

T-FAL®

Pierrade®



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following :

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (for models with removable cord), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" (for selected models with On/Off switch or adjustable thermostat), then remove the plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than its intended use.
14. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) the marked electrical rating of the cord set or the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- D. Do not clean this product with a water spray or the like.
- E. If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Thank you for purchasing this T-FAL appliance. Whatever your model, please read the instructions carefully and keep them on hand.

T-FAL reserves the right to modify the characteristics or components of its products at any time, in the interests of consumers.

Installation

1. Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside of the appliance.
2. Place the appliance on the middle of the table, out of the reach of children.

Place the appliance on a firm, sturdy table: do not use the appliance on a soft or unsteady base.

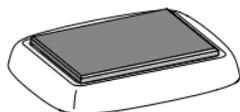
Never place the appliance on an unsteady or fragile surface (glass table, table cloths, varnished furniture...).

3. Place the grilling-stone onto heating element, polished side (large chamfer side) facing upwards.

Never place the stone onto the warm heating element.

Only use the stone that comes with the appliance or purchased at a certified service centre. This stone is intended only for use with this appliance.

Never place aluminum paper or any other part under the stone, or between heating element and reflector.



Connection and pre-heating

Unwind the cord completely.

Check that your electric installation is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.

Connect the appliance to a plug with an earth connection.

Models with fixed cord : if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Connect the cord on the appliance (depending on model) then plug into the wall socket.

Be cautious how you place the cord, so that it does not get in the way of guests moving around the table.

Never plug the appliance in when not in use.

Do not leave the appliance switched on while unattended.



Connection and pre-heating, *continued*



- **Models with on/off switch :**
Put the switch to on : the indicator will light up.
- **Models with thermostat :**
Set the thermostat to the max position.
- **Other models :**
The appliance works once plugged into the wall socket.



Allow appliance to pre-heat for 20 to 30 minutes maximum.

On the first ten uses, pour a small amount of corn oil onto the stone and wipe off with a paper towel. This seasoning will minimize food sticking to the stone.

Cooking

After pre-heating, the appliance is ready for use :



Have each guest place slices of meat, fish, vegetables or fruit onto the stone and have them cook food to their desired taste.

Never place frozen or heavy food on the warm stone.

Never place the stone in contact with acidic foods such as vinegar products, mustard, pickled gerkins, pickles...

Do not place objects (other than food) on the stone.

Do not leave the empty appliance switched on for more than 30 minutes; the stone will be too hot for proper food preparation.

Any small cracks or fissures are due to the stone expansion and are natural and will not affect the function of the appliance. They are not defects.

After a few uses, the stone will permanently turn a darker, deeper colour.

During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke.

Do not touch the hot surfaces of the appliance.

Use about 200 g of food per person : using only use fresh products.

Trim fat from meat. Debone fish. Cut the shellfish in half.

Cut meat, fish, vegetables or fruits in slices of about 1/2 cm thick and 5 to 6 cm long : cooking of usual pieces is not an optimum way of use of the appliance.

If preparing different types of foods (fish, shellfish, meat and fruits), it is recommended the stone be cleaned between each kind of food (for ex. : meat and fruits) in order to fully appreciate the taste and flavour. To clean, use the scraper packaged with the appliance (depending on model) or a plastic spatula. Wipe the stone to remove any food particles remaining.

Do not clean the stone with water, as this may cause thermal shock which will break it.

Set the thermostat (depending on model) to your chosen position. Due to the denseness of the stone, it will take approximately 5 to 10 minutes to reach a new temperature setting during the use of the appliance.

Stop the appliance before the end of the meal; the denseness of the stone will hold the temperature for at least ten minutes, and will continue to cook the food.

After use

- **Models with on/off switch :**

Put the switch to off : the indicator light will turn off.

- **Models with thermostat :**

Set the thermostat to the off position.

Unplug the cord from the wall socket. Then, depending on model, remove the cord from the appliance. Leave the appliance to cool.

Allow appliance to cool for at least 1 hour, without touching the stone.

During this cooling period, keep the appliance away from reach of children.

Depending on the model, you may be able to lift the heating element to make cleaning easy.

Clean the base of the appliance and the reflector with a sponge and hot soapy water.

Do not use scouring pads or hard abrasive powder.

Never immerse the appliance and the cord in water.

Precautions before cleaning the stone :

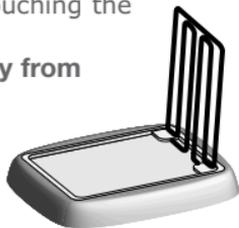
Each stone is a natural unique element. It can be more or less permeable depending on how porous the stone is. A stone immersed in water during cleaning may crack or break the next time it is heated on the appliance.

Clean the stone by scouring it under a running water and wiping dry.

Avoid detergents.

Never immerse the stone (hot or cold) into water or other liquids.

Never put the stone in the dishwasher.



Warranty

1 year limited warranty (see warranty card for details).

T-Fal warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one year. Should any defect be discovered within one year of the date of purchase, the following should be used in claiming the warranty :

In Canada :

1) Return your appliance to the retailer from whom it was purchased along with proof of purchase.

OR

2) Take your appliance to the nearest authorized T-Fal service centre along with proof of purchase.

3) T-Fal Canada agrees to repair or replace, at their discretion, the defective part or product at no charge, provided the product is returned with all shipping charges prepaid to :

**T-Fal Canada - A division of Groupe Seb Canada Inc.
455 Finchdene Square
Scarborough, Ontario M1X 1B7**

accompanied by proof of purchase and a letter detailing the nature of the defect. Make sure the appliance is wrapped carefully when shipping. T-Fal Customer Service Department should be contacted by mail or by telephone, **1-800-418-3325** prior to any action in the event that it is possible to correct the defect without returning the unit.

In U.S.A. :

Do not return the product to the retailer from whom it was purchased, nor to T-Fal Corp.

T-Fal Corp. agrees to repair or replace the defective part or product at no charge provided that the product is returned with all shipping charges prepaid to your local authorized Service Center, accompanied by proof of purchase and a letter detailing the nature of the defect. Make sure that the product is wrapped carefully when shipping. The T-Fal Customer Service Center should be contacted by mail, prior to any action in the event that it is possible to correct the defect without returning the unit.

**T-Fal Corporation
25 Riverside Drive
Pine Brook, New Jersey 07058**

This warranty does not apply to any unit that has been tampered with, nor to damages incurred through negligence in use, faulty packing or mishandling in transit by any common carrier.

Repairs not covered by this warranty will be performed at current costs for parts and labor, plus return shipping charges.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

Recipes

Pierrade®

• beef (rumpsteak, fillet) • chicken or turkey breast • veal fillet

Farmhouse Pierrade®

• sliced beef • veal escalope • lamb fillet (trimmed of fat) • chicken or turkey fillet

Seafood Pierrade®

• monk fish or sea bass fillets • prawn or salmon • scallops • slices of crayfish

Gourmet Pierrade®

• gambas • scallops • salmon sea bass fillets • beef fillet • pork fillet • breast of duck

Fruit Pierrade®

• oranges • apples • bananas • apricots

Cook the fruit slices on the stone. Serve with hot chocolate sauce, fruit sauce and whipped cream.

Accompanying sauces

Spicy mayonnaise : add 1/4 teaspoon of pepper paste into the mayonnaise.

Gherkin sauce : mix the slices of gherkins into the mayonnaise.

Tartare sauce : chop 40 g of gherkin, 40 g of capers, 40 g of white onions and flat parsley. Add all these ingredients into 3/4 cup (20 cl) of mayonnaise.

Hot : add to the mayonnaise 1 teaspoon of minced shallots, minced pickles, English mustard, 1 tablespoon of capers and 1 tablespoon of herbs, parsley.

Spicy Provençal : add to the mayonnaise 1 tablespoon of tomato paste, 2 teaspoons of paprika, 1 tablespoon of minced shallots.

Lemonette : press 1/2 of lemon and mix with 1 tablespoon of hot mustard and 5 tablespoons of fresh cream. Sprinkle with pepper.

Sauce with herbs : mix 1 bunch of dill and 1 bunch of flat parsley, finely chopped, 2 tablespoons of fresh cream and 2 yogurts. Add salt, pepper and 1 or 2 teaspoons of grated horseradish and a few drops of lemon juice.

Aurora : mix 6 tablespoons of fresh cream, 1 tablespoon of ketchup, 1 teaspoon of whisky. Salt and pepper with 2 pinches of Cayenne pepper.

Garlic and parsley : add to 125 g of melted butter, 4 cloves of garlic and 2 tablespoons of parsley mashed like a purée. Place into the fridge until ready to serve.

Garlic : crush 4 cloves of garlic. Add 2 eggs yolks, salt and pepper. Mix. Add 250 ml of olive oil gradually like a mayonnaise. Add lemon juice.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines règles de sécurité de base doivent toujours être respectées, dont les suivantes :

1. Toujours lire les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes d'un appareil ; utiliser les poignées et les boutons.
3. Afin d'éviter tout risque électrique, ne jamais plonger le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants, la supervision par un adulte est nécessaire.
5. Toujours débrancher un appareil lorsque inutilisé ou avant le nettoyage. Laisser refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des composants de l'appareil.
6. Ne jamais utiliser l'appareil ayant un cordon ou une prise endommagé ou un appareil brisé ou défectueux. Retourner l'appareil à un centre de service autorisé T-FAL le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et ne pas le laisser toucher à des surfaces très chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'éléments électriques, d'un gaz ou dans un four chaud.
11. D'extrêmes précautions doivent être prises lors du transport d'un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours connecter la prise dans l'appareil en premier (pour les modèles équipés de cordon amovible), puis brancher le câble à la prise murale. Pour arrêter l'appareil, tourner tous les boutons sur la position arrêt (dans le cas d'un appareil muni d'un bouton marche/arrêt ou d'un thermostat), puis débrancher de la prise murale.

13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prescrit.
14. Cet appareil peut être équipé d'une prise polarisée (une des lames est plus large que les autres). Pour diminuer le risque de choc électrique, vous ne pouvez brancher cette prise sur le secteur que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise de secteur, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la prise en aucun cas.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- A. Un cordon électrique plus court peut être utilisé pour diminuer le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- B. Un câble plus long ou une rallonge électrique peut être utilisé si certaines précautions sont respectées.
- C. Si un câble plus long ou une rallonge électrique est utilisé :
 - 1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de l'appareil,
 - 2) la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir.
- D. Ne pas nettoyer ce produit avec un vaporisateur.
- E. Si l'appareil est du type "mis à la terre", la rallonge doit être du type 3 conducteurs.

Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Installation

1. Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
2. Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants.

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

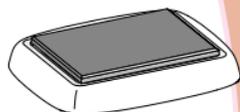
Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

3. Installer la pierre de cuisson sur la résistance, face polie (côté grand chanfrein) toujours vers le haut.

Ne jamais poser la pierre sur la résistance déjà chaude.

N'utiliser que la pierre fournie avec l'appareil ou acquise à un centre de service agréé, et uniquement sur le support pour lequel elle a été conçue.

Ne jamais interposer de papier d'aluminium ou tout autre objet sous la pierre, ou entre la résistance et le réflecteur.



Branchement et préchauffage

Dérouler entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Modèles avec cordon fixe : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle), puis brancher sur le secteur.

Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.



Branchement et préchauffage, *suite*



- **Modèles avec interrupteur :**

Appuyer sur l'interrupteur : le voyant lumineux s'allume.

- **Modèles avec thermostat :**

Placer le thermostat sur la position maxi.

- **Autres modèles :**

L'appareil fonctionne dès son branchement sur le secteur.



Laisser préchauffer l'appareil 20 à 30 minutes maximum.

Lors des 10 premières utilisations, mettre un peu d'huile de germe de maïs sur la pierre après le préchauffage et l'essuyer avec un essuie-tout. Cet assaisonnement limite l'adhérence des aliments à la pierre.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé :



Chaque convive dépose des lamelles de viandes, poissons, légumes ou fruits sur la pierre et les laisse cuire selon son goût désiré.

Ne pas poser sur la pierre chaude des aliments surgelés, congelés ou trop lourds.

Ne pas mettre au contact de la pierre des aliments acides tels que produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles...

Ne jamais poser d'objet (sauf des aliments) sur la pierre.

Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide pendant plus de 30 minutes : la pierre deviendrait trop chaude pour une cuisson optimale.

Chaque petite fissure provoquée par l'expansion de la pierre est naturelle et n'affectera pas le bon fonctionnement de l'appareil. Elle n'est donc pas une cause de réclamation.

Après quelques utilisations, la pierre prend normalement une coloration permanente plus sombre.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Prévoir environ 200 g d'ingrédients par personne : n'utiliser que des produits frais (ni congelés, ni surgelés).

Dénervet et dégraisser la viande. Enlever les arêtes des poissons. Couper les crustacés en deux.

Couper la viande, le poisson, les légumes ou les fruits à cuire en tranches ou lamelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur et de 5 à 6 cm de largeur : la cuisson de morceaux de taille habituelle ne convient pas à une utilisation optimale de l'appareil.

Si vous faites un repas important ou complet (poisson, crustacés, viande et fruits), nous vous conseillons de nettoyer la pierre entre les différentes catégories d'aliments (ex. : viande et fruits) afin d'en apprécier pleinement le goût et la saveur. Pour nettoyer, utiliser le grattoir inclus avec l'appareil (selon modèle) ou une spatule en plastique, puis essuyer la pierre pour enlever les déchets de cuisson.

Ne pas nettoyer la pierre chaude avec de l'eau pour éviter le choc thermique qui la casserait.

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position de votre choix. En raison de son inertie, il faudra de 5 à 10 minutes à la pierre pour répondre à un changement du réglage de température en cours d'utilisation de l'appareil.

Arrêter l'appareil avant la fin du repas : grâce à l'inertie de la pierre qui reste très chaude pendant encore au moins 10 minutes, les derniers aliments continueront à cuire.

Après utilisation

- **Modèles avec interrupteur :**

Appuyer sur l'interrupteur : le voyant lumineux s'éteint.

- **Modèles avec thermostat :**

Placer le thermostat sur la position arrêt.

Débrancher le cordon du secteur, puis, selon modèle, le déconnecter de l'appareil.

Laisser refroidir complètement l'appareil pendant au moins 1 heure, sans toucher à la pierre.

Pendant cette période de refroidissement, garder l'appareil hors de portée des enfants.

Selon modèle, vous pourriez relever la résistance pour faciliter le nettoyage.

Le corps de l'appareil et le réflecteur se nettoient avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

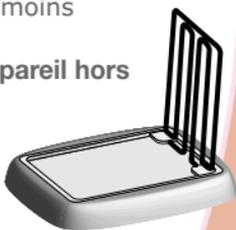
Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau.

Précautions pour le nettoyage de la pierre :

Chaque pierre est un élément naturel unique. Plus ou moins perméable selon sa porosité, une pierre immergée dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater lors de la chauffe suivante sur l'appareil.

Laver la pierre sous l'eau courante en la frottant avec une éponge abrasive et l'essuyer.

Eviter les détergents.



Ne jamais plonger ou laisser tremper la pierre chaude ou froide dans l'eau.

Ne jamais mettre la pierre au lave-vaisselle.

Garantie

Garantie limitée de 1 an (voir la carte de garantie pour plus d'informations).

T-Fal garantit ce produit contre tout vice de fabrication et de matériaux pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Si vous découvrez une défectuosité pendant l'année suivant la date d'achat, voici la marche à suivre dans le cadre de la garantie :

Au Canada :

- 1) Rapporter votre appareil, avec votre preuve d'achat au détaillant qui vous l'a vendu.
- OU
- 2) Apporter votre appareil, avec votre preuve d'achat, à un centre de service autorisé T-Fal.
 - 3) T-Fal Canada s'engage à réparer ou remplacer, selon le cas, la pièce ou le produit défectueux sans frais à la condition que le produit soit envoyé en port payé à :

T-Fal Canada - Division de Groupe SEB Canada
455 Finchdene Square
Scarborough, Ontario M1X 1B7

avec une preuve d'achat et une lettre décrivant la défectuosité. Assurez-vous de bien emballer le produit avant de l'expédier. Avant de prendre quelle que mesure que ce soit, vous devriez communiquer avec le service à la clientèle de T-Fal, par la poste ou par téléphone, **1-800-418-3325**, au cas où il serait possible de corriger la défectuosité sans renvoyer le produit.

Aux U.S.A. :

Si vous découvrez un défaut pendant cette période d'un an, ne pas retourner votre appareil chez le détaillant où vous l'avez acheté, ni à T-Fal Corp.

T-Fal Corp. s'engage à réparer ou remplacer les pièces défectueuses ou le produit sans frais, à la condition que le produit soit retourné avec tous les frais d'envoi prépayés à votre centre de service après-vente, accompagné de la preuve d'achat et d'une lettre décrivant la nature du problème. Bien emballer le produit lors de l'envoi.

T-Fal Corporation
25 Riverside Drive
Pine Brook, New Jersey 07058

Cette garantie ne s'applique pas à un produit modifié ou à des dommages dûs à des négligences lors de l'utilisation, à un mauvais emballage ou à une mauvaise manipulation durant le transport.

Les réparations non couvertes par cette garantie seront effectuées aux coûts en vigueur des pièces et de la main-d'oeuvre, en plus des frais de retour.

Cette garantie vous donne des droits spécifiques. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Recettes

Pierrade® de base

• bœuf (rumsteak, filet) • filet de volaille (poulet ou dinde) • filet de veau

Pierrade® de la ferme

• émincé de bœuf • noix de veau • filet d'agneau • volaille (canard ou dinde)

Pierrade® de la mer

• filet de lotte ou de loup • gambas ou saumon • coquilles Saint-Jacques
• médaillons de langouste

Pierrade® du gourmet

• gambas • coquilles Saint-Jacques • saumon ou filet de loup • filet de bœuf • filet mignon de porc • filet de canard

Pierrade® de fruits

• oranges • pommes • bananes • abricots

Cuire les tranches de fruits sur la pierre. Napper dans l'assiette de chocolat chaud, coulis de fruits et Chantilly.

Sauces d'accompagnement

Mayonnaise feu : ajouter à la mayonnaise 2 pointes de couteau de pâte de piment.

Sauce aux cornichons : ajouter à la mayonnaise quelques cornichons finement hachés.

Sauce tartare : hacher 40 g de cornichons, 40 g de câpres, 40 g d'oignons blancs et 1/4 de botte de persil plat. Incorporer tous ces ingrédients à 20 cl de mayonnaise.

Sauce piquante : ajouter à la mayonnaise 1 cuillère à café d'échalotes hachées, cornichons hachés, moutarde anglaise, 1 cuillère à soupe de câpres et 1 cuillère à soupe de fines herbes, persil.

Rouille : ajouter à la mayonnaise 1 cuillère à soupe de tomate concentrée, 2 cuillères à café de paprika, 1 cuillère à soupe d'échalotes hachées.

Citronnette : presser le jus d'1/2 citron et mélanger avec 1 cuillère à soupe de moutarde forte et 5 cuillères à soupe de crème fraîche. Saupoudrer de poivre "mignonnette".

Sauce aux herbes : mélanger 1 bouquet d'aneth et 1 bouquet de persil finement hachés, 2 cuillères à soupe de crème fraîche et 2 yaourts. Saler, poivrer puis ajouter 1 à 2 cuillères à café de raifort râpé et quelques gouttes de jus de citron.

Aurore : mélanger 6 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de ketchup, 1 cuillère à café de whisky. Saler et poivrer avec 2 pincées de poivre de Cayenne.

Ail et persil : ajouter à 125 g de beurre "mollet", 4 gousses d'ail et 2 cuillères à soupe de persil réduit en purée. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Aïoli : piler 4 gousses d'ail. Ajouter 2 jaunes d'oeuf, du sel et du poivre. Mélanger. Ajouter 250 ml d'huile d'olive petit à petit comme pour une mayonnaise. Ajouter un jus de citron.

