

A black and white advertisement for the Breville Pizza Wizard. At the top, a decorative border features a repeating pattern of pizzas. Below this, the brand name 'Breville' is written in a serif font with a registered trademark symbol, and 'Pizza Wizard' is written in a larger, bold, sans-serif font with a star over the 'i' and a trademark symbol. The central image shows the pizza maker with its lid open, revealing a pizza being cooked. The device is surrounded by various fresh ingredients: a whole pineapple, two onions, a bell pepper, a block of cheese, and several eggs. In the foreground, there are several plates of prepared pizzas, some with toppings like mushrooms and cheese. The overall composition is a still life designed to showcase the product and its versatility.

**Breville®  
Pizza Wizard™**

**MODE D'EMPLOI ET RECETTES**

---

VEUILLEZ LIRE LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



## Tourtelière

### Mode d'Emploi et Livre de Recettes

#### SOMMAIRE

LES CONSEILS DE SÉCURITÉ	1	RECETTES	
L'UTILISATION DE VOTRE PIZZA PLAISIR	2	Pizzas	6
COMMENT FAIRE DES PIZZAS	4	Tourtes et tartes	10
COMMENT FAIRE UNE TOURTE OU UNE TARTE	4	Omelettes, crêpes et desserts	13
GUIDE D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE	5	Grille	16
		Garantie	voir au dos

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ À conserver pour un usage ultérieur

CERTAINES MESURES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ DOIVENT ÊTRE OBSERVÉES DE FAÇON PERMANENTE LORSQUE L'ON UTILISE UN APPAREIL ÉLECTRIQUE.

1. Veuillez lire les consignes avant d'utiliser votre appareil. Conservez-les pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.
2. Pour mettre une prise de courant

**ATTENTION: CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**

Les couleurs des fils de cette prise de courant mâle sont conformes au code suivant:

Vert et jaune - Terre  
Bleu - Neutre  
Marron - Sous tension

L'appareil est doté d'une prise homologuée VDE pouvant être recâblée. L'appareil doit être protégé par un fusible calibré à 13A. Toutefois, si la prise ne convient pas, il faudra la démonter et l'enlever du cordon d'alimentation pour la remplacer par une prise adéquate comme décrit ci-dessous.

Etant donné qu'il est possible que les couleurs des fils du cordon d'alimentation de l'appareil ne correspondent pas aux repères de couleur identifiant les bornes de votre prise, procédez comme suit:

Le fil vert et jaune doit être relié à la borne qui, sur votre prise, est indiquée par la lettre "T", par le symbole  $\perp$  de la Terre ou qui est colorée en vert ou en vert et jaune.

Le fil bleu doit être relié à la borne gauche (en regardant la face d'engagement des fils de la prise), ou indiquée par la lettre "S" ou colorée en noir.

Le fil marron doit être relié à la borne droite (en regardant la face d'engagement des fils de la prise), ou indiquée par la lettre "R" ou colorée en rouge.

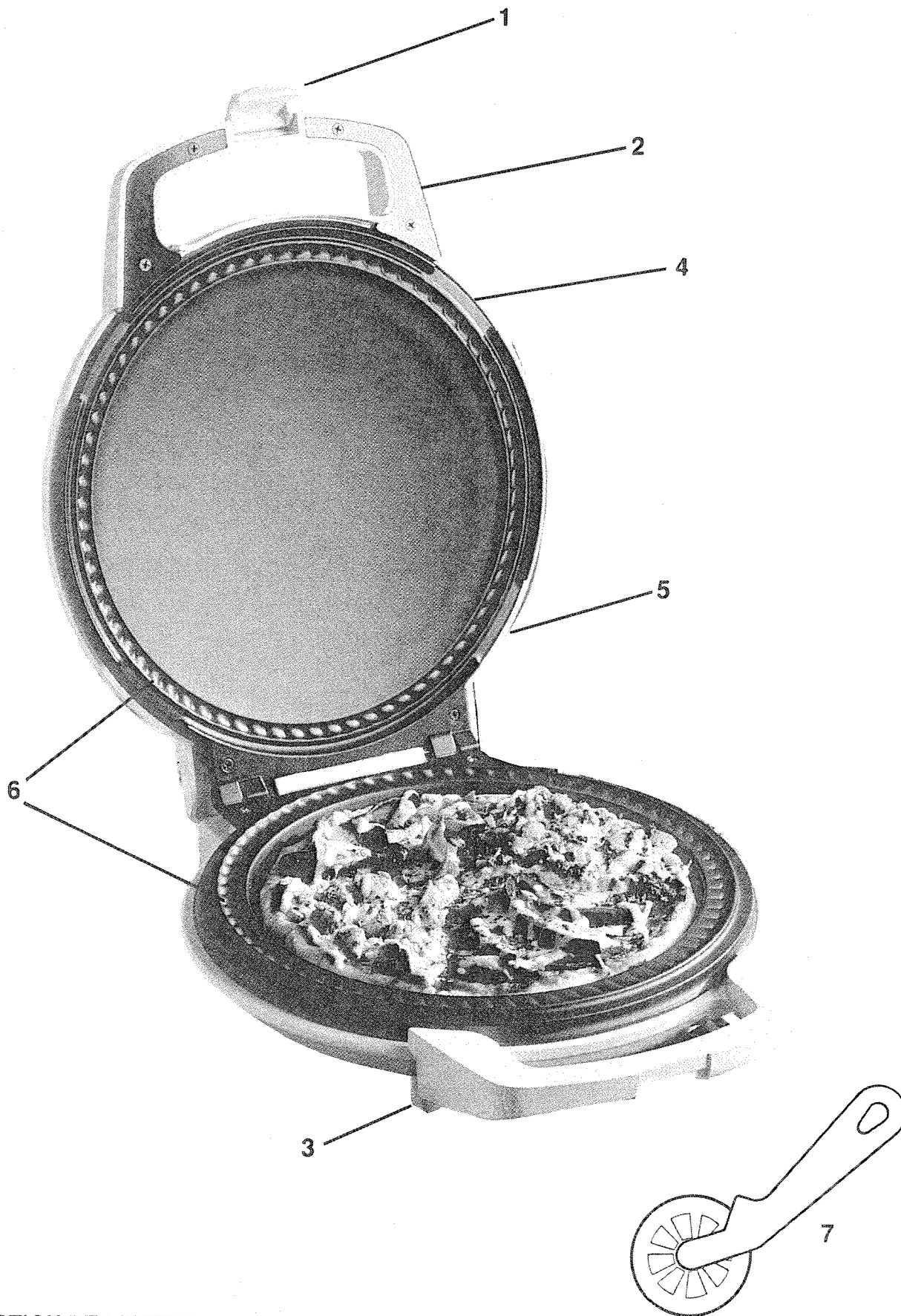
Dans le cas de toute autre prise, le circuit vers la prise femelle doit être protégé par un fusible 13A.

3. NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES DE CHAUFFE, UTILISEZ LES POIGNÉES.
  4. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
  5. N'encourez pas de dangers avec l'électricité et ne plongez jamais l'appareil ou toutes parties de ce dernier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
  6. Surveillez bien les enfants qui sont près de vous ou qui utilisent l'appareil.
  7. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
  8. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne vous en servez pas ou avant de le nettoyer.
  9. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
  10. N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise sont abîmés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelques manières que ce soit, renvoyez le Breville® Pizza Plaisir™ à notre réceptionniste après-vente qui l'examinera, le réparera ou le réglera : des outils spéciaux sont nécessaires.
  11. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du bord de la table, qu'il ne soit pas en contact avec des surfaces chauffantes et qu'il ne s'entortille pas.
  12. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique en usage, dans ou à proximité d'un four chaud ou d'un micro-ondes.
  13. N'utilisez pas de produits abrasifs ou mordants ou de produits spéciaux pour les fours afin de nettoyer votre appareil.
  14. Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre au-dessus et sur les côtés pour que l'air puisse circuler. Durant l'utilisation de l'appareil, veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec des rideaux, tentures, vêtements, torchons et autres matières inflammables.
- FAITES ATTENTION.** La chaleur risque de poser des problèmes avec certaines surfaces et il est recommandé de placer l'appareil sur une plaque isolante.
15. CET APPAREIL EST DESTINE À USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT. NE VOUS EN SERVEZ PAS POUR DES USAGES AUTRES QUE CEUX PRÉVUS.

ATTENTION : CET APPAREIL PRODUIT DE LA CHALEUR LORSQU'IL EST EN FONCTIONNEMENT. DES PRÉCAUTIONS S'IMPOSENT POUR ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURES, D'INCENDIE ET DE DOMMAGES AUX PERSONNES ET AUX BIENS SURVENANT EN TOUCHANT LES CÔTÉS ET LE DESSUS DE L'APPAREIL PENDANT SON UTILISATION.

## UTILISATION DE VOTRE PIZZA PLAISIR

1. **VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ** - Ces deux positions permettent la Pizza Plaisir à cuire des pizzas fines ou épaisses.
2. **POIGNÉE** - pour déplacer l'appareil même quand celui-ci est chaud.
3. **PIEDS EN CAOUTCHOUC** - Grâce à eux la Pizza Plaisir reste bien en place et ne risque pas de rayer les surfaces de travail.
4. **VOYANT LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT** - indique que la Breville Pizza Plaisir est en marche.
5. **INTERRUPTEUR DU COUVERCLE** - vous permet de faire chauffer la plaque supérieure de cuisson à l'intérieur du couvercle.
6. **PLISSAGE DES BORDS** - Il permet de souder les bords et forme une garniture décorative.
7. **LE COUPEUR DE PIZZA ET PÂTE** - Ce coupeur anti-adhésif vous permet à couper le bord de la pâte. Vous pouvez aussi couper la pizza en tranche. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.



### LA FONCTION DE L'INTERRUPTEUR DU COUVERCLE

La Pizza Plaisir peut être utilisée à table comme une plaque de cuisson. Éteignez la plaque supérieure de cuisson avec l'interrupteur du couvercle. Vous pouvez ainsi griller de la viande, faire des omelettes et des crêpes.

## COMMENT FAIRE DES PIZZAS

- 1 Fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de 220-240V.  
Le voyant s'allumera et restera ainsi pour indiquer que l'appareil est branché.  
REMARQUE : Lorsque vous utilisez la Breville Pizza Plaisir, il est possible que de la fumée se dégage. Ceci est normal et est dû à la chauffe initiale des composants internes.
2. Choisissez une recette de pâte de pizza ainsi qu'une sélection de garnitures (voir page 6).  
Préparez les ingrédients selon la recette.
3. Foncez la galette de pâte déjà dans la moule de la Pizza Plaisir. Façonnez la forme si nécessaire.  
- Pour une pâte fine et croustillante ou pour une Pizza Scone, choisissez les garnitures et continuer.  
- Pour une pizza profonde, ajoutez la sauce tomate comme indiqué dans la recette, puis fermez le couvercle de la Pizza Plaisir. Faire cuire 2 minutes avec le couvercle fermé mais non verrouillé. Ensuite rouvrez le couvercle et ajoutez les autres ingrédients.
4. Pour une pâte fine et croustillante ou pour une Pizza Scone, verrouillez le couvercle. (Laissez le couvercle fermé mais non verrouillé pour une pizza profonde. Gardez le couvercle un peu ouvert en utilisant le taquet.)
- 5 Faire cuire la pizza 8 à 10 minutes.  
REMARQUE : Vous entendrez peut-être un sifflement pendant la cuisson. Il est dû à la vapeur qui s'échappe.
6. Sortez la pizza de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur lorsque la pizza est suffisamment dorée.

### Réchauffer des pizzas surgelées prêtes à l'emploi

Des pizzas congelées peuvent être cuites dans la Pizza Plaisir. Préchauffez la Pizza Plaisir. Foncez la galette de pâte dans le moule de la Pizza Plaisir et fermez le couvercle. Faites cuire 15 à 18 minutes au lieu de 35 à 40 minutes dans un four normal. Si la pizza est plus profonde que la base, ne verrouillez pas le couvercle et, si nécessaire, laissez le ouvert un peu.

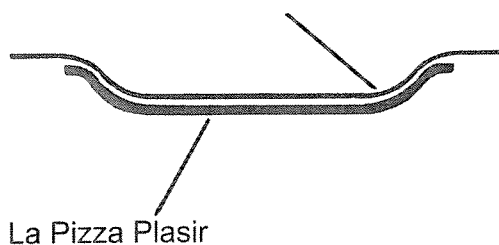
### Des pâtes à pizza prêtes à l'emploi

Utilisez celles-ci au lieu de les faire vous-même. Foncez la galette de pâte dans le moule de la Pizza Plaisir, puis ajoutez les garnitures. Faire cuire 8 à 10 minutes. Selon la taille de la pâte, vous serez obligé de couper l'excès de pâte.

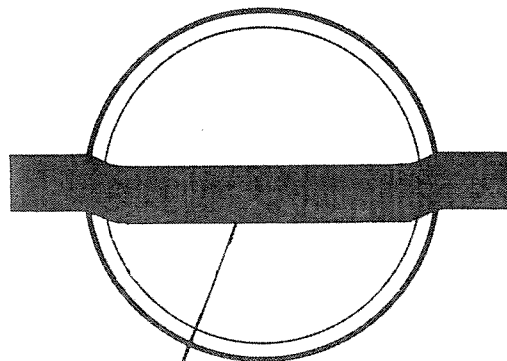
## COMMENT FAIRE UNE TOURTE OU UNE TARTE

- 1 Fermez le couvercle. Branchez l'appareil dans une prise de 220-240V.  
REMARQUE : Lorsque vous utilisez la Breville Pizza Plaisir, il est possible que de la fumée se dégage. Ceci est normal et est dû à la chauffe initiale des composants internes.
2. Façonnez une "poignée" avec une bande de papier aluminium. Prenez un morceau de papier aluminium, 35 à 40 cm de longueur. Pliez le en quatre. À la fin vous avez une bande de 1,5 cm de largeur.
3. Insérez cette bande dans la Pizza Plaisir. Moulez la bande dans la forme de la base. Vérifiez qu'il y a des "languettes" de papier aluminium qui dépasse de chaque côté. (Voir figure.)

Une "languette" de papier aluminium



La Pizza Plaisir



Une "languette" de papier aluminium

4. Choisissez une recette et préparez la pâte et tous les ingrédients.
5. Étaler la galette de pâte dans le moule ; laisser un rebord. Ne coupez pas le rebord de pâte.
6. Ajoutez les garnitures déjà préparées.
7. Pour préparer le couvercle de pâte, étalez un rond de pâte un peu plus large que la Pizza Plaisir. Placez doucement le couvercle de pâte sur la base en couvrant les garnitures. Plissez les bords en les pinçant doucement.
8. Découpez la pâte tout autour de la Pizza Plaisir. Suivez la partie plissée comme guide.
9. Percez un petit trou dans le centre du couvercle de pâte pour permettre à la vapeur de se dégager pendant la cuisson.
10. Fermez le couvercle de la Pizza Plaisir mais ne verrouillez pas le taquet. Branchez l'appareil. Une fois allumé, n'ouvrez pas le couvercle, sinon vous perdrez de la chaleur. Une tourte prend environ 15 à 18 minutes. La tourte est cuite quand la pâte est dorée. Une quiche ou une tarte prend environ 12 à 15 minutes. Une quiche ou une tarte est prête quand le mélange liquide est suffisamment coagulé. Testez le avec une pique.
11. Ouvrez le couvercle, débranchez l'appareil et laissez la tourte ou la tarte refroidir un peu.
12. Avec l'aide de la bande en papier aluminium, soigneusement soulevez la tourte ou la tarte et placez la sur un plat.

### **IMPORTANT**

**QUAND VOUS PRÉPAREZ DES TOURTES, NE JAMAIS VERROUILLER LE TAQUET.**

Les ingrédients peuvent contenir une quantité importante de liquide. Quand ce liquide est chauffé il peut créer de la vapeur. En perçant un trou dans la tourte et en laissant le taquet ouvert, la vapeur peut s'échapper

### **GUIDE D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE**

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
2. Pendant qu'il est encore tiède, enlevez tout reste d'aliments avec un essuie-tout.
3. Nettoyez les plaques anti-adhésives et l'extérieur avec un chiffon ou une éponge légèrement imprégné d'eau chaude savonneuse. **NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU.**
4. Pour enlever les aliments qui ont pu adhérer, utilisez une éponge en nylon ou un produit non abrasif. Un tampon métallique ou un produit abrasif endommageront la surface anti-adhésive et le fini extérieur.
5. Essuyez l'extérieur avec un chiffon ou une éponge humide.
6. Lavez le coupeur avec les autres ustensiles. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.



## PIZZAS

Les recettes sont prévues pour 4 personnes, sauf autre indications.

### PIZZAS

Tout le monde raffole des pizzas. Elles sont devenues aussi présentes dans nos assiettes que des quiches ou des tourtes. Et avec de plus en plus de choix pour tous les goûts. Avec votre Pizza Plaisir de Breville, vous pouvez expérimenter avec nos suggestions de combinaisons ou créez vos propres favorites.

Traditionnellement, les pizzas sont cuites dans un four en brique. La Pizza Plaisir vous permet de recréer ce type de cuisson avec de la pâte bien croustillante et des délicieuses garnitures.

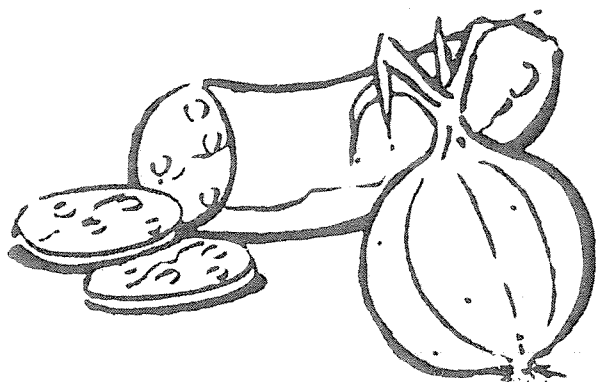
Il y a trois types de pizza. Choisissez le style qui vous plaît :

**Fine et Croustillante** : style italien traditionnel de pâte à pizza. Utilisez la moitié de la recette pour la pâte à pizza.

**Pizza épaisse** : plutôt un style américain. La pâte est plus épaisse. Utilisez la recette pour la pâte à pizza.

**Pizza Rapide** : Une recette rapide pour une pâte plus molle et plus légère. Voir recette page 7.

Ajoutez les garnitures et faites cuire la pizza dans votre Pizza Plaisir pour 8 à 10 minutes.



### PÂTE À PIZZA

Une recette traditionnelle. La recette suffit pour une pizza profonde ou deux pizza fine et croustillante.

225 g de farine

2 cuillères à café de levure sèche ou

15 g de levure fraîche

1 cuillère à café de sucre

1/2 cuillère à café de sel

cuillère à soupe d'huile de tournesol

495 ml de lait tiède

495 ml de l'eau tiède

ou utiliser du lait froid et rajouter 495 ml d'eau chaude.

1. Verser les ingrédients secs dans un bol : farine, levure sèche, sucre et sel. Si vous utilisez de la levure fraîche, faire dissoudre dans le lait tiède.

2. Mélanger l'huile de tournesol, le lait et l'eau. Verser le mélange dans les ingrédients secs. Pétrir la pâte avec l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle devienne bien élastique.

3. Pétrir la pâte sur une surface préalablement farinée 5 à 10 minutes.

4. Remettre la pâte dans un bol légèrement huilé. Recouvrir avec un film plastique et laisser gonfler 30 minutes dans un endroit un peu chaud. La pâte doit doubler de volume.

5. sur une surface préalablement farinée travailler la pâte pour expulser les bulles d'air. La pâte est prête à l'emploi.

### LES ASTUCES DE BREVILLE

• La pâte à pizza fraîche peut être congelée pendant un mois. C'est une bonne idée de faire plusieurs lots et les congeler. Quand vous souhaitez manger une pizza, décongelez un lot de pâte 3 à 4 heures à l'air libre ou 6 à 8 heures dans le réfrigérateur.

• Aussi, la pâte à pizza fraîche peut être gardée dans le réfrigérateur pendant 24 heures. Avant l'utilisation, laissez la pâte à une température ambiante, puis malaxez la pendant 12 minutes.

## PÂTE À PIZZA : RECETTE RAPID

Cette recette sans levure donne de excellents résultats pour des repas en vitesse ou des amuse-gueules. La recette est prévue pour une pizza rapide.

150 g de farine tamisée  
1/2 cuillère à café de sel  
40 g de beurre ou margarine  
1 œuf battu  
75 ml de lait

1. Verser la farine dans un bol.
2. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse. (environ 5 à 10 minutes)
3. Creuser un puits au milieu de la masse et verser peu à peu le mélange du lait et de l'œuf battu. Malaxer pour former une pâte élastique.
4. Pétrir la pâte sur une surface préalablement farinée.
5. Étendre la pâte en une galette ronde de 20 cm. Placer dans la Pizza Plaisir préchauffée et ajouter vos garnitures.

### LES ASTUCES DE BREVILLE

- Il existe un mélange sec prêt à l'emploi pour faire la pâte à pizza. Vérifier que le mélange soit la quantité nécessaire.
- Il existe également la pâte à pizza prête à l'emploi enroulée ou plate qui peut être utilisée. Voir page 4.

## LES GARNITURES

### IDÉES DE GARNITURES

- Pour une pizza savoureuse, utilisez une sauce tomate prête à l'emploi ou égouttez une boîte de tomates et utilisez les.
- La mozzarella est le fromage italien traditionnel pour des pizzas. La mozzarella râpée est disponible en sachet.
- Vous pouvez utiliser n'importe quel fromage râpé : Emmental, Édam, Mimolette et cheddar sont tous très bons. Ou vous pouvez expérimenter avec du fromage de chèvre, du roquefort, du cantal, etc. pour faire une pizza "Quatre fromages".
- Si vous utilisez des garnitures juteuses, égouttez les et absorber le jus avec un essuie-tout. Cela empêche la pâte de devenir pâteuse.

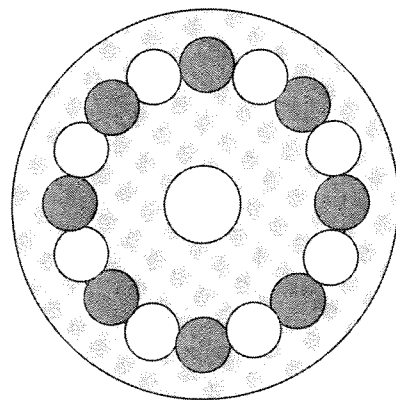
## COMMENT PRÉPARER UNE PIZZA

1. Préchauffez la Pizza Plaisir. Foncez la galette de pâte dans le moule de la Pizza Plaisir, puis versez et étalez la sauce tomate sur celle-ci.
2. Garnissez la pizza avec les ingrédients souhaités.
3. Recouvrez le tout avec une couche de fromage râpé et des herbes à pizza.
  - Si la pizza est plus haute que le moule de la Pizza Plaisir, laissez le taquet dans la position supérieure pour garder le couvercle ouvert pendant la cuisson.
  - Pour une pizza épaisse, fermez le couvercle après avoir ajouté la sauce tomate et faites la cuire 2 minutes. Ensuite ajoutez les autres ingrédients.

**MARGHARITA** - la plus simple avec du fromage et de la sauce tomate.

3 cuillères à soupe de sauce tomate  
3 tomates, coupées en rondelles  
125 g de Mozzarella, égouttée et coupée en rondelles  
25 g de Mozzarella râpée  
25 g de tomates séchées, coupées en morceaux  
2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

1. Étaler la sauce sur la pâte à pizza qui est déjà dans la Pizza Plaisir préchauffée.
2. Garnir avec les tomates séchées, puis avec la mozzarella râpée.
3. Garnir en alternance avec des rondelles de tomate et de mozzarella. Placer une rondelle de l'une ou de l'autre dans le centre.



4. Garnir avec des herbes séchées.

### L'HAWAÏENNE

3 cuillères à soupe de sauce tomate  
50 g de jambon coupé en morceaux  
50 g d'ananas égouttés  
75 g de Mozzarella râpée  
1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza



## PEPPERONI, CHORIZO OU MERGUEZ

3 cuillères à soupe de sauce tomate  
25 g de champignons émincés  
25 g de pepperoni, chorizo ou merguez cuite coupé en morceaux  
75 g de Mozzarella râpée  
1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

## MARINANA (FRUITS DE MER)

3 cuillères à soupe de sauce tomate  
100 g de fruits de mer (des crevettes, du thon, des moules ou des coquilles Saint-Jacques).  
Décongeler entièrement si congelés.  
25 g de champignons émincés  
75 g de Mozzarella râpée  
1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

## PAYSANNE

3 cuillères à soupe de sauce tomate  
25 g de jambon de pays  
25 g de champignons émincés  
75 g de maïs égoutté  
75 g de Mozzarella râpée  
1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

## VÉGÉTARIENNE

3 cuillères à soupe de sauce tomate  
25 g de champignons émincés  
25 g de courgettes coupées en morceaux  
25 g de poivron jaune coupé en dés  
25 g de poivron rouge coupé en dés  
75 g de Mozzarella râpée  
1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

## LA REINE

3 cuillères à soupe de sauce tomate  
50 g de jambon ou d'épaule coupé en tranche  
50 g de champignons émincés  
75 g de Mozzarella râpée  
1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

## QUATRE SAISONS

3 cuillères à soupe de sauce tomate  
50 g de jambon ou d'épaule coupé en tranche  
50 g d'artichaut cuit  
25 g de champignons émincés  
Une poignée d'olives noires et d'oignons rouges émincés pour la garniture  
75 g de fromage râpé  
1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

## NAPOLITAINE

3 cuillères à soupe de sauce tomate  
50 g d'anchois  
50 g d'olives  
25 g de câpres  
5 rondelles fines de tomate  
75 g de fromage râpé  
1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

## POUR DES PIZZAS PLUS ÉLABORÉES

### STEAK ÉPICÉ

Bœuf :  
100 g de steak haché  
1 cuillère à café de chilli en poudre  
1 petit oignon émincé  
1 cuillère à café d'ail en purée  
1 cuillère à café de tomate en purée  
cuillère à soupe de huile

1. Faire chauffer l'huile dans un poêle. Ajouter le chili, l'oignon, l'ail et la tomate. Faire cuire 5 minutes en remuant continuellement.

2. Ajouter le steak au mélange et faire cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le steak soit bruni.

3 cuillères à soupe de sauce tomate

25 g de poivron vert coupé en morceaux

25 g de champignons émincés

50 g des haricots rouges

75 g de Mozzarella râpée

1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

1. Étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza.

2. Recouvrir avec le mélange de steak, les haricots, le poivron vert et les champignons.

3. Garnir avec la mozzarella et les herbes.

### PUISSANCE QUATRE

Une pizza avec trois viandes différentes : du steak épicé, du chorizo et du jambon de Parme. Vous pouvez également expérimenter avec des autres garnitures.

3 cuillères à soupe de sauce tomate

1/2 recette de steak épicé (voir ci-dessus)

50 g de pepperoni, chorizo ou merguez en morceaux

50 g de jambon de Parme en tranches

50 g de Mozzarella râpée

1 à 2 cuillères à café d'herbes séchées pour pizza

1. Étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza.

2. Recouvrir avec les trois viandes. Garnir avec la mozzarella et les herbes

## CHAUSSON VÉGÉTARIEN

Utiliser  $\frac{1}{2}$  recette de la pâte à pizza traditionnel.

15 g de poivron rouge en dés

15 g de courgette en dés

25 g de champignons émincés

3 cuillères à soupe de sauce tomate

75 g de Mozzarella râpée

1. Étendre la pâte en rond de 20 cm. Laisser un bord tout autour de la pizza. Étendre la sauce tomate sur la pâte.

2. Déposer les ingrédients sur une moitié de la pizza. Mouiller le bord avec de l'eau. Plier la moitié vide sur la moitié garnie. Pincer les bords pour souder le chausson.

3. Déposer doucement le chausson dans la Pizza Plaisir préchauffée. Faire cuire 4 à 5 minutes, le retourner et faire cuire encore 4 à 5 minutes.

## ESSAYER AUTRE CHOSE

---

### DRÔLE DE VISAGE

Les enfants aiment jouer avec leurs repas. Voici des idées faciles et amusantes pour des enfants de toutes âges.

Yeux : des champignons émincés  
des petites tomates  
du salami ou du pepperoni  
des olives noires

Nez : des champignons émincés  
des petites tomates

Bouche : du poivron rouge ou vert coupés en tranches  
des rondelles d'oignon coupées en deux

Cheveux : de la courgette ou de la carotte râpée  
des tranches de jambon ou de bacon  
du fromage orange, râpé ou en t ranche

Oreilles : des demi tranches de salami  
des rondelles d'oignons  
du poivron coupé en morceaux

3 cuillères à soupe de sauce tomate

75 g de Mozzarella râpée

1 cuillère à café d'herbes séchées pour pizza

1. Étaler la sauce tomate sur la pizza

2. Garnir avec la mozzarella.

3. Créer le "visage"

4. Garnir avec les herbes.

## FOCCACIA

Une autre spécialité italienne, la foccacia peut être préparée dans la Pizza Plaisir. Assaisonnée avec des herbes, de l'ail, des tomates séchées ou des oignons, la foccacia est un accompagnement délicieux avec des pâtes.

### FOCCACIA À L'OIGNON ET AUX HERBES

$\frac{1}{2}$  recette de pâte à pizza

1 petit oignon, râpée ou émincé

cuillère à soupe d'huile

2 cuillères à soupe des herbes italiennes —  
Origan, thym, basilic, romarin, etc.

1. Réchauffer l'huile dans une poêle.

2. Faire revenir l'oignon. (5 à 10 minutes)

3. Retirer l'oignon de la poêle et égoutter le sur un essuie-tout.

4. Étendre la pâte en rond et garnir le centre avec l'oignon et les herbes. Replier la pâte en formant une poche avec l'oignon et les herbes à l'intérieur.

5. Étendre la pâte à nouveau en rond pour la Pizza Plaisir.

6. Faire cuire la pâte 10 minutes avec le taquet ouvert.





## DES RECETTES POUR DES TOURTES ET DES TARTES

La pâte brisée, la pâte sablée, la pâte feuilletée et la pâte "filo" donnent d'excellents résultats. Vous pouvez faire de la pâte vous-même ou utiliser de la pâte surgelée ou encore frigorifiée que l'on trouve prête à l'emploi dans la plupart des supermarchés.

### LES ASTUCES POUR RÉUSSIR DES TOURTES ET DES TARTES

- Si vous utilisez une pâte brisée ou sablée, laissez la refroidir un peu après l'avoir retirée de la Pizza Plaisir.
- Coupez un petit trou dans le couvercle de pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Utilisez une combinaison de pâte brisée ou sablée pour le moule et la pâte feuilletée pour le couvercle.
- La pâte "filo" est délicate. Utilisez plusieurs feuilles pour le moule et badigeonnez chaque feuille avec de l'huile ou du beurre fondu.
- Faites cuire la viande, la volaille ou le poisson qui servira d'ingrédient.
- Les restes sont des excellents ingrédients. Par exemple, une sauce bolognaise, un rôti...
- Des restes de sauces. Vous pouvez également utiliser des concentrés de soupe ou des sauces en conserve.
- Si vous utilisez des ingrédients provenant directement du réfrigérateur, augmentez le temps de cuisson par 10 minutes pour assurer une cuisson complète des ingrédients.
- En règle générale, une tourte peut contenir 450 à 650 g d'ingrédients.

### PÂTE BRISÉE (POUR DES RECETTES SUCRÉES OU SALÉES)

Recette pour une tourte (base et couvercle).

350 g de farine  
1 pincée de sel  
75 g de saindoux  
75 g de beurre ou de margarine  
135 ml d'eau

1. Tamiser la farine et le sel dans un bol.
2. Ajouter le saindoux et le beurre et pétrir le tout à la main jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse (environ 5 à 10 minutes).
3. Creuser un puits dans la pâte et verser 120 ml d'eau. Ramasser la pâte en boule avec l'aide d'une spatule. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau jusqu'à transformation en pâte lisse.
4. Pétrir légèrement la pâte sur une surface préalablement farinée.
5. Si le temps vous permet, envelopper la boule de pâte dans un linge et laisser reposer en un endroit frais pendant 30 minutes avant de l'étendre avec un rouleau.

• Recette pour une tourte, une tarte ou une quiche sans couvercle.

250 g de farine  
50 g de saindoux  
50 g de beurre ou de margarine  
90 ml d'eau

- La masse grumeleuse peut être gardée dans un réfrigérateur pendant 15 jours. Garder dans un sac plastique fermé ou dans un container plastique.
- La pâte prête à l'emploi peut être frigorifiée pendant 3 jours ou congelée pendant 3 mois.
- Empiler les ronds de pâte sur un papier gras et les congeler. Pour utiliser, décongeler un rond et le placer dans la Pizza Plaisir.

### Comment cuire la pâte "à blanc"

Certaines recettes nécessitent la cuisson "à blanc" de la pâte. C'est-à-dire faire cuire la pâte avant d'ajouter des ingrédients juteux ou des fruits. C'est très facile, voici comment faire :

Préparez une bande en papier aluminium (voir page 4). Insérez la bande de papier aluminium dans le moule, puis étalez la pâte dans le moule de la Pizza Plaisir. Ensuite couvrez l'intérieur de la galette de pâte avec une feuille de papier aluminium. Recouvrez la feuille de papier aluminium avec des haricots secs. Fermez la Pizza Plaisir et laissez cuire 8 à 10 minutes.

Retirez les haricots et le papier aluminium. Ensuite ajoutez des autres ingrédients et faites cuire selon la recette ou laissez cuire la tourte vide à nouveau 5 à 8 minutes. Pour la pâte sablée, laissez refroidir la tarte quelques minutes avant de la retirer de la Pizza Plaisir.

Suivez les instructions (page 4) pour faire des tourtes ou des tartes et choisissez une des recettes suivantes.

Une recette est pour une tourte ou tarte.

Faites cuire des tourtes 15 à 18 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Faites cuire une quiche ou une tarte 12 à 15 minutes. Utilisez un cure-dents pour tester la cuisson. Si vous pouvez insérer et retirer le cure-dents de façon nette, elle est prête.

## **SALÉES**

---

### **TOURTE DE BŒUF HACHÉ ET DE POMMES DE TERRE**

*450 g de bœuf haché cuit  
100 g de pommes de terre en dés cuites*

Placer les ingrédients dans le moule.

### **TOURTE D'AGNEAU AU BASILIC ET AUX PETITS POIS**

*350 g d'agneau cuit en dés  
8 tranches de pommes de terre cuites  
6 cuillères à soupe du jus de viande  
75 g de petits pois cuits*

Une poignée de feuilles de basilic frais  
Mélanger l'agneau, les petits pois, le basilic et le jus de viande. Verser dans la tourte. Recouvrir avec des tranches de pommes de terre.

### **TARTE AU FROMAGE DE CHÈVRE**

*125 g de fromage de chèvre cendré  
3 œufs  
20 cl de lait  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
2 à 4 feuilles de laitue coupée en fines lanières  
sel, poivre*

Écraser le fromage avec la crème fraîche, ajouter les œufs battus, le lait, le sel et le poivre. Placer la laitue sur le fond de la tarte et verser dessus le mélange.

### **TARTE AU SAUMON ET AUX POIREAUX**

*250 g de saumon frais, coupé en dés,  
légèrement revenu à la poêle\*  
2 poireaux en rondelles doucement revenu à la poêle\*  
250 cl de lait  
3 œufs  
2 cuillères à soupe de crème fraîche*

\* Vous pouvez faire revenir le saumon et les poireaux sur la Pizza Plaisir et ensuite les retirer. Battre les œufs avec le lait, la crème fraîche, le sel et le poivre. Placer les poireaux et le saumon sur le fond de la tarte et verser dessus le mélange.

### **TARTE AUX ÉPINARDS**

*600 g d'épinards (frais ou congelés)  
300 g de chair à saucisse  
50 g de fromage râpé  
30 g de beurre  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
thym, laurier, muscade, sel, poivre*

Faire cuire la pâte "à blanc" 8 minutes. Faire revenir la chair à saucisse dans le beurre, puis ajouter les autres ingrédients sauf le fromage. Placer le mélange sur le fond de la pâte. Recouvrir de fromage râpé et faire cuire à nouveau 8 à 10 minutes.

### **UNE ASTUCE DE BREVILLE**

Le plupart de vos recettes préférées de quiche ou de tartes peut être facilement adapter pour cuisson avec la Pizza Plaisir. Adapter la quantité d'ingrédients pour le moule de la Pizza Plaisir (20 cm contre 25 cm). Verser le mélange liquide jusqu'à une centimètre en dessous du haut du moule. Il peut vous rester du mélange liquide. Parce que la Pizza Plaisir cuit très rapidement, vérifier la cuisson après 10 minutes.

### **TOURTE AU JAMBON ET AUX POIREAUX**

*150 g de jambon à l'os  
150 g de pommes de terre cuites en dés  
150 g de poireaux coupés en morceaux  
Sel et poivre  
100 g de fromage râpé*

Mélanger les ingrédients.

### **TOURTE NIÇOISE**

*350 g de thon en conserve émietté  
250 g de pommes de terre cuites en dés  
50 g d'olives noires  
25 g de câpres  
Poivre noir*

Mélanger les ingrédients.

## **TOURTE AUX COURGETTES, AUX CIBOULES ET AUX TOMATES**

225 g de courgettes coupées en morceaux  
100 g de ciboules coupées en morceaux  
1 boîte de tomates sans jus  
100 g de Mozzarella râpée  
150 g de pommes de terre cuites en dés  
Un peu d'huile  
Sel et poivre

Faire revenir les courgettes et les ciboules dans l'huile. Mélanger avec les tomates et la mozzarella.

## **SUCRÉE**

---

### **TARTE AUX POMMES**

3 pommes sucrées coupées en dés  
45 ml de sucre  
cuillère à soupe de jus de citron

Faire cuire "à blanc" la pâte 5 minutes. Retirer le papier aluminium et ajouter les morceaux de pommes. Saupoudrer avec le sucre et le jus de citron. Faire cuire à nouveau 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les pommes soient molles et que la tarte soit dorée.

REMARQUE : pour une tarte aux pommes "à l'américaine", utiliser de la cassonade, un peu de cannelle et deux fois la quantité de pommes. Recouvrir avec un couvercle en pâte.

### **TARTE AU CITRON**

3 œufs entiers plus 1 jaune d'œuf  
75 g de sucre en poudre  
15 g de farine  
le jus de 2 citrons

Faire cuire "à blanc" la pâte 7 minutes. Retirer le papier aluminium. Ajouter les ingrédients mélangés et faire cuire 8 à 10 minutes.

### **TOURTE AUX BANANES ET À LA CASSONADE**

4 bananes coupées en morceaux  
2 cuillères à soupe de cassonade  
1/2 cuillère à café de cannelle

Mélanger les ingrédients

### **TARTE AUX FRUITS D'ÉTÉ**

500 à 600 g de fruits rouges (fraises, framboises...)  
50 g de gelée de groseille  
le jus de 1/2 citron  
50 cl d'eau

Faire cuire la pâte "à blanc" jusqu'à dorée. Chauffer doucement la gelée, le jus de citron et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Placer les fruits dans le moule et verser dessus le mélange de gelée.

Pour une occasion très spéciale...

### **TARTE "FILO" AUX POMMES ET AUX MÛRES**

6 feuilles de pâte "filo"  
75 g de beurre fondu  
200 g de pommes en conserve  
200 g de mûres en conserve  
sucre glace pour saupoudrer

1. Couper les feuilles de "filo" en deux.
2. Placer 8 morceaux de pâte sur le fond de la Pizza Plaisir. Vérifier que chaque feuille soit badigeonnée avec du beurre et que les feuilles se chevauchent et dépassent le bord de la Pizza Plaisir par 6 à 8 cm. Ensuite ajouter les ingrédients et les étendre.
3. Replier les feuilles qui dépassent vers le centre de la tarte. Beurrer, puis froisser le reste des feuilles et les placer sur la tarte.
4. Beurrer le tout une dernière fois, puis brancher l'appareil. Fermer le couvercle et faire cuire 15 à 16 minutes.
5. Débrancher l'appareil, laisser refroidir la tarte avant de la retirer. Saupoudrer avec le sucre glace et servir.

### **UNE TARTE "STREUSEL" À LA RHUBARBE**

Utiliser la recette de la pâte brisée sans couvercle mais avec seulement 200 g de farine.  
400 g de rhubarbe en conserve ou en compote  
Garniture :

75 g de farine tamisée  
50 g de beurre coupé en dés  
25 g de cassonade  
25 g de flocons d'avoine  
1 cuillère à café de gingembre en poudre

1. Verser la farine dans un bol. Ajouter le sucre, le beurre en dés et pétrir le tout à la main jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse. Ajouter et mélanger des flocons d'avoine et le gingembre.
2. Insérer la pâte dans le moule. Verser à l'aide d'une cuillère la rhubarbe dans le moule.
3. Recouvrir la tarte avec la garniture.
4. Couper le bord avec le coupeur.
5. Brancher l'appareil et faire cuire 15 minutes.
6. Débrancher l'appareil et laisser la tarte refroidir un peu. De la vapeur peut s'échapper après la cuisson.
7. Retirer la tarte de la Pizza Plaisir en utilisant la "poignée" en papier aluminium.

## TARTE DE MINCEMEAT

Utiliser la recette de la pâte brisée sans couvercle mais avec seulement 200 g de farine.

100 g de beurre ou de margarine  
100 g de sucre semoule  
2 œufs battus  
100 g d'amandes pilées  
100 g de mincemeat (c'est une compote de raisins secs, de pommes, de graisse de rognon...disponible des les magasins spécialisés)

1. Battre en crème le beurre et le sucre.
2. Peu à peu ajouter les œufs battus aux amandes.
3. Foncer la pâte dans le moule de la Pizza Plaisir. Étaler le mincemeat dans le moule.
4. Verser à l'aide d'une cuillère le mélange d'amandes. Couper la pâte avec le coupeur.
5. Fermer le couvercle, brancher l'appareil et faire cuire 15 minutes.
6. Laisser refroidir un peu avant de retirer la tarte. Saupoudrer avec le sucre glace.

### VARIANTES

1. Tarte aux framboises. Remplacer le mincemeat avec la même quantité de framboises.
2. Tarte aux fruits. Utiliser des fruits différents de la même consistance. (des framboises, des abricots, des prunes...)

## TARTE MOUSSELINE

Utiliser la recette de la pâte brisée sans couvercle mais avec seulement 200 g de farine.

50 g de sucre semoule  
50 g de margarine  
1 œuf battu  
50 g de farine tamisée  
100 g de confiture  
2 à 4 cuillères à soupe de lait

1. Battre en crème la margarine et le sucre.
2. Ajouter l'œuf peu à peu tout en mélangeant.
3. Incorporer la farine. Ajouter le lait. Une bonne consistance est atteinte lorsqu'un bec se forme au bout de la spatule.
4. Foncer la pâte dans le moule de la Pizza Plaisir.
5. Étaler la confiture dans le moule.
6. Verser le mélange à l'aide d'une cuillère. Étaler jusqu'au bord. Couper le bord avec le coupeur.
7. Fermer le couvercle de la Pizza Plaisir et brancher l'appareil. Faire cuire 15 à 18 minutes.
8. Débrancher l'appareil et retirer la tarte à l'aide de la "poignée" en papier aluminium. Saupoudrer avec le sucre glace.

9. Servir avec de la crème anglaise, de la crème chantilly ou de la glace.

### VARIANTES :

1. CHOCOLAT ET ORANGE. Remplacer la confiture avec de la confiture d'oranges. Ajouter 25 g de cacao en poudre au mélange. Utiliser un peu plus de lait pour atteindre la bonne consistance.
2. ABRICOT et AMANDES. Utiliser de la confiture d'abricots. Ajouter 25 g d'amandes pilées et deux ou trois gouttes d'essence d'amande au mélange.



## OMELETTES, CRÊPES ET DESSERTS

---

### OMELETTES

Les omelettes sont facile à réaliser avec la Pizza Plaisir. Vous pouvez les faire cuire comme dans une poêle avec le couvercle ouvert et éteint. Ou allumez et fermez le couvercle pour une cuisson plus rapide.

Recette de base

4 œufs  
Sel et poivre  
2 cuillères à soupe de lait  
1 cuillère à soupe d'eau  
1 cuillère à soupe d'huile

1. Faire chauffer l'huile dans la Pizza Plaisir avec le couvercle fermé. En attendant, battre les œufs dans un bol, puis ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger.
2. Verser le mélange d'œufs dans la Pizza Plaisir. Étendre le mélange pour couvrir toute la surface en oscillant la Pizza Plaisir de part et d'autre.
3. Avec l'aide d'une spatule non-adhésive retourner les cotés. Faire cuire 1 minute.
4. Fermer le couvercle et faire cuire l'omelette 2 minutes.
5. Ajouter les ingrédients, fermer le couvercle et faire cuire 1 minute.
6. Replier l'omelette sur elle-même avant de la faire glisser sur un plat.

## Quelques idées d'ingrédients

Fromage : ajouter 75 g de fromage râpé.

Jambon : ajouter 100 g de jambon coupé en lanières ou en dés.

Champignons : ajouter 100 g de champignons émincés poêlés

Épicée : ajouter 75 g de chorizo avec 50 g d'oignon poêlé.

## Et pourquoi pas une omelette plus élaborée...

### OMELETTE ESPAGNOLE OU TORTILLA

Ajouter au mélange d'œufs de base les ingrédients suivants :

*75 g d'un mélange de légumes surgelés (petits pois, carottes, haricots verts), cuit et égoutté.*

*50 g d'oignon en petits dés poêlé*

*75 g de pommes de terre cuites en dés*

1. Verser le mélange dans la Pizza Plaisir. Faire cuire 2 à 3 minutes tout en remuant.
2. Fermer le couvercle et faire cuire 3 minutes.
3. Glisser l'omelette sur un plat et servir bien chaud.

### CRÊPES

Avant de les préparer, éteindre le couvercle.

Pâte à crêpe pour 3 à 4 crêpes

*150 ml de lait*

*1 œuf*

*2 cuillères à soupe d'eau*

*75 g de farine*

*Remarque : Pour congeler les crêpes après cuisson, ajouter cuillère à soupe d'huile à la pâte.*

1. Verser la farine dans un bol.
2. Battre l'œuf, le lait et l'eau et ajouter à la farine tout en remuant. Bien mélanger.

#### UNE ASTUCE DE BREVILLE

*Après avoir préparé la pâte à crêpe, il est préférable de laisser la pâte "reposer" pendant une heure ou deux. Vos crêpes seront meilleures.*

3. Faire chauffer un peu d'huile dans la Pizza Plaisir.
4. Verser la pâte en une couche très mince. Osciller la Pizza Plaisir pour étaler la pâte.
5. Laisser cuire 3 minutes. Laisser le couvercle ouvert.
6. Retourner la crêpe à l'aide d'une spatule et faire cuire l'autre côté. Laisser cuire 3 minutes. La crêpe est prête quand elle est dorée.
7. Plier et garder au chaud avant de servir.

## Quelques idées pour la pâte

Pâte aux herbes : *ajouter 1 à 2 cuillères à soupe des herbes fraîches à la pâte avec du sel et du poivre.*

Galette bretonne. *Replacer une moitié de la farine avec la farine de sarrasin et supprimer un œuf.*

## Des idées pour ingrédients

### Salé

Auparavant, tous les ingrédients salés doivent être cuits :

Du steak haché et des oignons

Des fruits de mer avec une sauce béchamel

Du poulet au curry

Des brocolis avec une sauce au fromage

Du jambon coupé en morceaux avec des haricots vert

Une ratatouille niçoise (courgettes, tomates, poivron...)

### Sucré

Une compote de pomme et de raisins

Une compote de rhubarbe et de gingembre

Des mandarines en sirop

Une compote des fruits de la forêt (mûres, framboises, myrtilles)

#### UNE ASTUCE DE BREVILLE

*Pour congeler les crêpes, empilez les sur du papier gras, puis congelez les dans des sacs plastiques. Elles peuvent être congelées pendant 2 mois.*

### SCONES

*200 g de farine*

*50 g de beurre*

*50 g de cassonade*

*2 pommes ou poires à dessert, épluchées, sans trognons et coupées en morceaux*

*25 g de muesli*

*85 g de lait aigre*

*1 cuillère à soupe de jus de pomme concentré*

1. Ajouter le beurre à la farine et mélanger jusqu'à ce que vous obteniez une masse grumeleuse.
2. Ajouter le sucre, les pommes, puis le muesli et mélanger.
3. Ajouter le jus de pomme concentré, le lait aigre et malaxer jusqu'à obtention d'une pâte détrempe. Travailler la pâte sur une surface préalablement farinée.
4. Étendre la pâte en une grande galette ronde de 20 à 25 cm.

5. Foncer la galette de pâte dans le moule de la Pizza Plaisir. Faire cuire 8 minutes avec le couvercle fermé.
6. Ouvrir le taquet et laisser cuire 2 minutes (pour évacuer la vapeur).
7. Saupoudrer légèrement de sucre glace. Les scones se mangent coupés en deux et avec du beurre.

#### **UNE ASTUCE DE BREVILLE**

- Pour rendre le lait aigre, ajouter une peu de jus de citron.
- Pour un scone salé, remplacer le sucre, le muesli et la pomme avec :  
100 g de fromage  
100 g de bacon coupé en morceaux  
Saupoudrer avec du Parmesan.

#### **CHEESECAKE FOURRÉ À LA BANANE**

Utiliser la recette de la pâte brisée sans couvercle mais avec seulement 200 g de farine.

- 200 g de fromage frais
- 2 œufs
- 37 g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de farine de maïs
- 2 bananes écrasées

1. Mélanger le sucre et le fromage frais. Ajouter les œufs et la farine de maïs. Ajouter les bananes en mélangeant doucement.
  2. Foncer la galette de pâte dans le moule de la Pizza Plaisir. Ne pas oublier la poignée en papier aluminium. Ne pas brancher la Pizza Plaisir.
  3. À l'aide d'une cuillère verser le mélange dans le moule. Étaler jusqu'au bord. Couper le bord avec le coupeur.
  4. Brancher la Pizza Plaisir, fermer le couvercle et faire cuire 10 à 15 minutes.
  5. En fin de cuisson, débrancher l'appareil et laisser refroidir le cheesecake dans la Pizza Plaisir.
  6. Servir froid ou chaud, saupoudrer avec du cacao ou avec du chocolat râpé.
- le cheesecake peut se fissurer pendant cuisson. C'est normal et c'est toujours délicieux.

VARIANTES :

CHOCOLAT : Omettre les bananes. Ajouter 25 g de cacao en poudre.

CITRON/RAISIN : Ajouter le zeste du citron et 75 g de raisins secs de Smyrne.

#### **GÂTEAU SABLÉ AUX CERISES**

- 150 g de farine tamisé
- 75 g de farine de maïs
- 50 g de sucre
- 150 g de beurre
- 75 g de cerises glacées
- 1/2 cuillère à café d'essence de vanille

1. Dans un bol, battre le beurre à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter le sucre et mélanger.
  2. Mélanger la farine et la farine de maïs et ajouter le mélange au mélange de beurre. Ajouter les cerises et l'essence de vanille. Travailler le mélange avec l'aide d'une cuillère en bois, puis avec les doigts. Verser la pâte sur une surface préalablement farinée et avec l'aide d'un rouleau étendre la pâte en une galette ronde de 1.5 cm d'épaisseur. Couper si nécessaire. Pendant ce temps, faire chauffer la Pizza Plaisir.
  3. Foncer la galette ronde de pâte dans la Pizza Plaisir. Plisser le bord et tracer sur la surface huit parts. Piquer doucement la surface avec une fourchette.
  4. Fermer le couvercle et cuire 12 à 13 minutes. Saupoudrer le gâteau chaud avec du sucre semoule et laisser refroidir pour 10 minutes. Retirer le gâteau de la Pizza Plaisir et découper.
- VARIANTES :
- ORANGE : Omettre les cerises. Ajouter le jus et le zeste de deux oranges.
- AMANDE : Substituer la farine de maïs par des amandes pilées. Ajouter quelques gouttes d'essence d'amande.





## COMMENT FAIRE DES GRILLADES AVEC LE PIZZA PLAISIR

Mettez l'interrupteur du couvercle en position OFF. Maintenant, la Pizza Plaisir est prête à servir comme grille.

### QUELQUES CONSEILS

- Retournez la viande au moins une fois pour assurer une cuisson régulière.
- Pour éviter les projections de graisse, fermez le couvercle pendant une minute ou deux.
- Utilisez l'huile de cuisine. Ne utilisez jamais le margarine légère. Elle brûle très vite.
- Préchauffez toujours la Pizza Plaisir afin de bien saisir la viande.
- Ne salez jamais la viande. Le sel déshydrate la viande et l'empêche de brunir.
- Si vous grillez des viandes différentes, commencez avec la viande que nécessite le plus de temps.
- Pour des meilleurs résultats, utilisez de la viande tendre : des steaks, des escalopes, des côtelettes, etc. Utilisez également des légumes fins : des champignons, des tomates, etc.

### Table de cuisson

#### LÉGUMES

Champignons	entiers	5 à 8 minutes
	émincés	3 à 5 minutes
Tomates	des moitiés	3 à 5 minutes (faire cuire la face coupée jusqu'à 30 secondes de la fin.)
	rondelles	2 à 5 minutes
Oignons	rondelles	6 à 10 minutes (en remuant continuellement)

#### VIANDES

Bœuf :	steak épais	10 à 15 minutes
	fin	5 à 10 minutes
	tranche	1 à 2 minutes chaque coté
Agneau :	côtelette	10 à 12 minutes
Porc :	côtelette	10 à 15 minutes
Poulet :	escalope	10 à 15 minutes
	tranche	7 à 10 minutes
Bacon :	tranche	3 à 5 minutes
	épaule	5 à 10 minutes

Saucisse :	grosse	10 à 15 minutes
	petite	7 à 10 minutes

#### DIVERS

Œufs :	au plat	5 minutes
	brouillés	3 à 5 minutes (en remuant continuellement)
	Galettes :	3 à 5 minutes chaque coté
Scones :		3 à 5 minutes chaque coté

#### GRILLADE DE BŒUF ET D'AIL

500 g de filet de bœuf  
50 ml de vin de Xérès  
50 ml de soja  
2 cuillères à café de poivre noire moulu  
4 gousses de l'ail coupées en fines tranches  
Huile pour griller

1. Couper le filet de bœuf en tranches de 1/2 cm.
2. Verser le vin de Xérès, le soja et le poivre dans un bol avec les tranches de filet.
3. Faire chauffer la Pizza Plaisir pendant 5 minutes. Huiler la plaque de cuisson et à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur faire revenir l'ail pendant une minute.
4. Égoutter les tranches de filet et faire cuire pendant 2 à 3 minutes chaque coté sur la plaque de cuisson..
5. Servir bien chaud avec du riz et des légumes sautés.

#### POMMES DE TERRE SAUTÉES

500 g de pommes de terre cuites à l'eau et coupées en morceaux  
1 petit oignon coupé en morceaux  
1 poivron vert coupé en morceaux  
1 cuillère à café de sauce épicée  
Sel et poivre

1. Faire chauffer la Pizza Plaisir pendant 5 minutes.
2. Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
3. À l'aide d'une cuillère faire des tas du mélange sur la plaque de cuisson.
4. Faire cuire 5 à 6 minutes. Retourner une fois. Servir avec des œufs au bacon.

## GRATIN DE POMMES DE TERRE ROSTI

*2 pommes de terre farineuses*

*Sel et poivre*

*Du beurre ou de l'huile d'olives*

1. Éplucher et râper les pommes de terre. Presser pour évacuer un maximum de liquide. Sécher avec un torchon propre. Verser dans un bol et assaisonner.
2. Faire chauffer la Pizza Plaisir pendant 5 minutes.
3. Beurrer la plaque de cuisson et avec l'aide d'une cuillère à soupe faire des galettes de pommes de terre sur la plaque. (Maximum 4 à la fois.) Faire cuire 5 à 10 minutes. Quand elles sont dorées et croustillantes, retourner et laisser cuire 5 minutes. Servir avec de la viande grillée.

## GALETTES

*100 g de farine*

*cuillère à soupe de sucre semoule*

*Une pincée de sel*

*1 œuf battu*

*150 ml de lait*

1. Faire chauffer la Pizza Plaisir pendant 5 minutes.
2. Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un bol. Ajouter l'œuf et le lait pour obtenir une consistance crémeuse.
2. Huiler la plaque de cuisson. À l'aide d'une cuillère verser la pâte sur la plaque de cuisson. Faire 4 ou 5 à la fois. Faire cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que des petites bulles d'air se forment sur la surface. Retourner et laisser cuire une minute.
4. Garder les galettes au chaud en les couvrant d'un torchon.

## SCONES AUX FRUITS

*100 g de farine complète*

*100 g de farine*

*1 cuillère à café de levure chimique*

*75 g de sucre semoule*

*1 zeste de citron*

*100 g de beurre ou margarine à température ambiante*

*75 g de raisins de Smyrne*

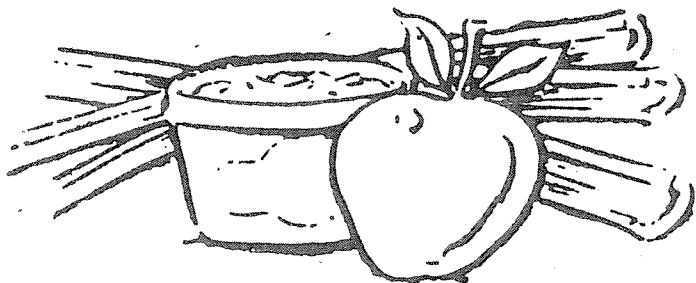
*1 œuf battu*

1. Tamiser les ingrédients secs dans un bol. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une masse légèrement grumeleuse.
2. Ajouter les raisins et le zeste. Mélanger. Verser doucement l'œuf battu et malaxer.

3. Verser la pâte sur une surface préalablement farinée et avec l'aide d'un rouleau étendre la pâte à 5 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce couper des ronds de 6 cm.

4. Faire chauffer la Pizza Plaisir pendant 5 minutes. Huiler légèrement la plaque de cuisson. Faire cuire les scones 4 à 5 minutes de chaque côté.

5. Servir avec de la confiture et de la crème fraîche.



## GARANTIE DU BREVILLE® PIZZA PLAISIR™

Le Breville® Pizza Plaisir™ est garanti contre tout défaut de conception, de matériaux et de fabrication pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat. Pendant cette période, notre réceptionniste après-vente réparera ou remplacera le produit ou toute pièce défectueuse sans frais.

Nous ne pouvons pas être tenus responsables des défaillances survenant du fait d'un endommagement délibéré ou accidentel, de l'usure normale, d'une installation, d'une manipulation ou d'un entretien incorrects du produit, d'un branchement sur une alimentation électrique inappropriée, de négligence, de conditions de travail anormales, de la non observation de nos consignes, d'un abus ou modification ou réparation sans notre accord.

Cette garantie est fournie à titre d'avantage supplémentaire et n'affecte pas vos droits de consommateur prévus par la loi. Cette garantie ne vous confère aucun droit autre que ceux qui sont énoncés expressément ci-dessus et, en particulier, nous ne sommes pas responsables de toute perte ou dommages indirects.

Nous nous réservons le droit de modifier la conception et/ou les spécifications du produit sans préavis.

Dans le cas où un défaut se manifesterait, veuillez renvoyer votre Breville® Pizza Plaisir™ à notre réceptionniste après vente en y joignant une lettre comportant votre nom, votre adresse et le motif de renvoi de l'appareil. Joignez également la preuve de la date d'achat si la réparation est demandée pendant la période de garantie.

L'adresse de notre réceptionniste après-vente est la suivante :

Willemen Service  
Ter Boelaerlei 27  
B-2140 Borgerhout  
Belgique.

LE PRÉSENT PRODUIT EST CONFORME À LA DIRECTIVE CEE 87/308/EEC RELATIVE AUX INTERFÉRENCES RADIO.

Breville® est la marque déposée de Dreamland Appliances Limited.  
©Dreamland Appliances Limited.



# Breville

Vine Mill, Middleton Road, Royton, Oldham OL2 5LN, Royaume-Uni  
Téléphone 00441 61-6521211

90004