

notice d'utilisation

machine à pâtes électrique
pr 808 a

class
800



Pasta Casa

riviera ebar
objets d'art culinaire

class
800



Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la préparation culinaire. 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.

Nous vous invitons à lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

Les "Plus" Riviera & Bar	4
Description du produit et des accessoires	5
Recommandations de sécurité particulières	6
Recommandations de sécurité générales	6
Avant la première mise en service	7
Réalisation de la pâte de base	8
Mise en service	10
Accessoires en option	13
Nettoyage et entretien	16
Caractéristiques techniques	16
Guide de dépannage	17
Recettes à découvrir	18



- Moteur électrique 85 W
- 6 épaisseurs possibles de pâtes
- 3 types de pâtes réalisables : Lasagnes / Tagliatelles/ Spaghettis
- Bras de protection avec sécurité antimarche intégrée
- Rouleaux inutilisés fermés par 2 caches de protections mobiles
- Bloc-moteur lourd et piétement large pour une grande stabilité
- Equipements et matériaux de qualité professionnelle



- 1 Bouton "Marche/Arrêt"
- 2 Molette de réglage de l'épaisseur
- 3 Protections mobiles
- 4 Rouleaux découpeurs pour spaghetti
- 5 Rouleaux découpeurs pour tagliatelle
- 6 Rouleaux aplatisseurs (à abaisse)
- 7 Bras de protection avec sécurité intégrée
- 8 Ergots de fixation pour accessoires non inclus
- 9 Corps métal massif
- 10 Manivelle pour accessoires non inclus

En accessoires (non inclus avec le produit)...

Exploitez toutes les possibilités de votre machine à pâtes en vous équipant également du séchoir à pâtes fraîches mais aussi des moules à pâtes de votre choix...

Consultez les points de vente sur www.riviera-et-bar.fr

Environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.



Recommandations de sécurité particulières

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- La machine doit être protégée du gel. Ne jamais la laisser dans une voiture en hiver ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- Ne pas soulever le bras de protection lorsque la machine est en fonction.
- Ne pas porter de vêtements ou de tabliers, cravates, de foulards ou de longs colliers et attacher les cheveux longs qui peuvent se prendre dans les rouleaux rotatifs.

- Ne pas fesser ou ne pas neutraliser les protections de la machine.
- Ne passer ni couteau ni chiffon entre les rouleaux.
- Positionner l'appareil sur "0" (Arrêt) avant de la débrancher.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dysfonctionnement
 - Immédiatement après chaque utilisation.

Recommandations de sécurité générales

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une

personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon touche des surfaces chaudes.

avant la première mise en service

- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation soit en parfait état.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.

Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Avant de brancher le cordon d'alimentation, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.

réalisation de la pâte de base

A noter

En cuisine et en pâtisserie, l'abaisse désigne une pièce de pâte aplatie et amincie, à une épaisseur déterminée, selon l'usage auquel elle est destinée.

- La réalisation d'une pâte de base est un élément essentiel pour la préparation des pâtes maison.

La recette de pâte suivante est appropriée pour toutes les recettes décrites dans cette notice d'utilisation.

Ingrédients pour environ 750 grammes de pâtes fraîches (6 personnes) :

- 500 g de farine blanche (ou bien de la farine de blé dur)
- 4 gros oeufs entiers
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Environ 50 ml d'eau tiède

1. Déversez la farine sur votre plan de travail et formez un puits.



2. Cassez les oeufs et versez-les dans le puits formé.



A noter

N'utilisez pas d'oeufs froids qui sortent du réfrigérateur pour que tous les ingrédients soient à même température.

3. Battez doucement les oeufs à l'aide d'une fourchette et ajoutez l'huile d'olive.



4. Incorporez peu à peu la farine de façon à ce que les ingrédients se mélangent de manière homogène.

5. Travaillez ensuite la pâte obtenue avec les mains par des mouvements souples et énergiques jusqu'à ce que la pâte soit bien amalgamée et moelleuse.



réalisation de la pâte de base

A noter

Une très bonne pâte ne doit jamais coller aux doigts.

Astuces

- Si la consistance de la pâte est trop sèche ou friable, mouillez-la avec un peu d'eau tiède.
- Si elle est trop molle, rajoutez un peu de farine.

6. Une fois la consistance désirée obtenue, formez une boule, enveloppez-la dans du film étirable, et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes environ de façon à ce qu'elle ne sèche pas trop vite et pour faciliter son passage dans les rouleaux.

Laissez libre cours à votre imagination et inventez des pâtes de toutes les couleurs...

Pâte verte aux épinards

Ingrédients pour environ 500 grammes de pâtes fraîches (4 personnes) :

- 350 g de farine blanche
- 2 gros oeufs entiers
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 250 g d'épinards

Une fois cuits, égouttés et pressés, réduisez les épinards en purée avant de les incorporer à la préparation de la pâte de base.



Pâte rouge à la tomate

Ingrédients pour environ 500 grammes de pâtes fraîches (4 personnes) :

- 350 g de farine blanche
- 2 gros oeufs entiers
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 250 g de tomates

Une fois cuites, salées et poivrées, réduisez les tomates en purée et incorporez 1 cuillère à soupe de tomates pour 100 g de farine.

Pour obtenir d'autres couleurs, pensez à ajouter de l'encre de seiche, des betteraves, du safran, etc.

Il faut toutefois tenir compte du fait que certains de ces ingrédients contiennent plus d'eau et, par conséquent, qu'il est alors nécessaire de leur ajouter de la farine.

Remarque importante

Lors du tout premier usage de la machine, insérez plusieurs fois un morceau de pâte entre les trois rouleaux (4, 5 et 6) de l'appareil afin de nettoyer les parties non directement lavables. Ce morceau de pâte doit bien entendu être ensuite jeté.

- Placez l'appareil sur un plan de travail stable pouvant supporter son poids.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Le bouton Marche/Arrêt (1) s'éclaire.

1. Coupez la pâte en tranches pour faciliter son introduction dans les rouleaux.



2. Aplatissez légèrement la première tranche en lui donnant la forme d'un rectangle.

3. Assurez-vous que le bras de protection (7) soit abaissé pour permettre à la machine de démarrer.



4. Placez les protections mobiles (3) sur les rouleaux découpeurs (4 et 5) en laissant à jour les rouleaux aplatisseurs (6) qui étendent l'abaisse. Les protections se déplacent en coulissant de haut en bas.



5. Tout en appuyant sur la languette de sécurité, tournez la molette de réglage de l'épaisseur (2) sur la position "6" (ouverture maximale).

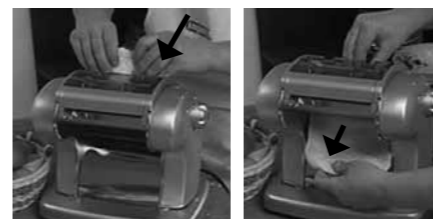
Languette de sécurité



6. Positionnez le bouton "Marche/Arrêt" (1) sur I pour allumer l'appareil.



7. Faites passer la première tranche de pâte dans les rouleaux aplatisseurs (6) afin d'obtenir un premier façonnage.



Remarque importante

Il est strictement interdit d'utiliser des couteaux ou d'autres ustensiles pour introduire la pâte dans les rouleaux.

8. Répétez cette opération 3 fois (toujours sur l'écartement maximum des rouleaux) en repliant à chaque fois la pâte en 2 sur elle-même et en la farinant légèrement avant chaque passage.



A noter

- A ce stade, l'abaisse est tendue et mince. Si vous avez des difficultés à la manier en raison de sa longueur, coupez-la en 2.
- Pensez à retailler le rectangle de pâte pour que les côtés soient bien droits.

9. Réduisez l'écartement entre les rouleaux (6) en tournant la molette de réglage (2) sur la position "5" tout en appuyant sur la languette de sécurité et passez la pâte entre les rouleaux en la repliant en 2 puis une nouvelle fois sans la replier.

10. Continuez de réduire l'écartement entre les rouleaux (6) après chaque passage de la pâte de manière à obtenir l'épaisseur désirée.



A noter

L'épaisseur minimale pour les spaghettis et les raviolis est de "3" sur la molette de réglage de l'épaisseur (2). En deçà, l'abaisse se déchire très facilement.

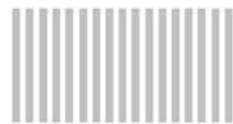
11. Faites passer les tranches de pâtes suivantes en répétant les étapes 7 à 10.

12. Positionnez le bouton "Marche/Arrêt" (1) sur "0" pour éteindre l'appareil.

13. Si ces abaisses sont destinées à la confection de lasagnes ou cannellonis, découpez-les à la taille désirée puis déposez-les sur une surface plane et aérée ou un séchoir à pâtes (vendu en accessoire, Réf. PR 980 A) pour les laisser sécher pendant 30 minutes environ.



14. Dans le cas où cette pâte est destinée à être coupée sous forme de spaghetti ou de tagliatelle, suivez les étapes 15 à 21 ci-après.
15. Pour passer l'abaisse dans les rouleaux découpeurs (4 et 5), saupoudrez légèrement les 2 côtés de farine pour éviter qu'elle colle aux rouleaux.
16. Pour couper l'abaisse en spaghettis ou tagliatelles, déplacez les protections mobiles (3) en laissant à découvert les rouleaux découpeurs souhaités (4 ou 5).
17. Positionnez le bouton "Marche/Arrêt" (1) sur "I" pour allumer l'appareil.
18. Introduisez une extrémité de l'abaisse dans les rouleaux (4 ou 5) de votre choix :



Spaghetti

- Dans les rouleaux (4) pour spaghettis

- Dans les rouleaux (5) pour tagliatelles



Tagliatelle 6 mm



A noter

- Si les rouleaux ne réussissent pas à "couper", cela signifie que la pâte est trop molle. Dans ce cas, ajoutez de la farine à la pâte et repassez-la dans les rouleaux aplatisseurs (6).
- Lorsqu'au contraire l'abaisse est trop sèche et qu'elle n'est pas prise par les rouleaux découpeurs (4 ou 5) ou si elle se déchire, ajoutez un peu d'eau à la pâte et faites-la à nouveau passer dans les rouleaux aplatisseurs (6).

19. Avant leur cuisson, déposez les spaghettis ou tagliatelles sur une surface plane et aérée ou sur le séchoir à pâtes (vendu en accessoire Réf. PR 980 A) pour les laisser sécher pendant 30 minutes environ.



20. Amenez une grande quantité d'eau salée à ébullition avant d'y verser les pâtes fraîches.
21. Laissez cuire de 4 à 5 minutes en fonction de l'épaisseur des pâtes. Mélangez délicatement et égouttez-les à la fin de la cuisson.

A noter

Les pâtes fraîches se conservent de 1 à 2 semaines dans un endroit frais et sec

(Non fournis avec cet appareil)

A noter

La procédure d'assemblage des accessoires ci-dessous est valable pour tous les accessoires manuels nécessitant l'emploi de la manivelle (10).

- Avant chaque utilisation, suivez les instructions de la Rubrique "Nettoyage", page 16.

Remarque importante

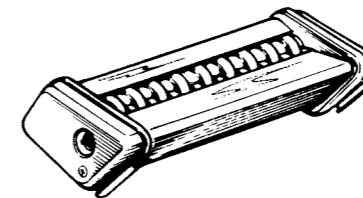
Toutes les opérations d'assemblage et désassemblage des accessoires doivent être effectuées après avoir débranché le cordon d'alimentation.

- Placez l'appareil sur un plan de travail stable pouvant supporter son poids.
- Soulevez le bras de protection (7).

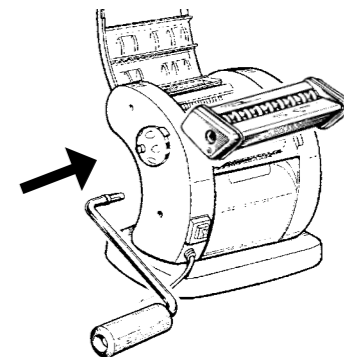


Rouleaux découpeurs

Linguine 2 mm (Réf. PR 982 A)
Lasagnette 12 mm (Réf. PR 983 A)
Pappardelle 32 mm (Réf. PR 984 A)



1. Installez l'accessoire sur les ergots de fixation des accessoires (8) en l'enfichant à fond.



2. Introduisez la manivelle pour accessoires (10) dans le logement prévu à cet effet.
3. Introduisez une extrémité de l'abaisse auparavant obtenue (Cf. Rubrique "Réalisation de la pâte de base" page 8) dans les rouleaux découpeurs de l'accessoire.
4. Tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir la découpe souhaitée.
5. Déposez les pâtes fraîches obtenues sur une surface plane et aérée ou sur le séchoir à pâtes (Réf. PR 980 A) pour les laisser sécher pendant 30 minutes environ.
6. Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 4 à 5 minutes environ.

accessoires en option

(Non fournis avec cet appareil)

Rouleaux à raviolis

Raviolis 50 x 50 mm (Réf. PR 987A)



Trémie

1. Installez l'accessoire sur les ergots de fixation des accessoires (8) en l'enfichant à fond, bras de protection (7) en position ouverte.

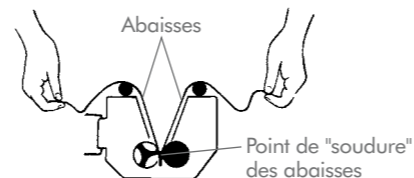


2. Introduisez la manivelle pour accessoires (10) dans le logement prévu à cet effet.

3. Coupez les bords de l'abaisse auparavant obtenue (Cf. Rubrique "Réalisation de la pâte de base" page 8) à l'aide de la roulette de découpe fournie avec l'accessoire et farinez-la légèrement.

4. Coupez l'abaisse en 2 dans le sens de la largeur de manière à obtenir deux abaisses de la même dimension.

5. Insérez les 2 abaisses de part et d'autre sur les rouleaux de bois de la trémie. Ouvrez avec précaution les deux bords de l'abaisse et étendez-les sur les plans inclinés de la trémie. Tournez la manivelle (10) dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire descendre légèrement les abaisses et les "soudier".



6. Avec une petite cuillère, déposez la farce de votre choix (viande, ricotta, jambon ou mozzarella...) entre les 2 couches de pâtes en faisant attention à ne pas trop farcir ni trop tasser.



7. Tournez lentement la manivelle (10) : 2 rangées de carrés sortent de l'appareil. Remplacez de la farce à l'intérieur de l'abaisse dès que la farce fait défaut.

accessoires en option

(Non fournis avec cet appareil)



A noter

- S'il y a trop de pâte, ajoutez de la farce.
- Si les raviolis se cassent, diminuez la quantité de farce.

8. Avant de couper les raviolis, laissez-les sécher quelques minutes.

9. Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 4 à 5 minutes environ.

Moules à ravioles



Moule à raviolis carrées classiques 36 pièces (Réf. PR 993 A)



Moule à grandes raviolis rondes 12 pièces (Réf. PR 992 A)



3 moules à ravioles :
- carrées classiques 24 pièces
- grandes rondes 12 pièces
- triangulaires 18 pièces
(Réf. PR 990 A)

En aluminium imprimé, ces moules* permettent de réaliser de délicieux raviolis aux formes originales.

*Livrés avec un rouleau à pâtisserie en bois.

1. Couvrez le moule avec une première abaisse farinée et à l'aide d'une pression avec le doigt, faites adhérer la pâte au fond du moule avant de l'étaler avec le rouleau à pâtisserie.

2. Garnissez l'abaisse avec la farce de votre choix (viande, poissons, légumes, fromages...).

3. Recouvrez avec une seconde abaisse farinée.

4. Passez un certain nombre de fois le rouleau à pâtisserie en exerçant une pression pour bien souder les 2 couches de pâte.

5. Otez la pâte ainsi farcie du moule et découpez les raviolis.

nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, positionnez le bouton "Marche/Arrêt" sur "O" et débranchez le cordon d'alimentation.
- Nettoyez soigneusement le corps de la machine avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple (non fourni, sauf pour les rouleaux à raviolis).
- Nettoyez soigneusement les accessoires optionnels avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple (non fourni, sauf pour les rouleaux à raviolis).

Remarque importante

- N'utilisez jamais d'objets contendants pour ôter d'éventuels résidus.
 - Ne lavez jamais la machine et ses accessoires à l'aide d'eau ou de détergents.
 - Aucune des parties de la machine ou des accessoires ne sont compatibles lave-vaisselle.
- Avant de ranger la machine et les accessoires, assurez-vous que chaque élément soit parfaitement sec.

caractéristiques techniques

Puissance : 85 W
Tension : 230 V - 50 Hz
Poids : 6,8 kg
Dimensions : L 285 x H 270 x P 225 mm

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.



guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
	La machine n'est pas allumée.	Appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" et assurez-vous que le voyant de mise sous tension soit éclairé "I".
	Le bras de protection est soulevé.	Baissez le bras de protection.



Farce à la mozzarella et au jambon

- 75 g de ricotta
- 150 g de mozzarella finement coupée
- 75 g de jambon coupé en bandes
- 50 g de parmesan râpé
- Sel
- Poivre moulu
- Persil haché

Versez tous les ingrédients dans un récipient et mélangez-bien avant de farcir.

Farce au fromage et aux épinards

- 250 g d'épinards
- 150 g de ricotta
- 2 tasses de parmesan râpé
- Sel
- Poivre moulu
- 75 g de beurre
- 2 jaunes d'oeufs

Versez tous les ingrédients dans un récipient et mélangez bien avant de farcir.

Sauce tomate

- 1 kg de tomates pelées
- 1 petit oignon
- 1 carotte
- Persil
- Céleri
- Basilic
- Huile
- Sel et poivre

1. Versez les tomates pelées dans une poêle avec l'huile, les légumes et les aromates.
2. Laissez mijoter à feu moyen pendant 30 minutes environ, avec un couvercle.
3. Enlevez le couvercle pour faire épaissir la sauce et assaisonnez. Si après 1 heure de cuisson la sauce est encore trop liquide, laissez mijoter encore un peu.



Cannellonis aux 2 fromages

Ingrédients pour 6 personnes :

- 12 cannellonis (feuilles de lasagne)
- 2 gousses d'ail
- Persil plat
- Basilic
- 500 g de ricotta
- 20 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- 1 pot de sauce tomate
- 200 g de comté râpé
- Sel et poivre

1. Préparez 12 feuilles de lasagne avec les rouleaux aplatisseurs (6).
2. Hachez les gousses d'ail.
3. Coupez finement le persil et le basilic.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Mélangez la ricotta et la crème liquide à la fourchette.
6. Ajoutez l'ail, le persil et le basilic. Assaisonnez et mélangez.
7. A l'aide d'une petite cuillère, garnissez les feuilles de lasagne avec cette préparation puis roulez-les en cannellonis.

8. Dans un plat à gratin bien huilé, alignez les cannellonis. Recouvrez de sauce tomate et parsemez de comté râpé.

9. Faites cuire pendant 20 minutes dans le four à 180°C.

Servez bien chaud, accompagné d'une salade verte.

Cannellonis à la napolitaine

Ingrédients pour 12 cannellonis :

Farce :

- 12 cannellonis (feuilles de lasagne)
- 300 g de mozzarella
- 4 anchois salés
- 300 g de tomates bien mûres
- 80 g de parmesan

Sauce :

- Huile d'olive
- 2 kg de tomates bien mûres (ou l'équivalent en pulpe déjà prête)
- Basilic
- Sel et poivre

1. Préparez 12 feuilles de lasagne avec les rouleaux aplatisseurs (6).

2. Coupez la mozzarella en dés.

3. Dessalez et émiettez les anchois.

4. Pelez et découpez les tomates en tranches.

5. Découpez la pâte en 12 carrés de 10 cm de côté.

6. Étalez la farce avec la mozzarella, les anchois et le parmesan sur la pâte et enroulez les cannellonis avec soin.

7. Préchauffez le four à 180°C.

8. Faites chauffer l'huile dans une casserole.

9. Ajoutez les tomates (ou la pulpe) et le basilic haché. Salez et faites mijoter.

10. Alignez les cannellonis dans un plat beurré et recouvrez-les de sauce tomates.

11. Poivrez à souhait, ajoutez le parmesan râpé et faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes à 180°C.

Servez bien chaud.



Lasagnes à la bolognaise

Ingrédients pour 5 personnes :

- 18 feuilles de lasagne
- 1/2 oignon
- 60 g de beurre
- 1/4 de verre d'huile d'olive
- 350 g de viande hachée
- 40 g de foies de poulet
- 2 tomates fraîches et bien mûres
- Une poignée de champignons
- 60 g de parmesan

1. Réalisez 18 feuilles de lasagne dans les rouleaux aplatisseurs (6).
2. Faites revenir l'oignon avec la moitié du beurre (30 g) et l'huile.
3. Une fois dorés, retirez les oignons. Remplacez-les par la viande de boeuf, les foies, les tomates et les champignons hachés.
4. Faites cuire à l'étouffée, à feu doux, pendant 15 minutes environ.
5. Préchauffez le four à 180°C.
6. Dans un plat beurré, superposez des couches de lasagnes et de sauce.

7. Ajoutez le parmesan râpé et le reste de beurre en petits morceaux.

8. Faites cuire au four, pendant 15 minutes environ, à 180°C.

Servez bien chaud.

Lasagnes provençales

Ingrédients pour 4 personnes :

- 15 feuilles de lasagne
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- Quelques olives noires
- 1 boîte de pulpe de tomate
- 100 g de parmesan râpé
- Basilic
- Thym en poudre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Réalisez 15 feuilles de lasagne dans les rouleaux aplatisseurs (6).
2. Lavez les aubergines et les courgettes, coupez les extrémités et découpez-les en rondelles.

3. Salez et laissez dégorger dans une passoire.

4. Préchauffez le four à 180°C.

5. Rincez les courgettes et les aubergines et séchez-les. Faites-les revenir séparément, avec un peu d'huile, dans une poêle, pendant 5 minutes.

6. Hachez l'oignon et l'ail. Dénoyotez les olives et coupez-les en petites rondelles.

7. Faites revenir l'oignon dans l'huile chaude sans le faire dorer, puis ajoutez la pulpe de tomate, les olives, l'ail haché, le basilic et le thym.

8. Assaisonnez puis laissez cuire à feu vif en remuant pendant 5 minutes environ.

9. Huilez un plat à gratin et recouvrez le fond avec des feuilles de lasagne se chevauchant légèrement.

10. Recouvrez de rondelles de légumes puis de sauce tomate et de parmesan râpé.

11. Recouvrez de feuilles de lasagne et ainsi de suite en terminant par de la sauce et du parmesan.

12. Faites cuire au four, pendant 20 minutes environ, à 180°C.

Servez bien chaud.



Lasagnes de légumes au bleu

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 feuilles de lasagne
- 2 aubergines
- 250 g de Bresse bleu
- 2 c. à s. de feuilles d'origan ou de thym frais
- 20 cl de bouillon de légumes
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 100 g de noix concassées
- 100 g de parmesan
- Sel et poivre

1. Réalisez 12 feuilles de lasagne dans les rouleaux aplatisseurs (6).
2. Découpez les aubergines en tranches fines et faites-les dorer 5 minutes à l'huile d'olive sur feu vif, puis égouttez-les sur du papier absorbant.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Huilez le fond d'un plat à gratin et tapisser le fond avec 4 feuilles de lasagne.
5. Continuez en alternant les couches d'aubergines, de fromage bleu découpé en lamelles, de feuilles de lasagne et en parsemant de noix concassées et de feuilles d'origan frais.

6. Terminez par une couche de lasagne, recouverte de parmesan râpé.
7. Arrosez avec le bouillon, couvrez d'une feuille d'aluminium.
8. Faites cuire au four, pendant 15 minutes environ, à 180°C.
9. Enlevez la feuille d'aluminium et continuez à cuire 15 minutes encore.

Servir très chaud accompagné d'un vin rosé.

Lasagnes aux épinards

Ingrédients pour 6 personnes :

- 600 g de lasagnes aux épinards
- 250 g de viande de boeuf hachée
- 120 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre fondu

1. Réalisez 600 grammes de lasagnes aux épinards dans les rouleaux aplatisseurs (6).
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Faites cuire les lasagnes dans de l'eau salée, égouttez-les et laissez-les refroidir.
4. Beurrez un plat et alternez les couches de lasagne, de viande, de parmesan et de beurre fondu.
5. Faites gratiner au four à 180°C. Saupoudrez avec le reste de parmesan et servez.



Spaghettis à la tomate et au basilic

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de spaghettis
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Basilic
- 300 g de pulpe de tomate
- 30 g de parmesan
- Sel et poivre

1. Réalisez 600 grammes de spaghettis dans les rouleaux découpeurs (4).
2. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et versez l'ail et le basilic finement hachés.
3. Faites revenir doucement pendant quelques minutes.
4. Ajoutez la pulpe de tomate et laissez épaissir.
5. Faites cuire les spaghettis et égouttez-les "al dente".
6. Versez dans la poêle, ajoutez le parmesan râpé et assaisonnez.

Servez bien chaud.

Spaghettis à l'ail, à l'huile et au piment

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 700 g de spaghettis
- Huile d'olive
- 5 gousses d'ail
- 1/2 piment rouge
- Persil
- Sel et poivre

1. Réalisez 700 grammes de spaghettis dans les rouleaux découpeurs (4).
2. Hachez et faites revenir l'ail dans la poêle avec l'huile.
3. Ajoutez le piment coupé en bandes très fines et l'ail.
4. Faites frire pendant 2 minutes à feu doux.
5. Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée et égouttez-les "al dente".
6. Versez les spaghettis dans la poêle, ajoutez le persil haché et assaisonnez.
7. Mélangez et faites sauter à feu vif pendant quelques minutes.

Servez bien chaud.

Tagliatelles au jambon

Ingrédients pour 6 personnes :

- 750 g de tagliatelles
- 100 g de beurre
- 100 g de jambon
- 50 g de parmesan râpé

1. Réalisez 750 grammes de tagliatelles dans les rouleaux découpeurs (5).
2. Faites bouillir les pâtes pendant 3 minutes dans de l'eau salée.
3. Egouttez-les et versez-les dans un plat.
4. Faites fondre le beurre dans une petite casserole.
5. Ajoutez le jambon coupé en morceaux (le beurre ne doit pas frire et le jambon doit être simplement réchauffé).
6. Versez la sauce sur les tagliatelles en ajoutant le parmesan râpé.

Servez bien chaud.

Tagliatelles au chèvre et à l'origan

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de tagliatelles
- Origan
- Persil plat
- 250 g de fromage de chèvre frais
- 5 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Réalisez 600 grammes de tagliatelles dans les rouleaux découpeurs (5).
2. Réservez 2 ou 3 tiges d'origan. Ciselez le reste ainsi que le persil et arrosez de 3 cuillères d'huile d'olive et mélangez.
3. Emiettez le fromage de chèvre.
4. Faites cuire les tagliatelles et égouttez-les "al dente".
5. Emincez et faites revenir les gousses d'ail avec 2 cuillères d'huile d'olive dans une grande poêle, puis ajoutez les tagliatelles bien égouttées et les herbes marinées.
6. Faites réchauffer à feu doux en mélangeant.
7. Versez dans un grand plat et parsemez de fromage de chèvre émietté.
8. Assaisonnez et ajoutez les feuilles d'origan.

Servez bien chaud.

Tagliatelles aux brocolis

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de tagliatelles
- 2 brocolis
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- 60 g de pecorino

1. Réalisez 600 grammes de tagliatelles dans les rouleaux découpeurs (5).
2. Faites bouillir les brocolis divisés en bouquets dans de l'eau salée.
3. Après une dizaine de minutes de cuisson, retirez les brocolis avec une écumoire et gardez-les au chaud.
4. Faites cuire les tagliatelles dans l'eau de cuisson des brocolis.
5. Une fois les tagliatelles cuites, égouttez-les et versez-les sur les brocolis.
6. Assaisonnez et ajoutez l'huile d'olive.
7. Mélangez doucement les tagliatelles.

Servez bien chaud avec du pecorino râpé.

Linguines au pesto

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de linguines
- Basilic
- Persil
- 2 à 3 gousses d'ail
- 100 g de fromage pecorino
- Sel
- 1 petit verre d'huile d'olive

1. Réalisez 600 grammes de linguines dans les rouleaux découpeurs*.
2. Dans un récipient, versez le basilic, le persil, les gousses d'ail, le fromage et une pincée de sel.
3. Pilez les ingrédients et versez un verre d'huile petit à petit.
4. Faites cuire les linguines dans de l'eau salée et égouttez-les "al dente".
5. Ajoutez quelques cuillerées d'eau de cuisson. Recouvrez avec le pesto et mélangez.

Servez bien chaud.

* Linguine 2 mm (accessoire en option, non fourni avec l'appareil, Réf. PR 982 A).

Linguine aux 4 fromages

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de linguines
- 100 g de mozzarella
- 100 g de fromage de Hollande
- 100 g de gruyère
- 180 g de beurre
- 200 g de parmesan
- Sel

1. Réalisez 600 grammes de linguines dans les rouleaux découpeurs*.
2. Coupez la mozzarella, le fromage de Hollande et le gruyère en petits morceaux.
3. Faites cuire les linguines dans de l'eau salée et égouttez-les "al dente".
4. Faites fondre le beurre au bain-marie à température élevée (le bain-marie doit être brûlant mais ne pas bouillir).
5. Versez les linguines dans un plat et faites couler les fromages et le beurre.

Attendez quelques minutes que les fromages soient fondus et servez.

* Linguine 2 mm (accessoire en option, non fourni avec l'appareil, Réf. PR 982 A).

Lasagnettes au beurre et à la sauge

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de lasagnettes
- 100 g de beurre
- 200 g de parmesan
- Sel et poivre
- Feuilles de sauge

1. Réalisez 600 grammes de lasagnettes dans les rouleaux découpeurs*.
2. Faites cuire les lasagnettes dans de l'eau salée bouillante et égouttez-les "al dente".
3. Versez-les dans un plat et ajoutez le parmesan râpé et le beurre en petits morceaux.
4. Mélangez délicatement.

Servez chaud après avoir poivré et décoré le plat de quelques feuilles de sauge.

* Lasagnette 12 mm (accessoire en option, non fourni avec l'appareil, Réf. PR 983 A).

Lasagnettes aux anchois et au thon

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de lasagnettes
- 50 g de beurre
- Huile d'olive
- 100 g de thon à l'huile
- 3 filets d'anchois
- Persil
- Poivre
- Parmesan râpé

1. Réalisez 600 grammes de lasagnettes dans les rouleaux découpeurs*.
2. Versez le beurre et l'huile dans une casserole et faites chauffer à feu doux.
3. Ajoutez le thon à l'huile (le plus tendre possible) et les anchois rincés et sans arêtes.
4. Hachez finement le tout.
5. Faites revenir légèrement pendant 1 à 2 minutes environ.
6. Ajoutez hors du feu une cuillerée de persil haché. Gardez au chaud.
7. Faites cuire les lasagnettes dans de

l'eau salée et égouttez-les.

8. Ajoutez la sauce, une pincée de poivre et le parmesan.

Servez bien chaud.

* Lasagnette 12 mm (accessoire en option, non fourni avec l'appareil, Réf. PR 983 A).

Papardelles aux épinards et aux champignons

Ingrédients pour 6 personnes :

- 750 g de papardelles
- 500 g d'épinards
- 150 g de beurre
- 25 g de champignons secs
- 50 g de parmesan
- Sel
- Huile d'olive

1. Réalisez 750 grammes de papardelles dans les rouleaux découpeurs*.
2. Faites cuire les épinards et égouttez-les.
3. Hachez grossièrement et faites revenir les épinards à la poêle dans un peu de beurre.
4. Faites revenir les champignons dans de

l'eau tiède et égouttez-les.

5. Faites cuire les champignons dans une casserole avec du beurre, du sel et un peu d'eau.
6. Emincez les champignons sur la planche à découper.
7. Faites cuire les papardelles dans l'eau bouillante et égouttez-les.
8. Ajoutez 100 g de beurre, les épinards et les champignons.
9. Saupoudrez le tout de parmesan râpé et ajoutez 2 cuillères d'huile.

Servez bien chaud.

* Papardelle 32 mm (accessoire en option, non fourni avec l'appareil, Réf. PR 984 A).



Salade tiède de pâtes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 350 g de pâtes de votre choix
- 2 poivrons (rouge, jaune)
- 2 oignons
- 2 citrons verts
- 5 cm de gingembre frais râpé
- 10 brins de persil plat
- 2 c. à s. de sucre roux
- 3 c. à s. de sauce soja
- 4 c. à s. d'huile de sésame grillé
- Sel et poivre

1. Réalisez 350 grammes de pâtes de votre choix.
2. Emincez les oignons, découpez les poivrons en dés et ciselez le persil.
3. Préparez la sauce en mélangeant le jus de citron, le gingembre, la sauce soja, l'huile et le sucre jusqu'à sa dissolution.
4. Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée et égouttez-les.
5. Versez dans un saladier, ajoutez les légumes et la sauce.
6. Assaisonnez et mélangez.

Parsemez de persil et servez bien chaud.

Pâtes acidulées aux deux olives

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de pâtes longues
- 2 citrons
- 1 oignon
- 12 olives noires dénoyautées
- 12 olives vertes dénoyautées
- 150 g de tomme de brebis
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pointe de piment
- Sel et poivre

1. Réalisez et faites cuire les pâtes de votre choix.
2. Râpez le zeste du citron. Découpez 3 rondelles et détaillez-les en très petits morceaux.
3. Ciselez l'oignon nettoyé et rincé, y compris la tige verte.
4. Hachez les olives et découpez le fromage en petits dés.
5. Faites fondre l'oignon (sans colorer) avec l'huile dans une poêle. Salez et ajoutez les zestes et les morceaux de citron, ainsi que les olives et le piment.
6. Laissez mijoter 5 minutes sur feu doux.

7. Versez les pâtes et le fromage dans la poêle, mélangez et ajustez l'assaisonnement.



Pâtes sauce à la menthe

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de pâtes de votre choix
- 1 bouquet de menthe
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 100 g de noisettes décortiquées
- 50 g de parmesan
- 2 tomates
- 1 c. à s. de sucre en poudre

1. Réalisez et faites cuire les pâtes de votre choix.
2. Découpez les tomates en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque de four huilée. Saupoudrez de sucre et faites cuire à four doux pendant ¼ d'heure.
3. Faites griller les noisettes à sec dans une poêle. Lorsque la peau se craquelle, pelez les noisettes en les frottant ensemble dans un linge sec et propre. Concassez-les grossièrement.

4. Mixez le bouquet de menthe et la gousse d'ail avec l'huile d'olive et versez sur les pâtes. Ajoutez les tomates.

5. Saupoudrez de parmesan et de noisettes grillées.

Servez bien chaud.

