

Pour les préparations surgelées uniquement, enlever le plateau tournant et poser le plat Crousty sur l'entraîneur plastique pour le préchauffage et le réchauffage.
Préchauffage du plat Crousty 3 mn ± 30 sec.

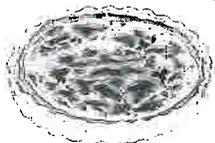
RÉCHAUFFAGE DES PRÉPARATIONS SURGELÉES

Quiches et tartes salées	100-150 g	2 mn
	400 g	5 mn
	550 g	6 mn 30
	700 g	7 mn 30
Tourtes Feuilletés 12 mini-pizzas et/ou quiches	500 g	6 mn 30
	450-500 g	5 mn 30
		1 mn 30



RÉCHAUFFAGE DES PRÉPARATIONS FRAÎCHES

Pizza/Quiche	200 g	45 sec.
	300 g	1 mn 30
	400 g	2 mn 30
	700 g	3 mn 30 à 4 mn



CUISSONS EXPRESS

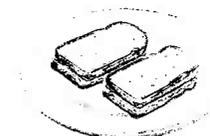
Menus rapides pleins d'astuces.

Crêpes surgelées	1ère face	2 mn 30
	2ème face	1 mn
Oeufs au plat (2 oeufs)		30 sec.
	Omelette (4 oeufs)	1 mn
Côtelettes (agneau, porc)	1ère face	2 mn
	2ème face	30 sec.
Viandes grillées en lamelles	1ère face	1 mn
	2ème face	30 sec.



Croque-Monsieur

Préchauffage du plat: 3 mn.
Cuisson sur la grille haute: 3 mn.
Allure micro-ondes .



Omelette aux champignons



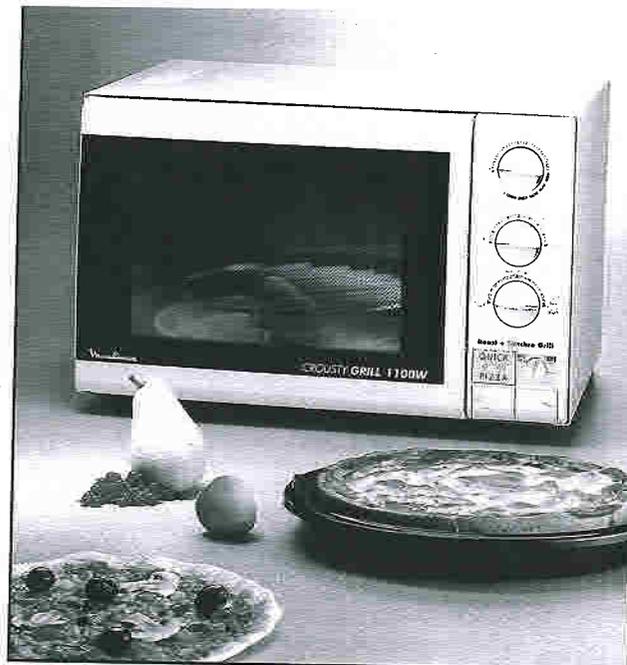
6 oeufs - 100 g de lardons fumés
150 g de champignons



Préchauffage du plat: 3 mn.

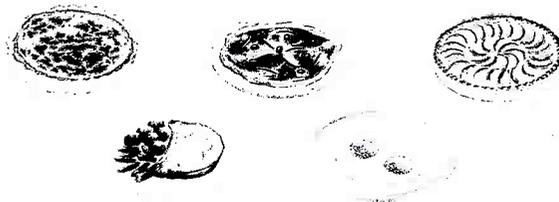
Faites revenir les lardons et les champignons 30 secondes sur le plat Crousty.

Cuisson: 1 mn 30 à 2 mn.



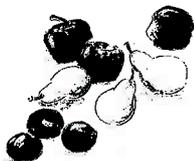
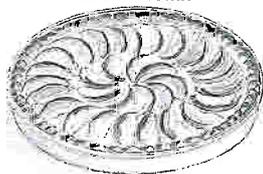
CROUSTY GRILL 1100

*Toute la saveur des pâtes croustillantes
et des tartes maison,
avec votre micro-ondes.*



Moulinex

Tartes aux fruits cuisson 18 mn



Pâte brisée
200 g de farine
100 g de beurre,
50 g d'eau
1 pincée de sel.

Garniture
950 g de pommes Golden (ou
850 g de poires, ou d'abricots)
2 cuill. à soupe de sucre
1 citron

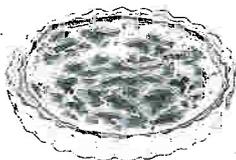
Préparez la pâte brisée et laissez reposer 30 mn.

Étalez la pâte et couvrez-la avec la plaque de pré-cuisson. Faites cuire pendant 6 mn* sur la grille basse en fonction Crousty et micro-ondes pleine puissance.

Pelez les pommes, coupez-les en lamelles et citronnez-les. Rangez les lamelles sur le fond de tarte précuit et saupoudrez de sucre.

Glissez le plat sur la grille basse et faites cuire 12 mn. Servez tiède ou froid avec un peu de crème fraîche.

Quiche Lorraine cuisson 18 mn



350 g de pâte brisée
Garniture
150 g de lardons fumés

150 g de lait
3 œufs
130 g de crème fraîche
sel, poivre, muscade

Étalez la pâte, faites un bord assez haut et couvrez-la avec la plaque de pré-cuisson. Faites cuire la pâte pendant 6 mn* sur la grille basse en fonction Crousty et micro-ondes pleine puissance.

Mettez les lardons sur un plat en terre. Faites-les dorer en fonction micro-ondes + grill à faible allure pendant 4 mn sur la grille haute. Puis égouttez-les et réservez-les.

Battez les œufs, ajoutez le lait, la crème, sel, poivre et muscade. Répartissez les lardons sur le fond de tarte précuit. Versez la crème.

Posez le plat sur la grille basse et faites cuire la quiche pendant 8 mn.

* Ajoutez 1 mn, si vous aimez les pâtes plus dorées et plus croustillantes.

CONSEILS D'UTILISATION

Le plat Crousty est ANTI-ADHÉSIF et AUTONETTOYANT. Il n'est donc pas nécessaire de le huiler avant utilisation.

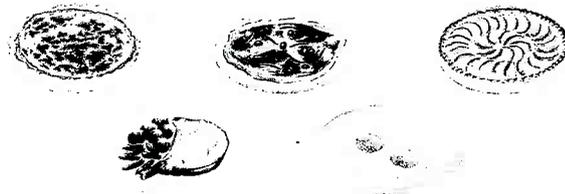
N'utilisez pas votre plat Crousty dans un four traditionnel ou sur des plaques de cuisson.

0 891 645



CROUSTY GRILL 1100

*Toute la saveur des pâtes croustillantes
et des tartes maison,
avec votre micro-ondes.*



Moulinex



Pour réchauffer toutes vos pizzas surgelées avec la touche Quick Pizza.

Rapide

Des pizzas croustillantes en moins de 7 minutes.

Facile

Le micro-ondes règle le temps de réchauffage.

Précis

Quick Pizza fonctionne pour tous les poids de pizzas entre 300g et 600 g.

Choisissez les positions intermédiaires pour les poids de 350 g, 425 g, 575 g, etc.



Mode d'emploi

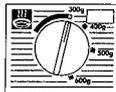
1° Retirer le plateau tournant en verre.

2° Poser le plat Crousty sur l'entraîneur plastique.



3° Préchauffer du plat Crousty:

Sélection de la position préchauffage



Démarrage



4° Réchauffer la pizza:

Sélection du poids de la pizza



Démarrage



En un clin d'oeil, gardez toute la saveur de vos tartes sucrées et salées.

Pour réchauffer, les quiches, les tartes surgelées ...

Les pizzas et quiches fraîches ...

Pour les cuissons express.

Pour les cuissons de tartes maison.

Croustillant

Toute la saveur du croustillant au micro-ondes.



Rapide

Trois fois plus rapidement qu'avec un four traditionnel.

Moins de 5 mn pour réchauffer les pizzas fraîches.

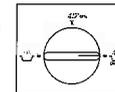


Multi-usages

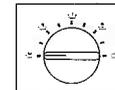
Convient à tous types de préparations fraîches ou surgelées à base de pâte et à de nombreuses cuissons express.

Mode d'emploi

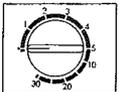
1° Sélectionnez la fonction Crousty,



2° et une puissance micro-ondes maximale.



3° Réglez la minuterie:



3a • Pour préchauffer le plat Crousty (3 mn) et démarrage

3b • Pour réchauffer ou cuire et démarrage



Pour réchauffer toutes vos pizzas surgelées avec la touche Quick Pizza.

Rapide

Des pizzas croustillantes en moins de 7 minutes.

Facile

Le micro-ondes règle le temps de réchauffage.

Précis

Quick Pizza fonctionne pour tous les poids de pizzas entre 300 g et 600 g.

Choisissez les positions intermédiaires pour les poids de 350 g, 425 g, 575 g, etc.

Mode d'emploi

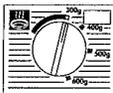
1^{er} Retirer le plateau tournant en verre.

2^e Poser le plat Crousty sur l'entraîneur plastique.



3^e Préchauffer du plat Crousty:

Sélection de la position préchauffage

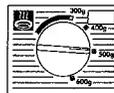


Démarrage



4^e Réchauffer la pizza:

Sélection du poids de la pizza



Démarrage



Moelleuses dessus, croustillantes dessous.

La cuisson des tartes se fait en 2 temps :

- pré-cuisson de la pâte,
- cuisson de la tarte sucrée ou salée.

Pizza maison cuisson 9mn



300 g de pâte à pain (fraîche ou surgelée)

de tomates pelées
150 g de mozzarella

1 petit saucisson épicé
8 olives noires, 8 anchois

sel, poivre
2 cuill. à soupe d'huile d'olive

Étalez la pâte, placez-la sur le plat Crousty et couvrez avec la plaque de pré-cuisson. Faites cuire pendant 6 mn* sur la grille basse en fonction Crousty et micro-ondes pleine puissance.

Préparez la sauce tomate. Egouttez les tomates, épépinez-les et écrasez-les. Hachez l'oignon, l'ail et faites-les dorer avec une cuill. à soupe d'huile d'olive pendant 1 mn au micro-ondes. Ajoutez les tomates, salez et poivrez.

Étalez la sauce tomate sur la pâte précuite. Garnissez avec la mozzarella, le saucisson, les anchois et les olives.

Faites cuire la pizza sur la grille basse pendant 3 minutes.