

SEB

CROUSTY - 16L

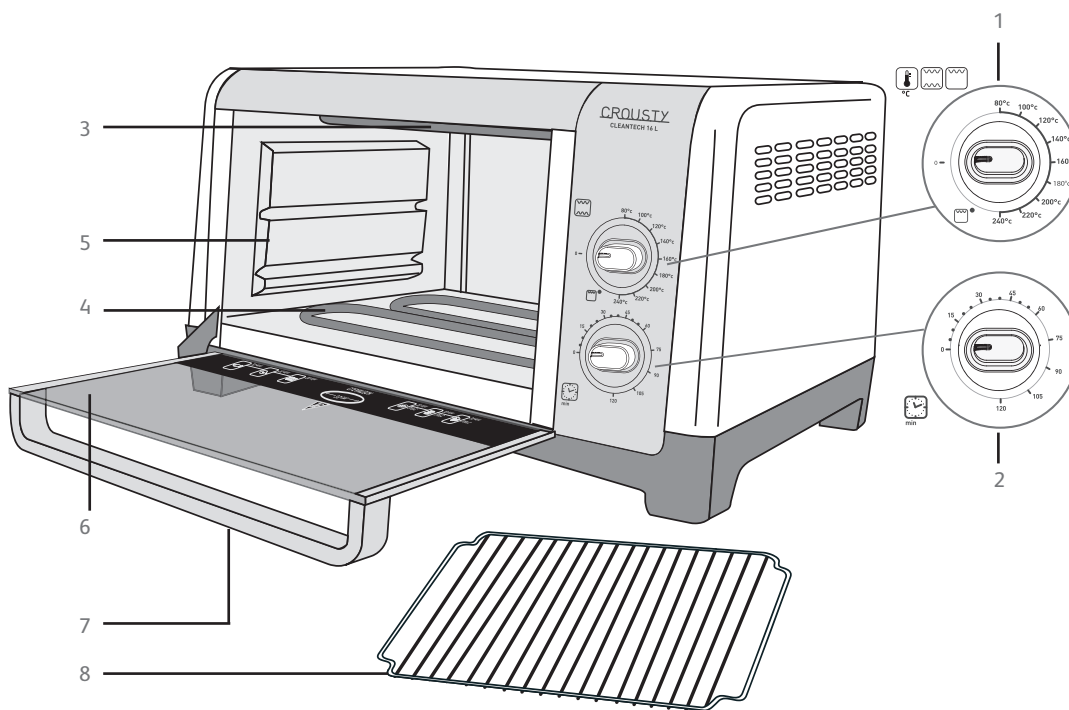
F

NL

D



www.seb.com



Description

1. Bouton de réglage de température + position grill
2. Bouton minuterie
3. Résistance supérieure rabattable
4. Résistance de sole
5. Parois intérieures autonettoyantes*
6. Porte
7. Poignée isolante
8. Grille réversible

Omschrijving

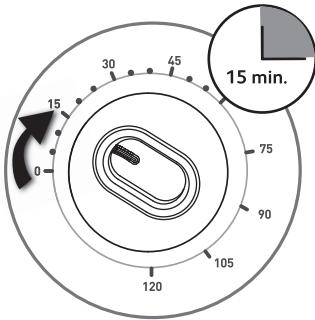
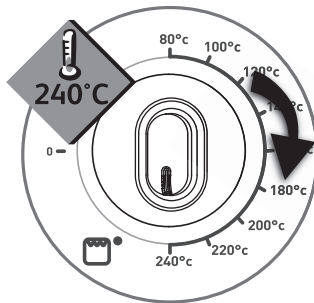
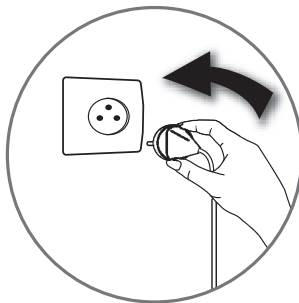
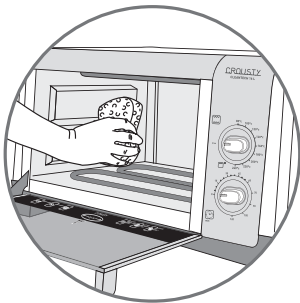
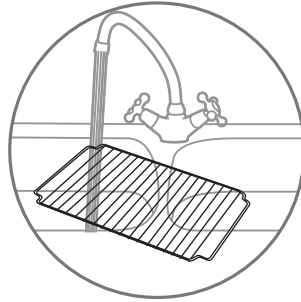
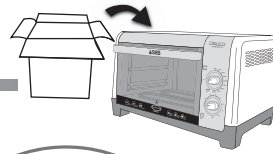
1. Knop voor instellen temperatuur + grill
2. Knop timer
3. Inklapbaar verwarmingselement
4. Opklapbare weerstand bodemplaat
5. Zelfreinigende binnenwanden*
6. Deur
7. Isolerende handgreep
8. Omkeerbaar rooster

Beschreibung

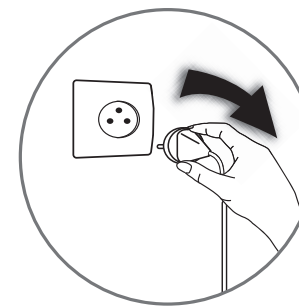
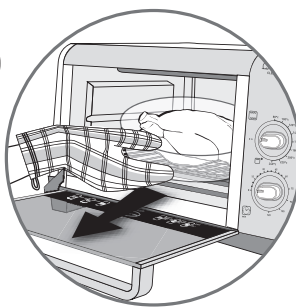
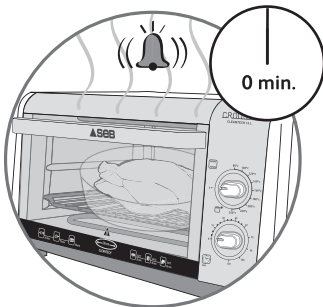
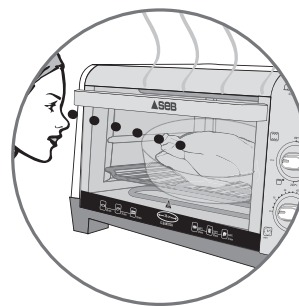
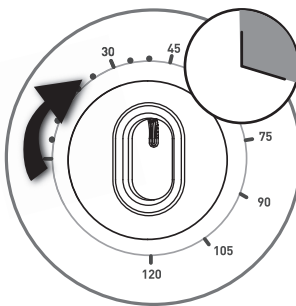
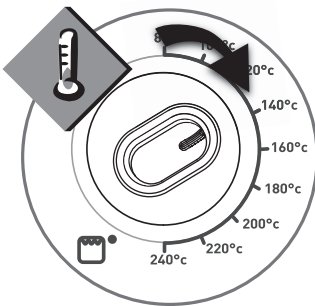
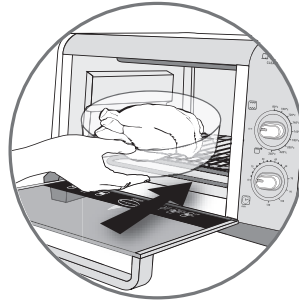
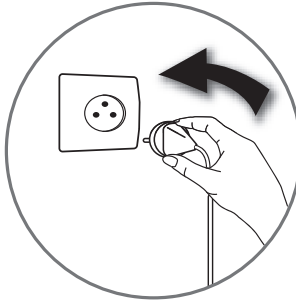
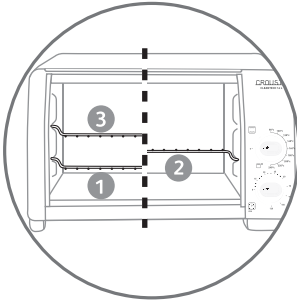
1. Knopf zur Temperatureinstellung + Grillfunktion
2. Zeitschaltuhr
3. Oberes herunterklappbares Grillelement
4. Aufstellbare Bodenheizspirale
5. Selbstreinigende Innenwände*
6. Tür
7. Isoliergriff
8. Beidseitig verwendbares Einhängegitter

*selon modèle - afhankelijk van het model - je nach Modell

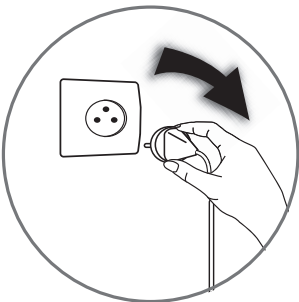
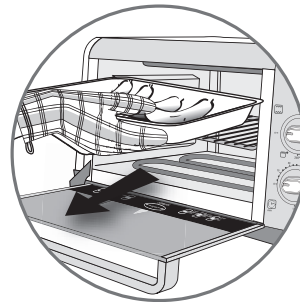
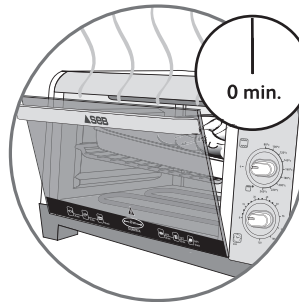
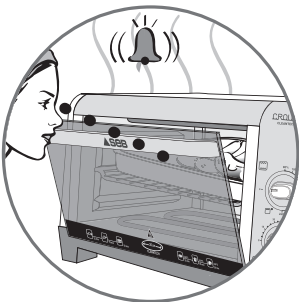
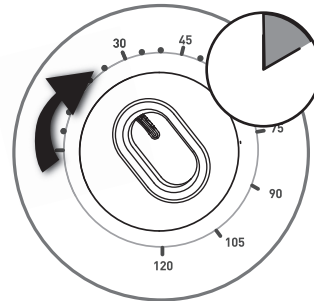
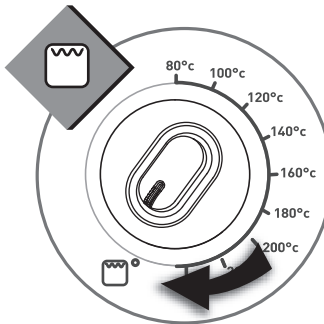
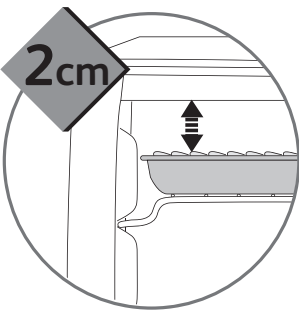
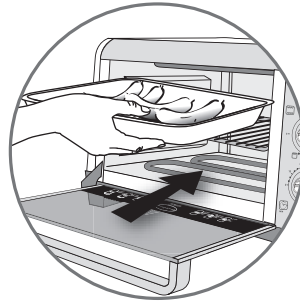
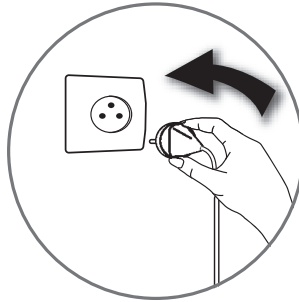
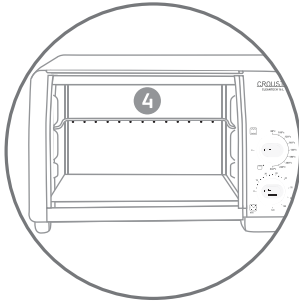
1.



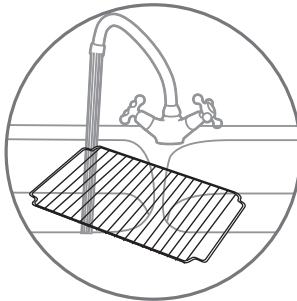
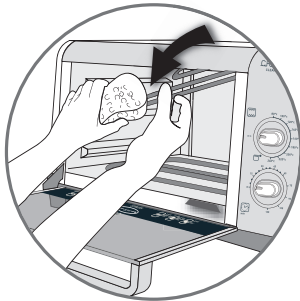
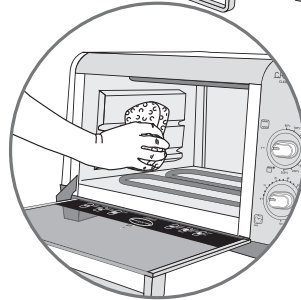
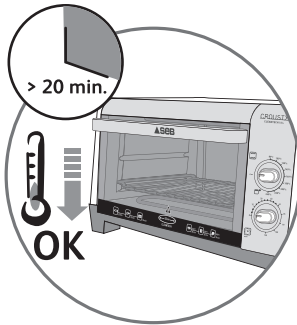
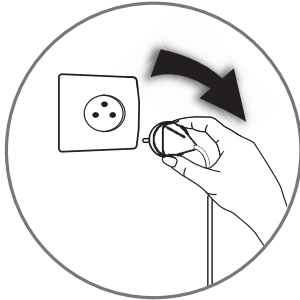
2.



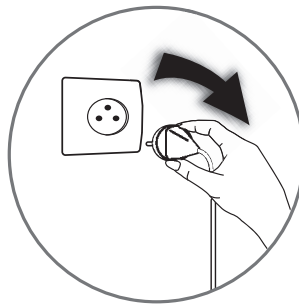
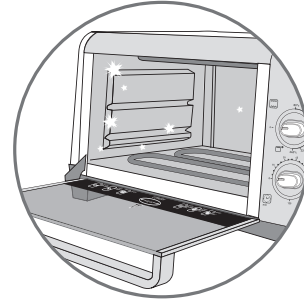
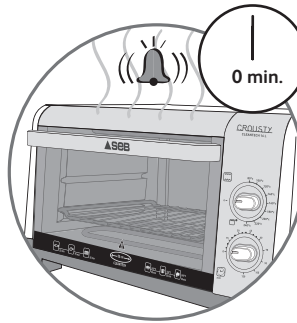
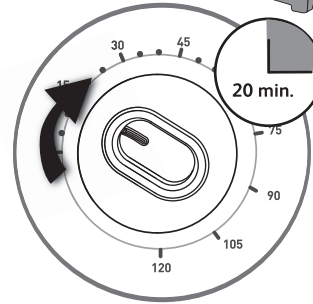
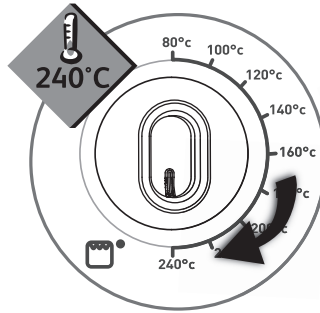
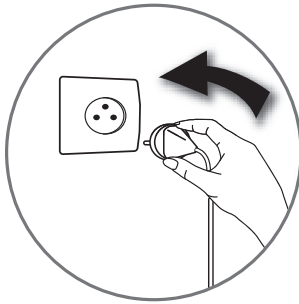
3.



4.

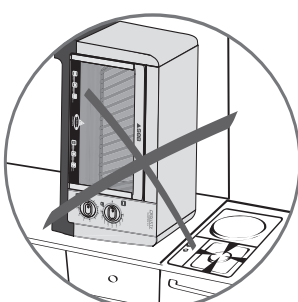
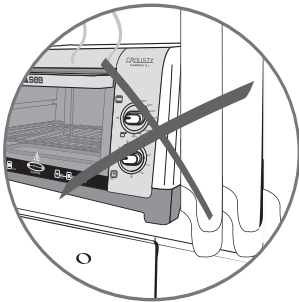
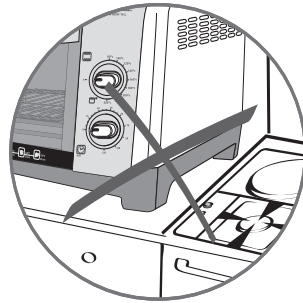
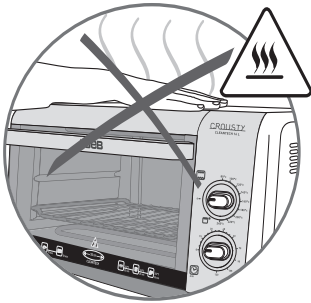
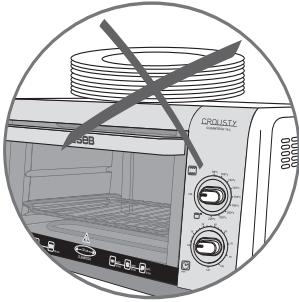


5. CLEANTECH*



*selon modèle - afhankelijk van het model - je nach Modell

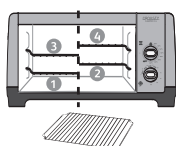
6.






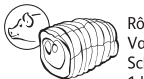
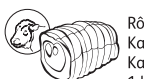






7




16 L



			°C	min.
 Pizza Ø 29cm	3	Préchauffer four 15 min. avant cuisson Voorverwarmen: 15 min voor hetbakken Vorheizung: 15 Minuten vor dem Kochen	240°C	20-25 min.
 Poisson Vis Fish	2		240°C	25-30 min.
 Poulet Kip Huhn 1,3kg	1		240°C	75-80 min.
 Rôti de bœuf Ledenbiefstück Rumsteack 1kg	2		240°C	50-55 min.
 Rôti d'agneau Lamsbout Lammkeule 1 kg	2		240°C	70-80 min.
 Rôti de porc Varkensrollade Schweinebraten 1 kg	2		240°C	80-90 min.
 Rôti de veau Kalbsrollade Kalbsbraten 1 kg	2		240°C	80-90 min.
 Tarte aux pommes Appeltaart Apfeltarte	2	Préchauffer four 10 min. avant cuisson Voorverwarmen: 10 min voor het bakken Vorheizung: 10 Minuten vor dem Kochen	220°C	30-35 min.
 Gâteaux Mousselinetaart Mübegebäck	1		170°C	35-40 min.
 Saucisses Worstjes Würstchen	4			15+8 min.

Volaille rôtie à ma façon

 4 personnes

 Facile

Ingrédients

1 poulet (1,3 kg)
1 gros oignon
2 gousses d'ail
1 petite tomate
1 branche de thym frais
2 cuillères à soupe d'huile
1/2 de verre d'eau
sel et poivre

Préparation

Assaisonner l'intérieur de la volaille avec du sel et du poivre. La farcir avec la tomate et l'oignon coupé en 4, la branche de thym et les 2 gousses d'ail avec la peau.

Assaisonner l'extérieur de la volaille et arroser d'huile. Cuire au four pendant 75-80 minutes à 240°C.

Dès la sortie du four, découper la volaille et maintenir la viande au chaud dans le four entrouvert.

Récupérer les légumes à l'intérieur de la carcasse et les mettre dans le plat. Mettre le plat sur feu vif pour réchauffer et ajouter l'eau.


Laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair et savoureux (vous pouvez aussi utiliser du fond de volaille déshydraté).



Les conseils du chef

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec d'autres volailles (canard, pintade...) ou en utilisant uniquement des blancs de volaille.

Un bon rôti

 4 personnes

 Très facile

Ingrédients

800 g de rôti de veau
1 gousse d'ail
1 tomate
1 carotte
1 gros oignon

Préparation


Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte. Faire rissoler la viande sur toutes les faces sur feu vif.

Assaisonner le rôti, ajouter les branches de thym et l'ail avec la peau. Mettre le rôti dans un plat allant au four. Cuire au four le rôti 85 minutes à 240°C.

Récupérer les jus de cuisson et les mettre dans la cocotte.

Y ajouter la carotte finement taillée, la tomate en quartier, l'oignon haché et la feuille de laurier. Ajouter un peu d'eau tiède si nécessaire et laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair (vous pouvez aussi utiliser des fonds de sauce déshydratés).

Truites au citron vert et au thym

 4 personnes

 Très facile

Ingrédients

2 truites de 250 g
1 échalote finement coupée
2 branches de thym frais
125 g de beurre
5 cl de crème fraîche liquide
1 citron (vert de préférence)
le jus d'1/2 citron jaune
1/2 verre de vin blanc sec
sel et poivre

Préparation

Beurrer un plat allant au four et parsemer le fond d'échalote finement coupée.

Couper le citron vert en huit quartiers. Farcir le ventre des truites avec un quartier de citron, un morceau de thym, du sel et du poivre.

Disposer les truites dans un plat et recouvrir avec le vin blanc. Cuire au four pendant 25 minutes à 240°C.

Récupérer le jus de cuisson et le mettre dans une petite casserole.

Faire bouillir ce jus pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le jus de citron, la crème fraîche et laisser réduire. Ajouter le beurre en petits dés et remuer avec un fouet.


Assaisonner cette sauce et la verser sur les truites. Décorer avec les quartiers de citron vert restants.



Les conseils du chef

Vous pouvez réaliser cette recette avec tous les poissons entiers ou en filet (saumon, thon, lieu...). Pour une sauce plus légère, remplacer le beurre par de la crème fraîche liquide. Pour lier la sauce, utiliser un liant (amidon de maïs).

Pommes au four

 4 personnes

 Facile

Ingrédients

4 pommes boskoop ou reinettes
 30 g de sucre
 30 g de poudre d'amandes
 30g de beurre
 jus d'1/2 citron
 1 jaune d'œuf
 15 cl de cidre brut

Préparation


Préchauffer environ 10 min. (240°C).
 Laver les pommes. Avec un couteau, couper un chapeau d'environ 1 cm sur chaque fruit. Retirer le cœur et les pépins avec le vide-pomme.
 Mélanger le sucre, la poudre d'amande, le beurre, le jus de citron et le jaune d'œuf et farcir les pommes de ce mélange. Saupoudrer de sucre. Remettre le chapeau sur chaque fruit.
 Placer les pommes dans un plat allant au four. Verser le cidre dessus.
 Cuire au four à 240°C pendant 30 minutes en arrosant régulièrement du jus de cuisson. Servir dès la sortie du four.



Les conseils du chef

Accompagner ce dessert d'une glace vanille parsemée de cannelle et d'un biscuit sablé.
 Pour vérifier la cuisson, piquer le fruit avec la lame d'un couteau. Si le couteau rentre facilement, les pommes sont prêtes.

Crème caramel

 4 personnes

 Très facile

Ingrédients

250 ml de lait (entier de préférence)
 3 œufs entiers
 75 g de sucre en poudre
 Quelques gouttes d'extrait de vanille.

Préparation

Mettre le lait à chauffer dans une casserole. Ajouter l'extrait de vanille.
 Dans une autre casserole, mettre 25 g de sucre avec un peu d'eau et placer sur feu vif afin d'obtenir un caramel.
 Dans un saladier, casser les œufs et ajouter 50 g de sucre. Fouetter pour blanchir le mélange. Ajouter doucement le lait sur les œufs et mélanger sans fouetter.
 Déposer dans le fond de chaque moule un peu de caramel. Remplir les moules.
 Cuire au bain-marie à 240°C pendant 30 minutes.
 Laisser refroidir. Démouler les crèmes sur une assiette en passant la lame d'un couteau humide sur le pourtour. Mettre au réfrigérateur.



Les conseils du chef

Pour une crème plus onctueuse, utiliser uniquement des jaunes d'œufs. Dans ce cas, servir les crèmes dans les ramequins (vous ne pourrez pas les démouler). Pour vérifier la cuisson, piquer les crèmes avec la lame d'un couteau. Les crèmes sont cuites quand la lame ressort propre et nette.