### Conservation

Si l'on veut garantir une bonne conservation, les produits doivent absolument être secs et refroidis avant de les emballer. Pour qu'ils ne puissent plus absorber d'humidité, on les enferme dans des boîtes, des bocaux ou des sachets en plastique étanches à l'air, ou sous emballage étanche (sous vide). Conserver à l'abri de la lumière. Noter la date sur l'emballage.

### Utilisation

Avant d'utiliser des légumes séchés, les tremper la veille à l'eau tiède, dans un récipient couvert. Procéder de même avec les fruits qui se prêtent à la cuisson. Pour la préparation des sauces ou des potages, faire cuire les légumes et les herbes séchées sans les avoir fait tremper.

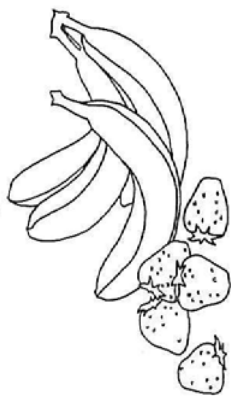


## Le séchage des fruits

### Quoi, comment, combien

Sécher tous les fruits à 70°, ôter queue, cœur, pépins et noyaux (à l'exception des cerises). Ne pas peler les fruits. Pour les empêcher de brunir, les enduire de jus de citron avant de les sécher.

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux et le degré d'humidité des produits.



Fruits	Préparation	Temps de séchage en heures env.	Etat des fruits secs	Quantité par grille, env.	Poids sec en % du poids frais
Abricots	partagés en deux, face interne en haut	10-18	souples	500g	20%
Ananas	pelés, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	10-12	bien souples	500g	25-30%
Bananes	pelées, partagées en deux ou en quatre dans le sens de la longueur	8-12	souples	600g	20-25%
Cerises	entières	10-18	comme du cuir	500g	25-30%
Fraises	partagées en deux entières	9-15	souples	250g 500g	20%
Poires	partagées en deux, face interne en haut en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	15-30 6-10	souples souples	600g 500g	20-25%
Pommes	lamelles env. 15 mm d'épaisseur tranches env. 8 mm d'épaisseur	6-10 6-8	bien souples	600g	10-15%
Prunes et pruneaux	partagés en deux, face interne en haut	10-18	souples	500g	20%
Raisin	grains partagés en deux, face interne en haut	12-15	bien souples	500g	20%

## Recettes avec fruits secs

(pour 4 personnes)

### Pommes de terre et lard aux pommes séchées

(Vieille recette paysanne)

250 g de morceaux de pommes séchées trempés, 1 kg de pommes de terre, 200 g de lard, sel, condiment en poudre

Faire cuire le lard et les morceaux de pommes dans l'eau de trempage pendant environ une heure à feu doux. Assaisonner, ajouter les pommes de terre coupées en morceaux et continuer la cuisson jusqu'à ce que tout soit bien cuit. Faire réduire s'il reste du liquide. Découper le lard. Mélanger et servir.

### Pain aux pommes

300 g de morceaux de pommes trempés et cuits, 250 g de pain, 100 g de sucre, beurre ou margarine

Faire fondre le beurre dans la poêle, ajouter le sucre et faire brunir légèrement. Couper le pain en petites tranches ou en dés et le tourner dans le beurre chaud. Ajouter les morceaux de pommes égouttés, mélanger le tout légèrement et dresser.

### Dessert aux abricots

200 g d'abricots trempés, 1 cuillerée à soupe de sucre, autant d'amandes et de raisins secs, crème, glace ou crème à la vanille

Faire cuire les moitiés d'abricots avec un peu de sucre dans leur eau de trempage. Dresser la glace ou la crème vanille dans des coupes à dessert, garnir avec les demi-abricots, la crème battue, les amandes et les raisins secs.

### Purée de fruits secs

250 g de fruits secs trempés, (une espèce ou un mélange de pommes, abricots, poires, cerises, pruneaux), 2 cuillerées à soupe de sucre, 3 cuillerées à soupe de crème, 1 jus de citron, noix ou noisettes

Hacher les fruits grossièrement (il faut parfois cuire les poires avant), ajouter sucre, crème et jus de citron, mélanger, dresser dans des coupes. Garnir de noix ou noisettes.

### Crème aux fruits secs

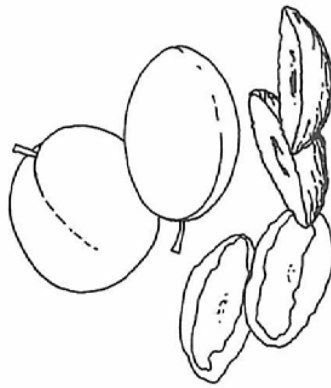
200 g d'abricots, pommes et pruneaux trempés, 150 g de séré, 1/2 tasse de lait, 2 cuillerées à soupe de sucre, 1 jus de citron

Cuire les fruits et les hacher grossièrement, battre le séré en mousse avec le lait, l'ajouter aux fruits avec le sucre et le jus de citron, dresser dans des coupes.

### Dessert mélangé

Fruits secs trempés: abricots, pommes, poires, pruneaux - 100 g de chaque sorte, 100 g de confiture (p.ex. fraises), 50 g de noix ou noisettes râpées. 1 zeste de citron, cannelle

Hacher grossièrement les fruits (cuire éventuellement les poires), les mélanger avec les autres ingrédients, les mettre dans un moule rincé à l'eau froide, presser, démouler. Servir avec de la crème à la vanille.



### Couronne d'abricots

400 g d'abricots trempés, 1 à 3 cuillerées à soupe de sucre, 3 à 5 cuillerées à soupe de crème ou de lait

Egoutter les abricots, les réduire en purée, les mélanger au sucre et au lait ou à la crème. Déposer la masse dans un moule en couronne et démouler sur un plat. Garnir le centre de crème Chantilly ou de crème à la vanille.

### Crêpes farcies

Pâte: 200 g de farine, 2 œufs, 1 cuillerée à thé de sel, 1 tasse de lait allongé d'eau

Farce: 100 g de poires, 100 g de pruneaux et 100 g de pommes trempés, 80 g de noisettes, 40 g de raisins secs, 5 cuillerées à soupe de sucre, 1/2 cuillerée à thé de cannelle, jus et zeste d'un demi-citron, eau de trempage, 4 à 5 cuillerées à soupe de crème, un peu de sucre et de cannelle

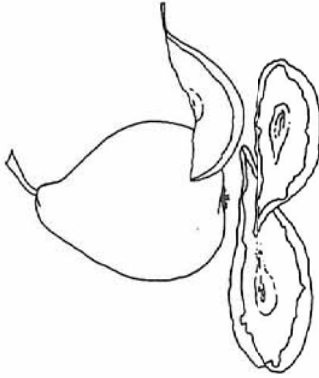
Pâte à crêpes: bien mélanger la farine avec les œufs, ajouter le lait allongé d'eau et le sel; il faut obtenir une pâte bien lisse. Laisser reposer une heure.

Farce: égoutter les fruits, les réduire en purée et les mélanger aux autres ingrédients, jusqu'à obtention d'une masse que l'on puisse étendre. Confectionner des crêpes fines, les enduire de farce et les poser l'une sur l'autre dans un plat à four beurré. Pour terminer, verser la crème par-dessus, parsemer de sucre et faire gratiner légèrement une dizaine de minutes au four.

### Pudding aux fruits secs

Fruits secs trempés: pommes, poires et pruneaux - 125 g de chaque sorte, 60 g de pain, 1/2 tasse de lait, 100 g de sucre, jus et zeste d'un demi-citron, 1/2 cuillerée à thé de cannelle, 1/4 de cuillerée à thé de poudre de girofle, 50 g d'amandes, 10 g de noix ou noisettes hachées grossièrement, 3 à 6 cuillerées à soupe d'eau de trempage

Ramollir les fruits trempés en les cuisant, les réduire en purée avec le pain trempé



dans le lait, ajouter et mélanger les autres ingrédients. Beurrer un moule et parsemer ses parois de miettes de pain. Le remplir aux 3/4 avec la purée et faire cuire 30 à 40 minutes au bain-marie. Servir avec de la crème à la vanille.

### Soufflé aux poires

300 g de poires trempées, 3 jaunes d'œufs, 3 blancs d'œufs battus en neige, 2 cuillerées à soupe de sucre, 3 cuillerées à soupe de panure, 1 tasse de lait, un peu de noix ou noisettes hachées

Egoutter les poires et les réduire en purée, mélanger jaunes d'œufs, sucre, panure, lait et noix ou noisettes à cette purée. Ajouter les blancs d'œufs battus en neige en les incorporant délicatement par-dessus. Verser dans un moule beurré et cuire environ 1 heure à four bien chaud.

### Gâteau aux poires

12 poires séchées trempées, 1 tasse de flocons d'avoine, 1/4 de tasse de sucre, 1 pointe de couteau de poudre de girofle, 1 cuillerée à soupe de poudre de chocolat ou de cacao, 1 cuillerée à thé de cannelle, 1 pincée de sel, 1/2 tasse de farine, 1 petit paquet de poudre à lever, 1 tasse de lait ou de crème

Egoutter les poires, les réduire en purée et les mélanger avec les ingrédients dans l'ordre indiqué. Déposer la masse dans un moule bien beurré et faire cuire environ 1 heure à four bien chaud.

## Pains aux poires

500 g de pâte à gâteau, 100 g de poires, 50 g de pommes et 50 g de pruneaux trempés, 50 g de raisins secs, 50 g de noixettes, 3 cuillérées à soupe de sucre, 1 cuillérée à thé de cannelle, le jus d'un demi-citron, 1 jaune d'œuf.

Étendre la pâte, la découper en carrés de 20 cm. Hacher les fruits grossièrement et mélanger avec les autres ingrédients (sauf le jaune d'œuf). Étaler la masse sur la pâte, en laissant sur tout le tour un bord libre de 2 cm. Ramener ces bords vers le centre, pour emballer la masse, et les coller avec de l'eau ou du blanc d'œuf. Poser les pains sur une plaque et les badigeonner de jaune d'œuf. En piquer la surface plusieurs fois avec une fourchette. Mettre au four préchauffé, à chaleur moyenne, et laisser cuire 20 à 30 minutes.

## Toasts au séré et aux poires

200 g de poires trempées, 200 g de séré, 6 cuillérées à soupe de crème, 5 cuillérées à soupe de sucre, poudre de girofle, de cannelle et d'anis, pain toast

Faire cuire les poires avec le sucre dans un peu d'eau, les réduire en purée. Mélanger le séré (sans liquide) avec la purée de poires, ajouter crème sucre et épices. Étendre sur des toasts chauds.

## Florentins

250 g de fruits secs (abricots, poires, dattes, pruneaux), 150 g d'amandes en copeaux, 250 g de sucre, 1 cuillérée à soupe de sucre vanillé, 2 cuillérées à soupe de beurre, 3 cuillérées à soupe de farine, 1 tasse de crème

Couverture en chocolat: 250 g de chocolat noir, 6 cuillérées à soupe d'eau. Faire fondre doucement le chocolat en petits morceaux avec l'eau (ou utiliser une glaçure de chocolat toute prête).

Hacher les fruits grossièrement, les mettre dans une casserole avec tous les ingrédients (sauf le sucre vanillé et la farine), mélanger et faire cuire 3 minutes à petit

8

cuire environ 25 minutes à four bien chaud et servir chaud.

## Riz au lait aux abricots

50 g d'abricots trempés, sucre, 1 litre de lait, 1 tasse de riz, 1 pincée de sel

Cuire le riz dans le lait, cuire les abricots égouttés avec du sucre. Déposer alternativement des couches de riz et des couches d'abricots dans un moule à pudding, en commençant par le riz, bien comprimer, laisser refroidir et démouler. Arroser de jus d'abricots.

## Soufflé aux abricots

200 g d'abricots trempés, 125 g de pain blanc, ¼ de litre de lait, 50 g de beurre, 60 g de sucre, ¼ de zeste de citron, 1 pincée de sel, 30 g d'amandes, 3 jaunes d'œufs, 3 blancs battus en neige

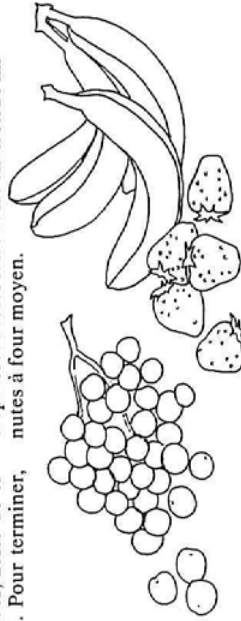
Couper le pain en petits morceaux et verser le lait bouillant par-dessus. Battre le beurre en mousse et le mélanger avec sucre, jaunes d'œufs, amandes, zeste de citron râpé et pain trempé. Pour terminer,

introduire les abricots égouttés et les blancs d'œufs battus dans la masse, en les intégrant délicatement par-dessous. Déposer le tout dans un moule légèrement beurré et saupoudré de sucre, ajouter miettes de pain, sucre et flocons de beurre. Faire cuire environ 1 heure à four bien chaud.

## Bonbons aux fruits secs

200 g d'abricots et de pruneaux, 250 g de beurre, 500 g de farine, 1 œuf, 150 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, sel

Battre le beurre en mousse, ajouter progressivement le sucre, le sucre vanillé, une pincée de sel et l'œuf battu et continuer à remuer pendant 10 minutes. Ajouter la farine tamisée, les fruits hachés grossièrement et travailler en pâte. Confectionner des rouleaux d'environ 3 cm de diamètre et les mettre à refroidir pendant au moins une heure au réfrigérateur. Découper ensuite des rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur et les faire cuire environ 20 minutes à four moyen.



## Une spécialité: pâte de fruits

La pâte de fruits se fait à partir de purée de fruits tels que fraises, pommes, poires, ananas, abricots, etc. On peut aussi mélanger différents fruits. Une friandise appréciée de tous.

Étendre environ ½ cm d'épaisseur de purée de fruits sur des feuilles en plastique ou du papier pour pâtisserie de 8 à 10 cm de diamètre. Les poser sur les grilles sans trop serrer (circulation d'air).

Temps de séchage: 5 à 10 heures, Température: 70°.

Etat du produit sec: comme du cuir, 20-25% du poids frais.

Confectionner de petits rouleaux avant que la pâte refroidisse. On peut les conserver ou les consommer tout de suite. Délicieux par exemple avec du séré ou des noix.

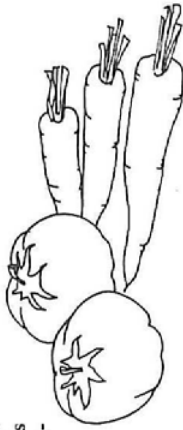
9

## Le séchage des légumes

### Quoi, comment, combien

Sécher tous les légumes à 70°, sauf la julienne de légumes à 60°.

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux.



Légumes	Préparation	Temps de séchage en heures env.	Etat des légumes secs	Quantité par grille, env.	Poids sec en % du poids frais
Carottes	pelées, rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur	6-8	durs	400 g	15%
Céleris	pelés, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur, blanchis	6-10	durs	400 g	15%
Concombres	non pelés, rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur	6-8	durs	400 g	15%
Courgettes	non pelées, rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur	7-8	souples	400 g	15%
Haricots verts	entiers, blanchis	6-10	cassants	400 g	15%
Julienne de légumes	carottes, céleris, poireaux, chou-rave, chou - coupés en filaments, blanchis	6-8	coriaces	300 g	10-15%
Petits pois	entiers, cuits	8-10	durs	400 g	25%
Poireaux	coupés en deux dans la longueur, puis en morceaux de 6 à 8 cm de long, blanchis	6-10	cassants	500 g	20%
Poivrons	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	8-10	souples	400 g	20%
Tomates	pelées, partagées en deux, face plate en haut tranches d'env. 6 mm d'épaisseur	10-14 7-10	souples durs	400 g 300 g	15% 10%

## Recettes avec légumes secs

(pour 4 personnes)

### Irish stew

500 g de viande de mouton, graisse, 1 oignon, 600 g de pommes de terre, 50 g de carottes trempées, 500 g de chou trempé, 3½ tasses de bouillon de viande, sel, condiment en poudre

Assaisonner et faire revenir la viande coupée en dés avec l'oignon coupé en deux. Déposer en couches successives, dans une marmite, les pommes de terre coupées en morceaux, les légumes égouttés et la viande, verser le bouillon et faire cuire environ 1 heure.

### Carottes braisées

200 g de carottes trempées, graisse, 1 oignon, persil, sel, condiment en poudre, env. 2 tasses de bouillon de viande

Faire revenir les carottes égouttées avec le persil et l'oignon haché dans la graisse, mouiller avec le bouillon de viande, assaisonner et mijoter.

### Céleri au jambon

200 g de céleri trempé, graisse, 1 oignon, 2 cuillerées à soupe de farine, env. 2 tasses de bouillon de viande, 250 g de jambon coupé en cubes

Étuver le céleri égoutté dans la graisse, avec l'oignon haché, saupoudrer de farine, mouiller avec le bouillon. Ajouter les cubes de jambon peu avant de servir.

### Plat bernois

200 g de haricots verts trempés, graisse, 1 oignon, 1 gousse d'ail, sarriette, env. 1½ tasse de bouillon de viande, 300 g de lard, 300 g de côtelletes fumées, 1 saucisse de porc, 300 g de bouilli de bœuf, 4 ou 5 pommes de terre

Blondir l'oignon et l'ail hachés dans la graisse et y étuver les haricots égouttés. Ajouter la sarriette et le bouillon de

viande. Couvrir et laisser mijoter 1 à 1½ heure à feu doux.

Cuire les pommes de terre coupées en dés dans de l'eau salée. Cuire les viandes ensemble et mettre la saucisse à l'eau chaude. Découper viande et saucisse et dresser sur les haricots avec les pommes de terre.

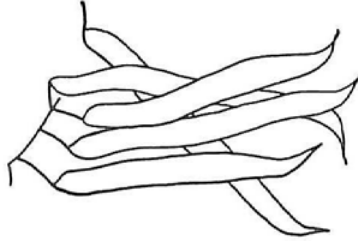
Il y a beaucoup d'autres façons possibles de combiner viandes et saucisses.

### Potée Marie

600 g de pommes de terre cuites, 100 g de carottes trempées, 50 g de champignons trempés, 100 g de fromage râpé, beurre

Peler les pommes de terre et les couper en tranches. Les disposer par couches successives dans un plat beurré, alternativement avec les carottes et les champignons égouttés. Parsemer de fromage râpé et faire gratiner légèrement environ 30 minutes à four moyen.

On peut modifier cette potée à volonté, par exemple en ajoutant du jambon coupé en lamelles et de l'oignon haché. On peut aussi remplacer les carottes par des demi-tomates trempées.



### Haricots verts valencienne

150 g de haricots et 50 g de lamelles de poivrons trempés, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 cuillerée à soupe de sarriette, 50 g de beurre, env. 2 tasses de bouillon de viande, graisse, sel, condiment en poudre

Blondir l'oignon haché et l'ail pressé dans la graisse, ajouter la sarriette, tenir au chaud. Cuire les haricots et les poivrons égouttés dans le bouillon. Joindre le mélange d'oignon, d'ail et de sarriette ainsi que le beurre. Temps de cuisson env. 1 heure.

Se sert avec des pommes de terre coupées en tranches, cuites dans du bouillon, et de la langue de veau en sauce aux herbes.

### Tomates gratinées

150 à 200 g de tomates trempées, 30 g de beurre, 50 g de fromage râpé, 20 g d'herbes aromatiques, 1 oignon, graisse

Faire blondir l'oignon haché dans la graisse avec les herbes réduites en poudre. Egoutter les demi-tomates et les déposer par couches dans un plat à gratin beurré. Répartir le mélange d'herbes et d'oignon à la surface, garnir de flocons de beurre et de fromage râpé. Gratiner à four moyen pendant 15 à 20 minutes.

### Gratin de poireaux

200 g de poireaux trempés coupés en bâtonnets, env. 2 1/2 tasses de bouillon de viande, 1 tasse de crème, farine, 100 g de lard en dés, sel, condiment en poudre

Faire cuire les poireaux égouttés dans le bouillon, les en retirer et les déposer dans un plat à gratin beurré. Mélanger un peu de bouillon avec la crème, assaisonner,

faire réduire un moment, verser sur les poireaux et gratiner env. 20 minutes à four moyen. Faire rissoler les lardons, en garnir le gratin et servir.

On peut aussi mettre une couche de pommes de terre cuites, coupées en tranches, entre deux couches de poireaux.

### Minestrone

50 g de légumes en julienne, 50 g de carottes, 100 g de haricots borlotti (haricots blancs ou rouges) trempés, 1 boîte de concentré de tomates, 1 litre de bouillon de viande, 2 cuillerées à soupe d'herbes (basilic, marjolaine), 50 g de fromage râpé, sel, poivre, graisse

Faire blondir l'oignon haché dans la graisse, ajouter le concentré de tomates, laisser étuver un instant, mouiller avec le bouillon, joindre les haricots borlotti et faire cuire 1 heure. Ajouter les légumes en julienne, les carottes et les herbes aromatiques et continuer la cuisson jusqu'à ce que légumes et haricots soient tendres. Assaisonner. Garnir à volonté de fromage râpé dans les assiettes.

### Riz aux carottes

1 tasse de riz, 100 g de carottes trempées, 50 g de poireaux trempés, 50 g de fromage râpé, 1 oignon, 2 tasses de bouillon de viande, 50 g de beurre, graisse

Etuver le riz avec l'oignon haché, verser le bouillon et remuer légèrement, ajouter les carottes et poireaux égouttés, faire cuire env. 20 minutes, jusqu'à disparition du liquide. Incorporer avec précaution des flocons de beurre et le fromage râpé.

On peut remplacer les poireaux par des champignons, additionnés d'herbes aromatiques.



## Le séchage des herbes aromatiques

Sécher toutes les herbes aromatiques à 40°.

Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les herbes. Réduire les herbes en poudre juste avant de les utiliser.

Herbes	Préparation	Temps de séchage en heures	Etat des herbes sèches
Aneth, basilic, ciboulette, estragon, persil, romarin, sarriette, sauge	entières ou coupées; laver les herbes, les poser sur un morceau de gaze ou de cellulose et laisser sécher	3-7	cassantes



## Recettes avec herbes aromatiques

(pour 4 personnes)

### Croquettes de pommes de terre aux herbes

1 kg de pommes de terres cuites, 50 g de fromage râpé, 20 g de mélange d'herbes, 2 ou 3 œufs, 20 g de farine, sel, muscade, graisse

Ecraser les pommes de terre en purée, bien les mélanger avec le fromage, les œufs, la farine et les herbes, assaisonner. Former de petits gâteaux plats et les faire rôtir à la poêle sur les deux faces.

### Crêpes aux fines herbes

200 g de farine, 1 1/2 tasse de lait allongé d'eau, 2 ou 3 œufs, 1 cuillerée à thé de sel, 5 cuillerées à soupe de mélange d'herbes

Mélanger et battre la farine avec les œufs, saler, verser le lait dilué et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit régulièrement lisse. Ajouter les herbes réduites en poudre et laisser reposer 1 heure. Confectionner de fines crêpes.

### Beurre aux herbes

200 g de beurre ramolli, 1 oignon, 1 ou 2 gousses d'ail, ciboulette, estragon, marjolaine, basilic et thym - 1 cuillerée à soupe de chaque herbe, poivre, sel, 1 cuillerée à thé de moutarde, un peu de jus de citron

Blondir l'oignon haché et l'ail pressé dans un peu de beurre, ajouter les herbes et laisser étuver. Battre le beurre en mousse, incorporer les herbes refroidies, mélanger avec la moutarde et le jus de citron, ajouter poivre et sel à volonté. Mettre au frais. Former un cube à l'aide d'un couteau et prélever des tranches au fur et à mesure des besoins. Se conserve très bien au congélateur.

### Œufs brouillés aux tomates et aux herbes

4 demi-tomates trempées, 5 cuillerées à soupe d'herbes, 1 petit oignon, graisse, 6 à 8 œufs, sel, condiment en poudre

Blondir l'oignon haché dans la graisse, ajouter les herbes et les tomates égouttées, coupées en petits morceaux, faire étuver le tout. Battre légèrement les œufs, les assaisonner, les verser sur les tomates et remuer sans cesse, jusqu'à ce que la masse commence à prendre. Rectifier l'assaisonnement au besoin.



# Le séchage des champignons



Sécher tous les champignons à 50°.

Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les espèces et selon la grandeur des champignons.

Champignons	Préparation	Temps de séchage en heures	Etat des champignons secs
Toutes les espèces	nettoyer soigneusement, laisser les petits champignons entiers, couper les grands en tranches dans le sens de la longueur	2-6	coriaces

## Recettes (pour 4 personnes)

### Croûtes aux champignons

100 à 150 g de champignons trempés, 1 oignon, graisse, jus de citron, farine, 1 tasse de crème, herbes aromatiques (thym, basilic), pain à toasts, condiment en poudre, sel

Faire blondir l'oignon haché dans la graisse, ajouter les champignons égouttés, les herbes et le jus de citron et faire étuver brièvement. Saupoudrer d'un peu de farine, verser la crème, faire cuire rapidement, assaisonner. Dresser sur les toasts.

De la même manière, on peut préparer une sauce pour accompagner une viande.

### Hamburgers aux champignons, carottes et fines herbes

300 g de viande de bœuf haché, 150 g de chair à saucisse, 1 oignon, un peu de champignons et carottes trempés, 3 cuillerées à soupe d'herbes aromatiques, 1 œuf, 1 morceau de pain sec, un peu de farine, bouillon de viande, graisse, condiment en poudre, sel

Hacher la moitié de l'oignon et le faire revenir dans la graisse avec les champignons et les carottes égouttés et hachés grossièrement. Découper le pain en dés, les faire tremper dans le bouillon chaud. Mélanger soigneusement la viande hachée avec la chair à saucisse, le pain, l'œuf et le mélange de carottes et champignons. Ajouter un peu de farine. Former des

14

steaks plats et les faire sauter des deux côtés à feu vif. Couper la deuxième moitié de l'oignon en rondelles, les faire rôtir avec les steaks.

### Riz aux champignons

30 à 50 g de champignons trempés, 1 tasse de riz, 2 tasses de bouillon de viande, 1 oignon, graisse, condiment en poudre

Faire revenir le riz dans la graisse, avec les champignons égouttés et l'oignon haché. Verser le bouillon, remuer légèrement et faire cuire. Assaisonner. Temps de cuisson env. 20 minutes.

### Paupiettes de bœuf aux champignons

4 grandes tranches fines de bœuf, 20 g de champignons trempés, 20 g de carottes trempées, 2 cuillerées à soupe d'herbes aromatiques, 1 oignon, graisse, moutarde, condiment en poudre, sel, bouillon de viande

Faire blondir l'oignon haché dans la graisse, ajouter les champignons et les carottes égouttés et hachés grossièrement, ainsi que les herbes réduites en poudre, faire étuver le tout, assaisonner, tenir au chaud. Assaisonner les tranches de bœuf d'un côté et les enduire d'un peu de moutarde. Etendre le mélange de champignons et de carottes, rouler les tranches et les attacher avec un fil. Les faire sauter à feu vif, puis mouiller avec le bouillon et éventuellement un peu de vin rouge. Faire cuire à petit feu 40 minutes environ.

# Journal

Produits	Préparation (p. ex. blanchis, paragés en deux)	Quantité utilisée	Temps de séchage	Date