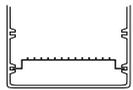
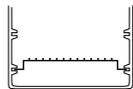
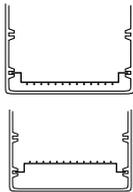
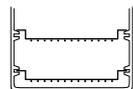
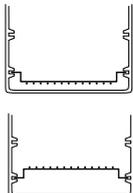
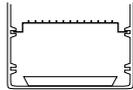
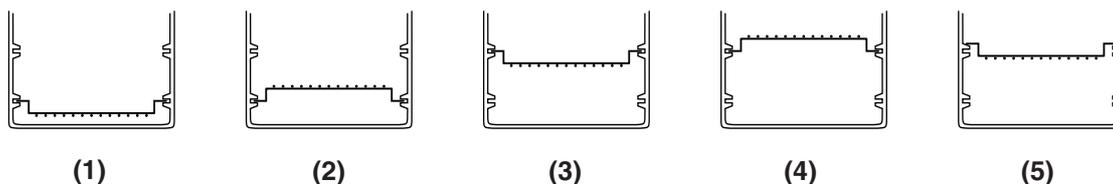


TABLEAU RECAPITULATIF

Programme	Position bouton sélection fonctions	Position bouton thermostat	Position grille et accessoires	Remarques/Conseils
DECONGELER		●		-
CONSERVER LES PLATS AU CHAUD		60°		-
CUISSON FOUR VENTILE		60°+230°		Idéal pour la cuisson des pâtes au four, les viandes, les pizzas, les pâtisseries en général, les gratins et pour le pain. Pour l'utilisation des accessoires, se référer aux conseils du tableau page 22.
				De plus cette fonction est idéale pour les cuissons simultanées sur deux niveaux. Consulter la page 24 - 25 pour les conseils.
CUISSON TRADITIONNELLE		60°+230°		Idéal pour la cuisson des légumes farcis, du poisson, des "plum cakes" et de la petite volaille. Pour l'utilisation des accessoires, se référer aux conseils du tableau page 22.
CUISSON GRILL		▼▼		Idéal pour toutes les grillades traditionnelles: hamburger, saucisses, brochettes, etc... pain grillé. La lèche-frite doit être placée sur la résistance inférieure.

POSITIONS CORRECTES DE LA GRILLE



N.B.: les positions ainsi numérotées sont reportées dans le texte et le recueil de recettes.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement	voir plaquette données
Puissance maximum absorbée	voir plaquette données

CONSOMATION D'ENERGIE (norme CENLEC HD 376)

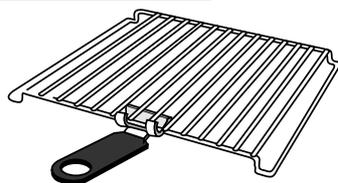
Pour atteindre 200°C	kW 0,1
Pour rester pendant une heure à 200°C	kW 0,5
Total	kW 0,6

Cet appareil est conforme à la Directive 89/336 concernant la compatibilité électromagnétique.
Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la réglementation CEE 89/109.

(*) OPTION: LUMIERE INTERIEURE FOUR

Lorsque le four fonctionne, la lumière intérieure est toujours allumée. Pour remplacer l'ampoule, procéder de la façon suivante: débrancher le four, dévisser la vitre de protection et substituer l'ampoule brûlée avec une autre du même type (résistant aux températures élevées) puis remonter la vitre de protection.

POIGNEE POUR GRILLE



Elle permet de saisir la grille quand elle est chaud.

AVIS IMPORTANTS

1. Ce four a été conçu pour cuire les aliments. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres objectifs et ne doit être ni modifié ni manipulé de façon incorrecte.
2. Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
3. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil
4. Avant l'emploi, contrôler que l'appareil n'ait pas subi de dommages pendant le transport.
5. Positionner l'appareil sur un plan horizontal à environ 85 cm du sol, **hors de la portée des enfants.**
6. Lorsque l'appareil est en marche, il se peut que la température de la porte ou de la surface extérieure soit élevée. En cas de besoin, toucher exclusivement les boutons et les poignées en plastique.
7. Ne rien poser sur le four pendant qu'il est en marche !
8. Avant de brancher le four, vérifier que:
 - la tension de réseau corresponde avec la valeur indiquée sur la plaquette d'identification des caractéristiques techniques placée sous l'appareil;
 - la prise de courant ait un pouvoir de coupure minimum de 10 A et soit dotée d'une mise à la terre suffisante. **La fabricant décline toute responsabilité au cas où cette norme de protection contre les accidents ne serait pas respectée.**
9. Laver avec soin tous les accessoires avant l'usage.
10. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le faire fonctionner à vide, avec le thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes, afin d'éliminer l'odeur du "neuf". Pendant cette opération, aérer la pièce.
11. Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il est allumé.
12. En cas de remplacement, n'utiliser que des cordons d'alimentation, conformes aux normes, en caoutchouc H05 RRF, de section identique à celle reportée sur le cordon fourni avec le four.

ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifier si la porte est en parfait état. La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil, éviter de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.

UTILISATION DES COMMANDES

● BOUTON THERMOSTAT

Sélectionner la température désirée de la façon suivante:

- Pour décongeler (voir page 21) : Bouton thermostat position ●.
- Pour conserver les aliments au chaud (voir page 21) : Bouton thermostat position 60°C.
- Pour cuisson avec four ventilé ou bien pour cuisson traditionnelle (voir page 21 - 22) : Bouton thermostat de 60°C à 230°C.
- Pour toutes les grillades (voir page 23) : Bouton thermostat position ▼▼▼.

● BOUTON ALLUMAGE ET PROGRAMMATION

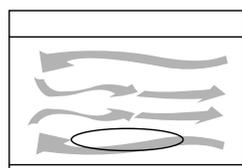
- Pour allumer le four : Tourner le bouton en position .
- Pour éteindre le four : Replacer le bouton en position "0".
- Pour programmer la durée de cuisson : Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré (120 minutes maxi.). Une fois ce temps écoulé, un signal acoustique (*) se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.

(*) Uniquement sur certains modèles.

Pour un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, faire tourner la minuterie jusqu'au fond, puis la ramener sur le temps souhaité.

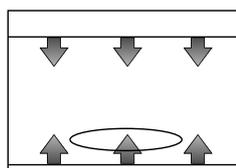
● BOUTON SELECTION FONCTIONS

En actionnant ce bouton, on sélectionne les fonctions disponibles pour les cuissons:



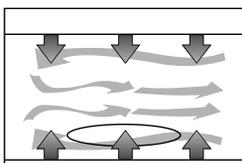
DECONGELATION

(seulement ventilation en fonction).



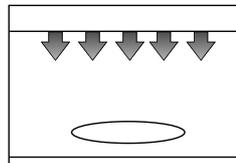
CUISSON TRADITIONNELLE

(seulement résistance supérieure et résistance inférieure en fonction).



CUISSON AVEC FOUR VENTILE, CONSERVER LES ALIMENTS AU CHAUD

(résistance supérieure, résistance inférieure et ventilation en fonction).



GRILL

(seulement résistance supérieure en fonction à la puissance maximum).

● TEMOIN LUMINEUX

Le témoin allumé indique que le four est en train de chauffer. Lorsqu'il s'éteint, le four a atteint la température programmée.

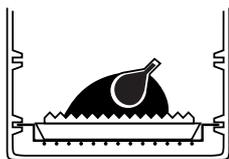
Dans la fonction DECONGELATION, le témoin est toujours éteint.

UTILISATION DU FOUR

● CONSEILS GENERAUX

- Dans les cuissons avec four ventilé, traditionnelle et grill, il est conseillé de chauffer préalablement le four à la température choisie, afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel de chacun. Les temps indiqués dans le tableau ne sont qu'indicatifs et peuvent subir des variations en ne tenant pas compte du temps nécessaire pour chauffer le four.
- Pour la cuisson des aliments surgelés, consulter les temps conseillés sur les emballages des produits.

IMPORTANT



Si votre four est également doté de grillédiététique:

nous conseillons de cuisiner le poulet, les rôtis et la petite volaille directement sur la grille diététique en appui sur la lèchefrite (voir ci-contre) afin d'éviter que la graisse ne coule au fond du four et sur les parois. Se référer aux paragraphes suivants pour de plus amples détails.

● DECONGELATION

Pour obtenir une bonne décongélation très rapidement, il est nécessaire:

- de tourner le bouton du sélecteur fonction en position .
- le bouton d'allumage et de programmation doit être en position .
- Introduire la grille en position 2 (voir page 18) et y poser une assiette plate avec l'aliment à décongeler puis refermer la porte.

Exemple de décongélation: 1 kg de viande = 80-90 minutes sans jamais la tourner.

● CONSERVER LES ALIMENTS AU CHAUD

- Placer le bouton thermostat sur la position 60°C.
- Placer le bouton du sélecteur fonction en position .
- Tourner le bouton d'allumage et programmation sur la position .
- Introduire la grille en position 2 (voir page 18) et y poser l'assiette avec les aliments.

Nous conseillons de ne pas conserver les aliments trop longtemps dans le four afin de ne pas les laisser sécher.

● CUISSON AVEC FOUR VENTILE

Cette fonction est idéale pour obtenir d'excellentes pizzas, lasagnes, tous les types de viandes (à part la petite volaille), pommes de terre sautées, les pâtisseries en général et pour le pain. Elle convient également pour la cuisson simultanée sur deux niveaux. Procéder de la façon suivante:

- Introduire la grille à la position indiquée dans le tableau ou dans le recueil de recettes.
- Tourner le bouton du sélecteur fonction en position .
- Sélectionner la température choisie en tournant le bouton du thermostat.
- Placer le bouton d'allumage et de programmation sur la position  ou bien sur la position correspondant au temps de cuisson désiré (voir paragraphe "Utilisation des commandes").
- Attendre que le four ait atteint la température choisie (la led s'éteint) puis introduire le plat contenant l'aliment.

Recette/Quantité	Bouton du thermostat	Temps	Pos. grille	Remarques et conseils
Macaroni au gratin 1 kg	230°	20 min.	1	Tourner le plat à mi-cuisson
Lasagnes	230°	20 min.	1	Utiliser un plat en pyrex, tourner après 10 min.
Pizza 500g	225°	17 min.	2	Utiliser la lèchefrite.
Poulet 1 kg.	200°	70-80 min.	1	Utiliser la grille diététique en appui sur la lèchefrite, tourner après 35 min. environ.
Rôti de porc 900g	200°	70 min.	1	Utiliser la grille diététique en appui sur la lèchefrite, tourner après 35 min. environ.
Rouleau de viande hachée 650g	180°	55 min.	2	Utiliser la lèchefrite, tourner après 30 min.
Pommes de terre sautées 500g	200°	50 min.	2	Utiliser la lèchefrite, mélanger deux fois.
Tarte à la confiture 700g	180°	40 min.	2	Utiliser la lèchefrite, tourner à mi-cuisson.
Strüdel 1 kg	180°	40 min.	2	Utiliser une lèchefrite.
Gâteau aux noix 800g	180°	35 min.	2	Utiliser une tourtière.
Biscuits sablés 100g	180°	14 min.	2	Utiliser une lèchefrite.
Pain 500g	200°	25 min.	2	Utiliser la lèchefrite enduite d'huile.

● CUISSON TRADITIONNELLE

Cette fonction est idéale pour tous les types de poissons, pour les légumes farcis, pour les pâtisseries à base de blancs d'œufs battus en neige et pour les gâteaux qui exigent des temps de cuisson très longs (plus de 60 minutes). Procéder de la façon suivante:

- Introduire la grille à la position indiquée dans le tableau ou dans le recueil de recettes.
- Tourner le bouton du sélecteur fonction en position .
- Sélectionner la température choisie en tournant le bouton du thermostat.
- Placer le bouton d'allumage et de programmation sur la position  ou bien sur la position correspondant au temps de cuisson désiré (voir paragraphe "Utilisation des commandes").
- Attendre que le four ait atteint la température choisie (la led s'éteint) puis introduire le plat contenant l'aliment.

Recette/Quantité	Bouton du thermostat	Temps	Pos. grille	Remarques et conseils
Cailles (3)	230°	44 min.	1	Utiliser la grille diététique en appui sur la lèchefrite, tourner après 24 minutes.
Truite 500g	200°	35 min.	2	Utiliser la lèchefrite, tourner après 16 min.
Calmars farcis 450g	200°	30 min.	1	Utiliser un plat en pyrex, tourner à mi-cuisson.
Tomates au gratin 550g	200°	40 min.	1	Utiliser la lèchefrite huilée, tourner après 20 min.
Courgettes au thon 750g	200°	40 min.	1	Utiliser la lèchefrite, y mettre l'huile, les tomates, et de l'eau. Tourner la lèchefrite après 20 min.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	1	Utiliser un moule et tourner à mi-cuisson.
Meringues	120°	50 min.	2	Les laisser reposer au moins un jour avant de les servir.

● CUISSON AVEC GRILL

- Mettre la grille en position 4 et la lèchefrite sur la résistance inférieure. Il est conseillé de verser deux verres d'eau dans la lèchefrite pour éviter la formation de fumée et de mauvaises odeurs à cause de la graisse qui brûle et pour faciliter le nettoyage.
- Tourner le bouton du sélecteur fonctions en position .
- Chauffer le four pendant 10 minutes.
- Introduire la nourriture.
- **Fermer la porte jusqu'au premier enclenchement**, comme indiqué sur la figure ci-contre.
- Le bouton d'allumage programmation peut être en position  ou bien dans la position correspondant au temps de cuisson désiré (voir: paragraphe "utilisation des commandes").



Recette/Quantité	Bouton thermostat	Temps	Pos. grille	Remarques et conseils
Côte de porc (2)	▼▼▼	19 min.	4	Tourner après 11 minutes.
Saucisse de Strasbourg (3)	▼▼▼	10 min.	4	Tourner après 8 minutes.
Bifsteck haché frais (2)	▼▼▼	13 min.	4	Tourner après 7 minutes.
Saucisse (4)	▼▼▼	20 min.	4	Tourner après 11 minutes.
Brochette 500g	▼▼▼	26 min.	4	Tourner après 9, 15 et 21 minutes.
Pain grillé (4 slices)	▼▼▼	2 min.	4	Tourner après 1 minute (*).

(*): Pour griller le pain, il ne faut pas introduire la lèchefrite.

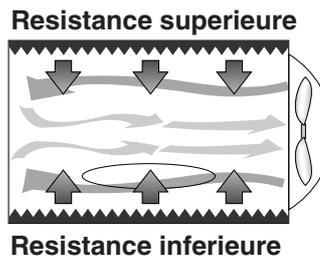
ENTRETIEN

- Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson.
- Avant tout nettoyage, débrancher le four.
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Ne pas le laver sous un jet d'eau.**
- Grille, lèchefrite et grille diététique se lavent comme la vaisselle normale, à la main ou en lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage de la surface extérieure, utiliser une éponge humide. Eviter les produits abrasifs endommageant la peinture. Faire attention ne pas laisser entrer d'eau ou de savon liquide dans les fentes se trouvant sur le dessus du four.
- Pour le nettoyage de l'intérieur du four, ne pas utiliser de produits corrodant l'aluminium (détergents en spray) et ne pas gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.

Cuisson simultanée sur deux positions avec four ventilé

La cuisson avec le four ventilé permet de cuire simultanément des aliments, même si différents, placés sur deux niveaux.

La chaleur émise par les 2 résistances est distribuée à l'intérieur du four grâce à l'air qu'un ventilateur fait circuler de manière forcée. La chaleur atteint ainsi **uniformément et rapidement** toutes les parties du four; l'air dans la cavité est très sec, ce qui empêche le mélange des odeurs et des saveurs.



Lorsqu'on désire faire cuire deux plats simultanément, il suffit de tenir compte de ces quelques règles générales.

1

La durée des cuissons simultanées diffère de la durée des cuissons individuelles. Contrôler donc **toujours** les tableaux de référence.

Durée de la cuisson simultanée

Poulet	70 min.
Pommes de terre	50 min.

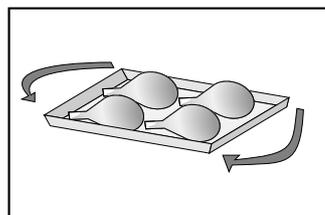
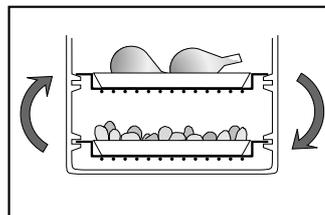
Durée de la cuisson individuelle

Poulet	70 - 80 min.
Pommes de terre	55 min.

2

A mi-cuisson **inverser entre elles** les deux lèchefrites, en plaçant la lèchefrite supérieure sur la grille inférieure et vice-versa.

De plus **tourner** les lèchefrites d'un demi-tour.



Temps de référence cuisson simultanée sur 2 positions

POUR LES INGREDIENTS ET LA PREPARATION, CONSULTER LE RECUEIL DE RECETTES DE LA PAGE 26.

Les procédures conseillées pour le deuxième plat, préparé avec la garniture correspondante, permettent d'obtenir, en fin de cuisson, les deux mets prêts à être servis.

Recettes	Bouton thermostat	Temps	Pos. grille	Observations et conseils
Poulet en morceaux + pommes de terre	200°	70 min. 50 min.	5 1	Préchauffer le four à 200°. Introduire le poulet sur la position 5 et, 20 minutes après, les pommes de terre sur la position 1. Attendre 42 minutes, puis inverser et tourner les deux lèchefrites.
Lapin au four + strudel aux pommes	180°	65 min. 40 min.	1 5	Préchauffer le four à 180°. Introduire simultanément le lapin sur la position 1 et le strudel sur la position 5. 30 minutes après, inverser et tourner les deux lèchefrites.
Rouleau de viande hachée + pommes de terre	180°	60 min. 60 min.	3 1	Préchauffer le four à 180°. Introduire simultanément le rouleau de viande hachée sur la pos. 3 et les pommes de terre sur la pos. 1. Attendre 34 min, puis tourner la viande, mélanger les pommes de terre sans inverser les lèchefrites.
Chou-fleur au gratin + lapin au four	200°	20 min. 55 min.	3 3/1	Préchauffer le four à 200°. Introduire le lapin sur la position 3. Attendre 35 minutes, puis déplacer la lèchefrite sur la position 1 et introduire le chou-fleur sur la position 3.
Vol-au-vent + tarte aux fruits	180°	22 min. 35 min.	5 1	Préchauffer le four à 180°. Introduire les vol-au-vent sur la position 5 et la tarte aux fruits sur la position 1. Inverser les deux plats après 13 minutes de cuisson.
Quiche lorraine + poivrons farcis	180°	40 min. 50 min.	5 1	Préchauffer le four à 180°. Introduire la quiche lorraine sur la position 5 et les poivrons farcis sur la position 1. Inverser les deux plats après 30 minutes de cuisson.
Lapin au four + lasagnes à la bolognaise	180°	60 min. 35 min.	5 1	Préchauffer le four à 180°. Introduire le lapin sur la position 5 et les lasagnes sur la position 1. Inverser les deux plats après 25 minutes de cuisson.
Poulet en morceaux + tarte aux fruits	180°	80 min. 35 min.	5 1	Préchauffer le four à 180°. Introduire le poulet sur la position 5 et les lasagnes sur la position 1. Attendre 13 minutes, puis inverser et tourner les deux plats. Tourner le poulet après 40 minutes de cuisson.
Pizza + lapin au four	220°	28 min. 50 min.	5 1	Préchauffer le four à 220°. Introduire la pizza sur la position 5 et le lapin sur la position 1. Inverser et tourner les deux lèchefrites après 16 minutes de cuisson.
Pizza + pizza	220°	28 min. 28 min.	5 1	Préchauffer le four à 220°. Introduire une pizza sur la position 5 et l'autre sur la position 1. Inverser et tourner les deux lèchefrites après 16 minutes de cuisson.
Poulet en morceaux + fougasse	180°	80 min. 50 min.	1 5	Préchauffer le four à 180°. Introduire le poulet sur la position 1 et la fougasse sur la position 5. 25 minutes après, inverser et tourner les deux lèchefrites.

Ce sont quelques exemples pour la cuisson simultanée de deux plats. Bien entendu vous pouvez réaliser toutes les associations que votre fantaisie saura vous suggérer.

Recettes

HORS D'OEUVRES

- Paupiettes d'aubergines pag.27
- "Bruschetta" pag.27
- Moules gratinées pag.27
- Vo-au-vent pag.27
- Quiche Lorraine pag.27

FISH

- Truite aux olives pag.30
- Calmars farcis pag.30
- Merlan au four pag.30
- Dorade en papillote pag.30
- Turbot au gratin pag.30

PASTA AND PIZZA

- Gnocchi à la romaine pag.28
- Fougasse du pecheur pag.28
- Macaronis au gratin pag.28
- Lasagnes à la bolognaise pag.28
- Pizza pag.28
- Raviolis au gratin pag.28

LEGUMES

- Courgettes au thon pag.31
- Tomates au gratin pag.31
- Pommes de terre sautées pag.31
- Chou-fleur au gratin pag.31
- Aubergines à la mode de Parme pag.31
- Poivrons farcis pag.31

VIANDES

- Rôti de porc pag.29
- Poulet rôti pag.29
- Rouleau de viande hachée aux herbes pag.29
- Cailles au four pag.29
- Roast-beef pag.29
- Lapin au four pag.29
- Poulet en morceaux pag.29

DESSERTS

- Strudel aux pommes pag.32
- Plum cake pag.32
- Gâteau au noix pag.32
- Biscuits pag.32
- Tarte à la confiture pag.32

Hors d'oeuvres

Paupiettes d'aubergines

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 2 grosses aubergines
- 10 câpres sous sel
- 1 oeuf
- 2 cuillerées de mayonnaise
- 2 cuillerées de chapelure
- 100g de jambon blanc
- 150g de mozzarella
- 100g de thon
- Huile et sel

Mettre dans le mixeur la mozzarella, le jambon en petits morceaux, le thon émietté et égoutté, les câpres lavées, la mayonnaise et l'oeuf. Battre pendant quelques secondes et si le mélange résulte trop fluide, ajouter deux cuillerées de chapelure. Couper les aubergines dans le sens de la longueur en réalisant des tranches larges de 1/2 cm d'épaisseur environ. Disposer sur chacune d'elles un peu de mélange obtenu puis faire les paupiettes. Verser dans une lèchefrite deux cuillerées d'huile, y placer les paupiettes et ajouter un filet d'huile. Chauffer le four à 180°. Lorsque la led s'éteint, enfourner le plat sur la grille en position 2 pendant 30 minutes.

Moules gratinées

Cuisson GRILL

Pour 2 personnes:

- 500g de moules
- Huile
- Persil
- Origan
- Ail
- Sel et poivre
- Chapelure

Gratter, laver et relaver les moules, sans les laisser dans l'eau. Les mettre sur le feu. Au fur et à mesure qu'elles s'ouvrent, les retirer. Chauffer le four en position GRILL pendant 10 minutes. Placer les moitiés de coquilles pleines sur la lèchefrite. Saupoudrer avec un peu de persil finement haché avec un peu d'ail. Saler. Ajouter un peu de poivre et un peu d'origan. Arroser avec de l'huile et mettre un peu de chapelure fraîche. Enfouner sur la grille en position 4 et gratiner pendant 5 minutes.

"Bruschetta"

Cuisson GRILL

Pour 4 personnes:

- 2 tranches de pain des Puilles
- 2 cuillerées d'huile
- 1 gousse d'ail

Chauffer le four en position Grill pendant 10 minutes. Poser ensuite les tranches de pain sur la grille en position 4 et les faire griller pendant 4 minutes en les tournant à mi-cuisson avec la porte du four ouverte jusqu'au premier enclenchement. Une fois grillé, le pain doit être frotté avec la gousse d'ail et arrosé d'un filet d'huile. Il est possible d'enrichir la "bruschetta" avec des tomates coupées en rondelles et assaisonnées avec un peu de basilic finement haché et d'origan.

Quiche Lorraine

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 6 personnes:

- 250 g de pâte feuilletée surgelée.
- 150 g de lard fumé
- 1/4 de crème fraîche
- 4 oeufs
- sel et poivre.

Etaler la pâte jusqu'à ce que l'épaisseur soit d'un demi-centimètre environ. Disposer la pâte feuilletée sur la lèchefrite beurrée, trouser le fond avec la fourchette. Couper le lard en petits morceaux et les ébouillanter dans l'eau bouillante. Préparer la farce: battre les oeufs, ajouter la crème, le sel et le poivre, en tournant sans cesse. Distribuer sur la pâte le lard bien égoutté; verser le mélange oeufs-crème. Préchauffer le four à 180°. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, introduire dans le four la lèchefrite sur la grille (position 2) pendant 30 minutes.

Volauvent

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 250g de pâte feuilletée surgelée
- 1 oeuf

Abaisser la pâte avec le rouleau à pâtisserie à 1/2 cm environ. Découper avec un moule rond (6 cm de diamètre) toute la pâte de façon à obtenir 24 ronds. Déposer 12 ronds sur la lèchefrite préalablement beurrée et enfarinée et dorer le dessus de la pâte avec l'oeuf battu. Découper les 12 autres ronds avec un moule de 3 cm de façon à obtenir 12 couronnes. Les poser sur les ronds et dorer à nouveau avec l'oeuf. Chauffer le four à 180°. Lorsque la led s'éteint, enfouner la lèchefrite sur la grille en position 2 pendant 20 minutes.

Pates et Pizza

Gnocchi à la romaine

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 4 personnes:

- 250g de semole
- 100g de beurre
- 1 litre de lait
- Sel et poivre
- 10 cuillerées de parmesan
- 3 oeufs

Faire bouillir le lait avec une pincée de sel. Y verser en pluie la semoule en mélangeant avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux et laisser cuire pendant 10 minutes. Lorsque la semoule est cuite, ajouter 30 g de beurre, 5 cuillerées de parmesan, 3 jaunes d'oeufs (un à la fois), du poivre et du sel. Mettre le beurre restant dans une petite casserole et le faire fondre. Graisser un peu une feuille de papier huilé ou une planche à pâtisserie et y verser la semoule en ayant soin de la niveler à une épaisseur d'un centimètre environ. Laisser refroidir. Découper avec un verre des disques que l'on disposera en couronne dans un plat beurré. Saupoudrer abondamment avec du parmesan et du beurre fondu. Chauffer le four à 200°. Lorsque la led s'éteint, enfourner le récipient sur la grille en position 2 pendant 30 minutes, en tournant à mi-cuisson.

Lasagnes à la bolognaise

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 6 personnes:

- 9 feuilles de pâte aux oeufs
- 1/2 litre de béchamelle
- Parmesan rapé
- 150g de sauce bolognaise

Cuire deux ou trois feuilles de pâte à la fois dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Les égoutter au fur et à mesure avec la passoire et les étaler sur une serviette de table pour les faire refroidir. Préparer à part la sauce bolognaise et la béchamelle. Lorsque tous les ingrédients sont prêts, beurrer un plat en pyrex, y étaler deux cuillerées de béchamelle, une couche de pâte, verser la sauce bolognaise et la béchamelle en même temps, une poignée de parmesan et continuer ainsi jusqu'à épuisement de tous les ingrédients. Chauffer le four à 230°. Lorsque la led s'éteint, enfourner sur la grille en position 1 pendant 20 minutes en ayant soin de tourner le plat à mi-cuisson.

Pizza

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 500g de pâte à pizza
- 1 mozzarella
- 1 boîte de tomates pelées
- 50g de jambon blanc
- 1 cuiller d'olive
- Origan et sel

Huiler un peu la lèche-frite et y étaler la pâte, précédemment aplatie en une galette très fine. Couvrir la pâte avec la tomate, la mozzarella en cubes, le jambon, l'origan, le sel et un filet d'huile. Chauffer le four à 225°. Lorsque la led s'éteint, enfourner la lèche-frite sur la grille en position 2 et cuire pendant 17 minutes.

Fougasse du pêcheur

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 6 personnes:

- 250g de farine blanche
- 150g de beurre
- 1/2 verre d'eau
- une pincée de sel
- 600g de moules et clovisses
- 3 oeufs
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 1/4 de crème fraîche
- Un bouquet de persil
- Sel.

Couper le beurre en dés; les verser dans un mixeur avec la farine et l'eau. Mixer l'ensemble et le pétrir soigneusement. Former une boule, la recouvrir avec une serviette et la laisser reposer pendant une demi-heure. Entre-temps racler et brosser les moules lavées plusieurs fois, ainsi que les clovisses, dans l'eau courante; les placer dans une casserole et à feu vif les faire ouvrir en les mouillant de temps en temps avec le vin blanc. Lorsqu'elles se seront ouvertes, ôter les mollusques et les verser dans un plat avec un peu de leur eau de cuisson, filtrée plusieurs fois. Étaler la pâte avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle atteigne une épaisseur de 1 cm environ, puis l'étendre sur une lèche-frite. Trouer la surface avec une fourchette et placer les mollusques. Dans une terrine battre les oeufs, y ajouter le persil bien lavé et haché, incorporer la crème fraîche, mélanger soigneusement en amalgamant bien tous les ingrédients. Verser le tout sur les moules et sur les clovisses. Préchauffer le four à 180°. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, mettre au four sur la grille (position 2) pendant 35 minutes.

Macaronis au gratin

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 300g de macaronis
- 1/2 litre de béchamelle
- 400g de sauce bolognaise
- 80g de fromage rapé

Cuire les macaronis dans de l'eau bouillante et salée, les égoutter et les mélanger à la béchamelle et à la sauce bolognaise préalablement préparées. Beurrer un plat et y verser les macaronis. Couvrir avec le parmesan et de petits morceaux de beurre. Chauffer le four à 230°. Lorsque la led s'éteint, cuire le tout sur la grille en position 1 pendant 20 minutes en ayant soin de tourner le plat à mi-cuisson.

Raviolis au gratin

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 500g de raviolis
- 1/2 litre de béchamelle
- Sel, beurre, parmesan rapé

Cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée. Entre temps, préparer la béchamelle. Lorsque les raviolis sont prêts, les mélanger à la béchamelle et mettre le tout dans un plat beurré. Terminer avec le parmesan rapé. Chauffer le four à 230°. Lorsque la led s'éteint, enfourner sur la grille en position 1 pendant 20 minutes.

Viandes

Rôti de porc

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 900g de noix ou de carré de porc
- Sel et poivre

Chauffer le four à 200°, saler et poivrer la viande. Lorsque la led s'éteint, mettre la grille en position 1 et poser le carré de porc sur la grille diététique en appui sur la lèchefrite comme illustré pour le poulet (voir fig. page 21). Cuire pendant 70 minutes en ayant soin de tourner la viande à mi-cuisson.

Rouleau de viande hachée aux herbes

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 500g de viande hachée mixte
- 100g de parmesan
- 2 oeufs
- 2 cuillerées d'huile d'olive
- 50g de jambon blanc
- 30g de chapelure
- Sel et poivre
- 1/2 verre de vin blanc
- Un bouquet de marjolaine, sauge, thym, ciboulette, romarin

Mélanger la viande hachée avec tous les ingrédients sauf la chapelure, l'huile et le vin. Passer ensuite le rouleau dans la chapelure. Le placer dans la lèchefrite, ajouter les deux cuillerées d'huile et 1/2 de verre de vin blanc. Chauffer le four à 180°. Lorsque la led s'éteint, enfourner la grille en position 2 pendant 55 minutes en ayant soin de tourner la viande à mi-cuisson.

Roast-beef

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 6 personnes:

- 1 kg de boeuf
- 3 cuillerées d'huile
- 30g de beurre
- 1/2 verre de vin blanc
- Sel et poivre

Chauffer le four à 200°. Entre temps, mettre dans un plat l'huile, la viande préalablement assaisonnée et un peu de vin blanc. Lorsque la led s'éteint, enfourner le plat sur la grille en position 1 pendant 40 minutes. A mi-cuisson, tourner la viande et l'arroser avec le reste de vin.

Poulet rôti

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 1 poulet entier (1 kg)
- sel et poivre

Chauffer le four à 200°. Entre temps, laver et sécher avec soin le poulet. Lorsque la led s'éteint, mettre la grille en position 1 et placer le poulet sur la grille diététique en appui sur la lèchefrite, comme illustré sur la figure page 21. Cuire le poulet pendant 75 minutes en ayant soin de le tourner après 38 minutes.

Cailles au four

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 2 personnes:

- 3 cailles
- Sel et poivre

Chauffer le four à 230°, saler et poivrer les cailles. Lorsque la led s'éteint, mettre la grille en position 1 et disposer uniformément les cailles sur la grille diététique en appui sur la lèchefrite, comme illustré pour le poulet sur la figure page 21. Cuire le tout pendant 44 minutes en tournant après 24 minutes.

Lapin au four

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 800g de lapin en morceaux
- 1/2 verre de vin blanc
- Huile, romarin, ail
- Sel et poivre

Chauffer le four à 210°. Mettre le lapin en morceaux dans une lèchefrite avec l'huile, le romarin, un peu de vin blanc, 2 gousses d'ail, sel et poivre. Lorsque la led s'éteint, enfourner la lèchefrite sur la grille en position 1 pendant 60 minutes. A mi-cuisson, tourner la viande et l'arroser avec le reste de vin.

Poulet en morceaux

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 1 poulet en morceaux (1 kg)
- Romarin, huile, vin blanc
- sel et poivre.

Préchauffer le four à 210°. Placer entre-temps le poulet avec ses différents arômes, arrosé de vin blanc, sur la lèchefrite. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, introduire la lèchefrite dans le four sur la grille (position 1) pendant 80 minutes. A mi-cuisson tourner la viande et arroser à nouveau de vin blanc.

Poisson

Truite aux olives

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 2 personnes:

- 500g de truite saumonée
- Sel et poivre
- 50g d'olives noirs dénoyautées

Nettoyer et laver la truite et la poser sur la lèchefrite huilée. La farcir avec les olives noires et l'assaisonner avec le sel et le poivre. Chauffer le four à 200°. Lorsque la led s'éteint, mettre la lèchefrite sur la grille en position 2 et cuire pendant 35 minutes en la tournant après 16 minutes.

Merlan au four

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 4 personnes:

- 4 tranches de merlan
- Oignon, ail, persil
- Sel et poivre
- Huile
- Vin blanc

Hacher finement l'oignon avec l'ail et le persil en assez grande quantité. Mettre une partie du hachis dans un plat, placer ensuite les tranches de poisson, les saler et les poivrer et les recouvrir avec le reste de hachis. Verser un grand verre d'huile d'olive, ajouter un verre de vin blanc sec, que vous pourrez couper avec un peu d'eau. Chauffer le four à 210°. Lorsque la led s'éteint, mettre le tout dans le four sur la grille en position 2 pendant 33 minutes, en tournant le poisson à mi-cuisson.

Dorade en papillote

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 2 personnes:

- 1 dorade de 600g
- Beurre
- Persil
- Anchois
- Sel et poivre
- Huile et citron

Nettoyer soigneusement la dorade puis la piquer à plusieurs endroits avec une fourchette. Mettre dans le ventre une grosse noix de beurre mélangée avec un persil et deux anchois. Saler et poivrer. Étaler deux feuilles de papier d'aluminium, y déposer la dorade, l'arroser avec de l'huile, du citron et du persil finement haché. Fermer la papillote aux deux extrémités. Chauffer le four à 200°. Lorsque la led s'éteint, enfourner la lèchefrite sur la grille en position 2 pendant 40 minutes en ayant soin de tourner le poisson à mi-cuisson.

Calmars farcis

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 4 personnes:

- 4 gros calmars
- Huile
- Pour la farce:
- 1 tasse de riz cru
- Persil, ail
- Sel et poivre
- Purée de tomates

Nettoyer soigneusement les calmars, couper les tentacules et les mettre de côté. Préparer la farce: mettre avec le riz les tentacules hachées et une grande quantité de persil, très peu d'ail. Unir au hachis la purée de tomates, saler, poivrer. Farcir les calmars et les fermer avec un cure-dents. Les placer dans un plat huilé et verser sur le fond une cuillerée d'eau. Chauffer le four à 200°. Lorsque la led s'éteint, mettre le tout au four sur la grille en position 1 pendant 30 minutes, en les tournant à mi-cuisson.

Turbot au gratin

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 4 personnes:

- 4 filets de turbot
- 1/2 litre de béchamelle
- 2 cuillerées de fromage rapé

Bouillir les filets de turbot pendant 10 minutes environ dans de l'eau légèrement salée dans laquelle vous aurez ajouté quelques rondelles de citron. Les égoutter et entre temps préparer la béchamelle. Mettre dans le fond d'un plat beurré une fine couche de sauce, y déposer les filets, les recouvrir avec le reste de béchamelle et saupoudrer de fromage rapé. Chauffer le four à 200° et lorsque la led s'éteint, enfourner le tout sur la grille en position 2 pendant 20 minutes, en tournant le plat à mi-cuisson.

Legumes

Courgettes au thon

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 2 personnes:

- 4 courgettes
- 150g de thon à l'huile
- 1 boîte de tomates pelées
- Persil
- 1 oeuf
- Fromage rapé
- Huile, beurre et sel

Couper les courgettes dans le sens de la longueur, les vider, puis hacher le contenu. Préparer la farce: dans une terrine, émietter le thon, ajouter un peu de persil finement haché, une cuillerée de fromage rapé, 1 oeuf et le contenu des courgettes. Farcir les courgettes. Verser un peu d'eau mélangée à deux cuillerées d'huile et à un peu de tomates écrasées dans la lèchefrite. Y déposer les courgettes. Chauffer le four à 200°. Lorsque la led s'éteint, enfourner la lèchefrite sur la grille en position 1 pendant 40 minutes. A mi-cuisson, tourner la lèchefrite et ajouter de l'eau.

Pommes de terres autées

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 4 personnes:

- 500g de pommes de terre en morceaux
- 1 cuillerée d'huile d'olive
- 1/2 cube
- Ail, romarin, sauge
- Un peu de vin blanc
- Sel et poivre

Mettre les pommes de terre dans une lèchefrite avec l'huile, l'ail, la sauge, le romarin, le cube, le vin blanc, le sel et le poivre. Chauffer le four à 200°. Lorsque la led s'éteint, mettre le tout sur la grille en position 2 pendant 50 minutes en ayant soin de mélanger deux fois.

Aubergines à la mode de Parme

Cuisson TRADITIONELLE et GRILL

Pour 4 personnes:

- 1 kg d'aubergines
- 500g de sauce tomate
- 2 mozzarella de 150g chacune
- Sel et poivre
- 50g de parmesan rapé

Chauffer le four en position GRILL pendant 10 minutes. Couper les aubergines en tranches fines et les mettre sur la grille en position 4 pendant 14 minutes, en la tournant à mi-cuisson, avec la porte du four ouverte jusqu'au premier enclenchement. Continuer ainsi jusqu'à ce que toutes les aubergines soient cuisinées. Dans un récipient huilé, étaler une couche d'aubergines, une de mozzarella en tranches, ajouter la sauce tomate et saupoudrer de parmesan rapé. Continuer jusqu'à épuisement de tous les ingrédients. Chauffer le four à 200°. Lorsque la led s'éteint, enfourner le plat sur la grille en position 2 pendant 35 minutes, en la tournant à mi-cuisson.

Tomates au gratin

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 4 personnes:

- 500g de tomates moyennes
- Persil haché
- 1 cuillerée d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail haché
- Sel et poivre
- 5 cuillerées de chapelure

Vider les tomates et conserver la pulpe et le jus. Les renverser sur une planche et les laisser s'égoutter. Avec les ingrédients, y compris la pulpe de tomate et le jus, réaliser un mélange assez fluide et remplir les tomates. Les placer sur la lèchefrite huilée. Chauffer le four à 200°. Lorsque la led s'éteint, enfourner la lèchefrite sur la grille en position 1 pendant 40 minutes et la tourner à mi-cuisson.

Chou-fleur au gratin

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 800g de chou-fleur
- Fromage rapé
- 500g de béchamelle
- 100g de jambon blanc
- Sel et poivre

Laver soigneusement le chou-fleur et le faire bouillir dans de l'eau bouillante salée. Pendant qu'il refroidit, préparer la béchamelle. Au fond du récipient, étaler 2 cuillerées de béchamelle, le chou-fleur coupé en bouquets, le jambon en lamelles, le reste de la béchamelle et du parmesan rapé. Chauffer le four à 200°. Lorsque la led s'éteint, enfourner le plat sur la grille en position 2 pendant 20 minutes en le tournant à mi-cuisson.

Poivrons farcis

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 3 poivrons
- 500g de viande hachée mixte
- Hachis d'ail et persil
- 2 oeufs
- Sel et poivre
- 2 cuillerées d'huile d'olive
- 50g de parmesan rapé

Laver soigneusement les poivrons, enlever la calotte, les graines et les filaments, les couper en deux. Entre temps, mélanger la viande hachée avec tous les autres ingrédients et farcir les poivrons. Les déposer dans une lèchefrite huilée. Chauffer le four à 180°. Lorsque la led s'éteint, mettre le tout sur la grille en position 2 pendant 45 minutes, en tournant la lèchefrite à mi-cuisson.

Desserts

Strüdel aux pommes

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 250g de pâte feuilletée surgelée
- 300g de reinettes
- 1/2 verre de rhum
- 100g de sucre
- 30g de pignons
- L'écorce d'un citron rapé
- 70g de beurre
- 50g de chapelure
- 50g de raisin Corinthe
- 1 pincée de cannelle

Eplucher et couper en tranches fines les pommes et les faire légèrement revenir dans le beurre. Ajouter le rhum et le faire évaporer. Laisser refroidir et ajouter la chapelure, le sucre, le raisin sec préalablement trempé dans l'eau tiède et égoutté, les pignons, le citron et la cannelle. Mélanger délicatement. Mettre la pâte sur la planche à pâtisserie et l'aplatir jusqu'à ce qu'elle soit très fine et forme un rectangle. Badigeonner avec un peu de beurre fondu et étaler le mélange aux pommes. Replier les bords laissés libres sur le contenu et enrouler la pâte sur elle-même. Bien presser les extrémités afin qu'elles adhèrent parfaitement. Poser le rouleau sur la lèchefrite préalablement beurrée et dorer la surface avec un oeuf battu. Chauffer le four à 180°. Lorsque la led s'éteint, enfourner la lèchefrite sur la grille en position 2 pendant 50 minutes.

Gateau au noix

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 8 personnes:

- 140g de farine
- 160 g de beurre
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de sel
- 150g de sucre
- 100g de noix
- 1 citron

Beurrer un plat et l'enfariner. Hacher les cerneaux de noix. Dans un bol, travailler le beurre (qui doit être sorti du réfrigérateur au moins deux heures à l'avance) avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Unir au mélange l'écorce de citron, le sucre, les noix hachées, une pincée de noix de muscade, une de cannelle, une de sel et mélanger le tout. Ajouter ensuite les oeufs entiers et mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien amalgamés. Ajouter ensuite la farine et un demi sachet de levure, en la passant au tamis puis mélanger à nouveau. Verser le mélange dans la tourtière. Chauffer le four à 180°. Lorsque la led s'éteint, enfourner le tout sur la grille en position 2 pendant 35 minutes.

Plum cake

Cuisson TRADITIONELLE

Pour 8 personnes:

- 250g de beurre
- 3 oeufs + 2 jaunes
- 80g de raisin Corinthe
- 1 pincée de sel
- 50g d'orange et de cédrat confits
- 250g de sucre
- 250g de farine
- 1 verre de rhum

Travailler le beurre (qui doit être sorti du réfrigérateur au moins deux heures à l'avance) avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit devenu blanc. Ajouter les oeufs entiers les uns après les autres puis les jaunes. Ensuite tout doucement la farine et une pincée de sel. Ajouter doucement le rhum, le raisin sec (préalablement trempé dans de l'eau tiède) et les fruits confits. Verser le mélange dans un moule rectangulaire recouvert de papier d'aluminium beurré. Chauffer le four à 180°. Lorsque la led s'éteint, enfourner sur la grille en position 1 pendant 75 minutes et tourner à mi-cuisson.

Biscuits

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 4 personnes:

- 160g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 50g de sucre
- 60g de beurre

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un mixeur jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Avec le rouleau à pâtisserie, aplatir en une feuille plutôt épaisse. Avec la roulette, découper des triangles (4x2,5 cm) et les déposer sur la lèchefrite préalablement beurrée. Chauffer le four à 180°. Lorsque la led s'éteint, enfourner la lèchefrite sur la grille en position 2 pendant 14 minutes.

Tarte à la confiture

Cuisson FOUR VENTILE

Pour 8 personnes:

- 250g de farine
- 125 g de beurre
- 1 oeuf + 1 jaune
- 110g de sucrer
- 200g de confiture
- Sel

Couper le beurre en petits morceaux et le mettre dans un mixeur avec la farine, le sucre, les oeufs et le sel. Mixer et pétrir soigneusement. Mettre de côté environ un tiers de la pâte qui servira pour la décoration. Etaler le reste avec le rouleau à pâtisserie. Beurrer une lèchefrite et saupoudrer avec un peu de farine. Y déposer la pâte et y étaler une couche de confiture. Avec le restant de pâte, préparer des bandelettes de 1 cm de large pour décorer la tarte. Chauffer le four à 180°. Lorsque la led s'éteint, enfourner la lèchefrite sur la grille en position 2 pendant 40 minutes.