

QUELFOUR.COM

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

4 Conseils utiles

QUELFOUR.COM

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications

CONSEILS UTILES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Intérieur de la porte

Sur certains modèles, vous trouverez les informations suivantes à l'intérieur de la porte du four :

- nombres de gradins (modèles sélectionnés)
- informations sur les fonctions du four, gradins et températures recommandés pour des plats spécifiques (modèles sélectionnés).



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Cuisson à la vapeur

Ustensiles de cuisson à la vapeur

- N'utilisez qu'un récipient de cuisson résistant à la chaleur et anti-corrosif.
- Les récipients en acier chromé sont particulièrement bien adaptés (voir accessoires spéciaux).

Niveaux de gradins

- Les niveaux appropriés sont répertoriés dans le tableau suivant. Comptez les niveaux d'enfournement du bas vers le haut.

Remarques générales

- Lorsque la durée de cuisson dépasse les 30 minutes ou si vous cuisinez une quantité importante d'aliments, ajoutez de l'eau si besoin.
- Mettez les aliments dans les récipients appropriés sur les grilles. Respectez la distance entre les grilles pour que la vapeur atteigne chaque aliment.
- Si le four n'est pas utilisé pendant une période prolongée, retirez l'eau du compartiment à eau, des tuyaux de raccordement et du générateur de vapeur (reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien »).

Note sur les tables pour la Cuisson Vapeur

- Les données indiquées dans les tableaux se réfèrent à une vaisselle typique.
- La température et la durée de cuisson sont fournies à titre indicatif uniquement et dépendent de la composition, de la taille, de la quantité d'aliments et du récipient de cuisson.
- Référez-vous aux instructions relatives à une recette quasi-similaire si la vôtre n'est pas répertoriée.
- Démarrez la cuisson par un four froid, à moins qu'il en soit indiqué différemment dans le tableau.
- Augmentez la quantité d'eau pour le riz au rapport 1 : 1.5 - 1 : 2 à l'encontre des spécifications figurant dans le tableau.

Table vapeur/eau

Contenance du bac à eau en ml	Temps de cuisson ¹⁾ en minutes.
400	15 - 25
600	25- 40
800	40 - 50

1) Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

Vapeur intense



AVERTISSEMENT

Ne pas ouvrir la porte de l'appareil lorsque la fonction est active. Risque de brûlures.

La fonction convient à toutes sortes de plats - frais et surgelés. Il est possible de cuire, réchauffer, décongeler, pocher ou blanchir des légumes, de la viande, du poisson, des pâtes, du riz, du maïs, de la semoule ou des œufs.

Préparation de menus : Vous pouvez préparer en une seule fois un menu complet. Pour éviter d'obtenir des plats trop ou pas assez cuits, privilégiez les préparations dont le temps de cuisson est similaire. Mettre le plus grand volume d'eau indiqué pour une portion individuelle. Placez les plats sur les gradins du four dans le récipient adéquat. Disposez les plats en laissant un espace suffisant pour la circulation de la vapeur.

Stérilisation

- Cette fonction vous permet de stériliser des récipients (par ex. des biberons).
- Insérez les récipients au centre de la grille au 1er niveau. Vérifiez que l'ouverture est légèrement en biais vers le bas.
- Ajoutez la quantité d'eau maximum et sélectionnez une durée de 40 min.

Légumes

Préparations	Température °C	Contenance du bac à eau en ml	Temps de cuisson ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Artichauts	96	800	50 - 60	2
Aubergines	96	450	15 - 25	2
Chou-fleur, entier	96	600	35 - 45	2
Fleurons de chou-fleur	96	500	25 - 30	2
Broccoli, entier	96	550	30 - 40	2
Fleurons de brocolis	96	400	20 - 25	2
Tranches de champignons	96	400	15 - 20	2
Petits pois	96	450	20 - 25	2
Fenouil	96	600	35 - 45	2
Carottes	96	600	35 - 45	2

Préparations	Température °C	Contenance du bac à eau en ml	Temps de cuisson ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Chou-rave, languettes	96	550	30 - 40	2
Poivrons (coupés en lamelles)	96	400	20 - 25	2
Poireaux, roudelles	96	500	25 - 35	2
Haricots verts	96	550	35 - 45	2
Mâche commune, fleurons	96	450	20 - 25	2
Choux de Bruxelles	96	550	30 - 40	2
Betterave	96	800+400	70 - 90	2
Salsifis noirs	96	600	35 - 45	2
Céleri, en cubes	96	500	25 - 35	2
Asperges, vertes	96	500	25 - 35	2
Asperges, blanches	96	600	35 - 45	2
Épinards	96	350	15	2
Tomates pelées	96	350	15	2
Haricots blancs	96	500	30 - 40	2
Choux de Savoie	96	400	20 - 25	2
Courgettes émincées	96	350	15 - 20	2

1) Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

Garnitures / Mets d'accompagnement

Préparations	Température °C	Contenance du bac à eau en ml	Temps de cuisson ¹⁾ en minutes.	Position de la grille
Beignets	96	600	30 - 40	2
Dumplings de pommes de terre	96	600	35 - 45	2
Pommes de terre en robe des champs, moyennes	96	750	45 - 55	2
Riz (eau/riz 1,5:1)	96	600	35 - 40	2
Pommes de terre bouillies, en quartiers	96	600	35 - 40	2

Préparations	Température °C	Contenance du bac à eau en ml	Temps de cuisson ¹⁾ en minutes.	Position de la grille
Dumplings de pain	96	600	35 - 45	2
Tagliatelles, fraîches	96	450	20 - 25	2
Polenta (liquide 3:1)	96	750	45 - 50	2

1) Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

Poisson

Préparations	Température °C	Contenance du bac à eau en ml	Temps de cuisson ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Truite, environ 250 g	85	550	30 - 40	2
Crevettes, fraîches	85	450	20 - 25	2
Crevettes surgelées	85	550	30 - 40	2
Darnes de saumon	85	500	25 - 35	2
Truite saumonée, environ 1 000 g	85	600	40 - 45	2
Moules	96	500	20 - 30	2
Filet de poisson plat	80	350	15	2

1) Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

Viande

Préparations	Température °C	Contenance du bac à eau en ml	Temps de cuisson ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Jambon cuit 1 000 g	96	800+150	55 - 65	2
Poitrine de poulet, pochée	90	500	25 - 35	2
Poulet, poché, 1 000-1 200 g	96	800+150	60 - 70	2
Carré de porc/ veau sans gigot, 800-1 000 g	90	800+300	80 - 90	2
Côtes de porc salées et fumées (Kasseler)	90	800+300	90 - 110	2

Préparations	Température °C	Contenance du bac à eau en ml	Temps de cuisson ¹⁾ en minutes	Position de la grille
Tafelspitz (bœuf bouilli de première qualité)	96	800+700	110 - 120	2
Chipolatas	80	400	15 - 20	2

1) Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

Œufs

Préparations	Température °C	Contenance du bac à eau en ml	Temps de cuisson ¹⁾ en minutes.	Position de la grille
Œufs à la coque, durs	96	500	18 - 21	2
Œufs, mollets	96	450	13 - 16	2
Œufs, à la coque	96	400	11 - 12	2

1) Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement.

Chaleur Tournante et Vapeur Intense à la suite

Vous pouvez cuisiner de la viande, des légumes et des accompagnements l'un après l'autre en combinant les fonctions. Toutes les préparations seront prêtes en même temps.

- La fonction Chaleur Tournante sert en début de cuisson des rôtis.
- Mettre les légumes préparés et les garnitures dans des plats prévus pour la cuisson au four. Mettre dans le four avec le rôt.
- Réduire la température du four à environ 80°C. Pour faire baisser plus rapidement la température de l'appareil, entrouvrez la porte du four à la première position pendant environ 15 minutes.
- Activer la fonction Vapeur Intense et faire cuire l'ensemble en même temps jusqu'à ce que le plat soit prêt.

Préparations	Chaleur tournante		Vapeur intense	
	Température en °C	Durée en minutes.	Durée en minutes.	Position de la grille
Rôti de bœuf 1 kg	180	60 - 70	40 - 50	1
Choux de Bruxelles, polenta	-	-	40 - 50	3
Rôti de porc 1 kg,	180	60 - 70	30 - 40	1
Pommes de terre, légumes, sauce viande	-	-	30 - 40	3
Rôti de veau 1 kg,	180	50 - 60	30 - 40	1
Riz, légumes	-	-	30 - 40	3

Vapeur combinée + chaleur

Type de préparation	Vapeur combinée (Quantité d'eau : environ 300 ml)		
	Température en °C	Durée en minutes.	Niveau du four
Entremets / Flan en ramequins ¹⁾	90	40-45	2
Œufs cocotte ¹⁾	90	35-45	2
Terrine ¹⁾	90	40-50	2
Filet de poisson fin	85	15-25	2
Filet de poisson épais	90	25-35	2
Poisson entier jusqu'à 350g	90	25-35	2
Poisson entier jusqu'à 1 000 g	90	35-45	2

1) laissez cuire une demi-heure de plus avec la porte fermée

Réchauffer

Type de préparation	Vapeur Combinée (Quantité d'eau : environ 300 ml)		
	Température en °C	Durée en minutes.	Niveau du four
Dumplings	85	25 - 35	2
Pâtes	85	20 - 25	2
Riz	85	20 - 25	2
Assiettes anglaises	85	20 - 25	2

Vapeur alternée + Chaleur

Type de préparation	Vapeur alternée + Chaleur ¹⁾		
	Température en °C	Durée en minutes.	Niveaux du four
Rôti de porc 1000g	160-180	90-100	2
Rôti de bœuf 1000 g	180 - 200	60 -90	2
Rôti de veau 1000g	180	80-90	2
Pâté en croûte à la viande, cru, 500 g	180	30-40	2
Filet mignon de porc fumé 600 - 1000 g (faire tremper pendant 2 heures)	160-180	60-70	2
Poulet 1000g	180-200	50-60	2
Canard 1500-2000g	180	70-90	2
Oie 3000g	170	130-170	1

Type de préparation	Vapeur alternée + Chaleur ¹⁾		
	Température en °C	Durée en minutes.	Niveaux du four
Gratin de pommes de terre	160-170	50-60	2
Gratin de pâtes	190	40-50	2
Lasagnes	180	45-55	2
Diverses variétés de pain 500-1000g	180-190	50-60	2
Petits pains 40-60 g	180-210	30-40	2
Petits pains pré-cuits	200	10-20	2
Baguette pré-cuite 40-50 g	200	20-30	2
Baguette pré-cuite surgelée 40-50 g	200	25-35	2

1) La quantité d'eau à ajouter dépendra du temps de cuisson

Pâtisserie - Pain

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et niveaux de gradins aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez mettre à l'arrêt le four environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages du four, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.
- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux et pâtisseries placés sur plusieurs niveaux ne brunissent pas toujours avec la même rapidité dans un premier temps. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

Conseils de cuisson

Résultat de la cuisson	Cause probable	Soluzione
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment doré	La hauteur du gradin du four n'est pas adéquate	Placez le gâteau sur un gradin inférieur

Résultat de la cuisson	Cause probable	Soluzione
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température du four est trop élevée	Utilisez un niveau de puissance légèrement inférieur
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La durée de la cuisson est trop courte	Réglez un temps de cuisson plus long. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température du four est trop basse	Augmentez la température du four
Le gâteau est trop sec	La durée de cuisson est trop longue	Réduisez le temps de cuisson
La coloration du gâteau n'est pas homogène	La température du four est trop élevée et la durée de cuisson est trop courte	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson
La coloration du gâteau n'est pas homogène	La préparation est mal répartie	Étalez la pâte de façon homogène
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température est trop basse	Utilisez un réglage de température du four plus élevé

Cuisson sur un niveau :

Cuisson au four en moule

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	1	150-160	0:50-1:10
Quatre-quarts / cakes aux fruits	Chaleur tournante	1	140-160	1:10-1:30
Génoise/Gâteau Savoie	Chaleur tournante	2	140	0:35-0:50
Génoise/Gâteau Savoie	Convection naturelle	2	160	0:35-0:50
Préparation pour flan – pâte brisée	Chaleur tournante	2	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Fond de tarte - mélange génoise	Chaleur tournante	2	150-170	0:20-0:25

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Apple pie (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 moules de 20 cm de Ø, décalés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	1:10-1:30
Gâteau au fromage	Convection naturelle	1	170-190	1:00-1:30

1) Préchauffez le four

Cakes/pâtisseries/pains sur plaques

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Brioche tressée/ en couronne	Convection naturelle	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	Convection naturelle	2	160-180 ¹⁾	0:50-1:10
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Choux à la crème/ éclairs	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Gâteau avec garniture type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre et aux amandes/ tartes au sucre	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	0:20-0:30
Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) ²⁾	Chaleur tournante	3	150	0:35-0:50

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Gâteau aux fruits (pâte levée / biscuit de Savoie) ²⁾	Convection naturelle	3	170	0:35-0:50
Clafoutis avec pâte brisée	Chaleur tournante	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux à pâte levée à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

1) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	3	150-160	0:10-0:20
Biscuits sablés/ Pâtisseries	Chaleur tournante	3	140	0:20-0:30
Biscuits sablés/ Pâtisseries	Convection naturelle	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	3	150-160	0:15-0:20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	3	80-100	2:00-2:30
Macarons	Chaleur tournante	3	100-120	0:30-0:50
Biscuits à pâte levée	Chaleur tournante	3	150-160	0:20-0:40
Feuilletés	Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	0:10-0:25
Petits pains	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	0:10-0:25
Small cakes (20 par plaque)	Chaleur tournante	3	140 ¹⁾	0:20-0:30

Type de cuisson	Fonction du four	Niveau du four	Température en °C	Durée Heures : Minutes.
Small cakes (20 par plaque)	Convection naturelle	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Préchauffez le four

Cuissons au four et gratins

Plat	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée Heures:minutes.
Gratin de pâtes	Convection naturelle	1	180-200	0:45-1:00
Lasagnes	Convection naturelle	1	180-200	0:25-0:40
Légumes gratinés ¹⁾	Turbo grill ou multichaleur tournante	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes garnies de fromage fondu	Turbo grill ou multichaleur tournante	1	160-170	0:15-0:30
Gratins sucrés	Convection naturelle	1	180-200	0:40-0:60
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	Turbo grill ou multichaleur tournante	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffez le four

Chaleur Tournante Humide

Type de préparation	Température en °C	Temps de cuisson en minutes.	Niveau du four
Gratin de pâtes	170-190	45-60	2
Lasagnes	170-190	45-60	2
Gratin de pommes de terre	180-200	50-60	2
Plat/Préparations sucrées	170-190	45-60	2
Kouglof ou brioche	150-160	50-70	1
Brioche tressée/en couronne	160-180	40-50	2
Gâteau avec garniture type crumble (sec)	150-160	20-30	3

Type de préparation	Température en °C	Temps de cuisson en minutes.	Niveau du four
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre 1)	180-200	20-30	3
Biscuits à pâte levée	150-160	20-40	2

Cuisson sur plusieurs gradins

Cakes/viennoiseries/pains sur plaques

Type de cuisson	Véritable multi- chaleur tournante	Véritable multi- chaleur tournante	Température en °C	Minuterie Heures:minutes.
	Positions des gradins à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Choux à la crème/ éclairs	1/4	-	160-180 ¹⁾	0:25-0:45
Crumble sec	1/4	-	150-160	0:30-0:45

1) Préchauffez le four

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Véritable multi- chaleur tournante	Véritable multi- chaleur tournante	Température en °C	Minuterie Heures:minutes.
	Positions des gradins à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits à pâte brisée	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40
Biscuits sablés/ pâtisseries	1/4	1/3/5	140	0:25-0:50
Biscuits à base de génoise	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	1/4	-	80-100	2:10 - 2:50
Macarons	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Petits gâteaux à pâte levée	1/4	-	160-170	0:30 - 0:60
Biscuits feuilletés	1/4	-	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
Petits pains	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (20 par plaque)	1/4	-	150 ¹⁾	0:25-0:40

1) Préchauffez le four

Cuisson basse température

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres et pour le poisson. Cuisson sans couvercle.

1. Saisissez la viande dans une poêle à feu très vif.
2. Disposez-la viande sur un plat à rôti ou directement sur la grille. Placez le gril / la plaque à rôti sous la grille pour récupérer la graisse.

Nature de l'aliment à cuire	Poids (g)	Température en °C	Position de la grille	Durée Heures:Minutes.
Rôti de bœuf	1000-1500	150	1	02:00 - 02:30
Filet de bœuf	1000-1500	150	3	01:30 - 01:50
Rôti de veau	1000-1500	150	1	2:0 - 2:30
Steaks	200-300	120	3	00:20 - 00:40

Option Pizza

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée min.
Pizza (pâte fine)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (bien garnie)	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1	170 - 190	45 - 55
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (version russe du calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèche-frite

Rôtir

Informations générales :

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire les gros rôtis directement sur la grille en plaçant la lèche-frite au-dessous (si le four en est équipé).

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Tous les types de viandes qui peuvent être brunies ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.
- Nous recommandons de cuire de la viande et du poisson pesant plus de 1 kg dans le four.
- Pour éviter que le jus ou les graisses sortant de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Si besoin, retournez la viande (à la moitié – aux deux tiers du temps).
- Arrosez les gros morceaux de viande de leur jus à plusieurs reprises au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Vous pouvez mettre à l'arrêt le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, et utiliser la chaleur résiduelle.

Rôtir au turbo grill

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Bœuf braisé	1-1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120-150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf: bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo grill	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	Turbo grill	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	Turbo grill	1	160-170	50-60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	Turbo grill	1	150-170	90-120

Veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Rôti de veau	1 kg	Turbo grill	1	160-180	90-120
Jarret	1,5-2 kg	Turbo grill	1	160-180	120-150

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg	Turbo grill	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160-180	40-60

Filet de gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Râble de lièvre, cuisses de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230 ¹⁾	30-40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	Convection naturelle	1	210-220	35-40
Cimier de chevreuil	1,5-2 kg	Convection naturelle	1	180-200	60-90

1) Préchauffez le four

Volaille

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	Turbo grill	1	200-220	30-50
Demi-poulet	400-500 g chacun	Turbo grill	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	Turbo grill	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	Turbo grill	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	Turbo grill	1	160-180	120-180
Dindon	2,5-3,5 kg	Turbo grill	1	160-180	120-150
Dindon	4-6 kg	Turbo grill	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Niveau	Température en °C	Durée (min)
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	Convection naturelle	1	210-220	40-60

Gril

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.

**ATTENTION**

Pour utiliser le gril, laissez toujours la porte du four fermée;



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du grill.

- Placez la sole au niveau recommandé dans le tableau de grill.
- Mettez toujours le plat pour récupérer la graisse au premier niveau de la grille.
- Ne faites griller que les morceaux gras de viande ou de poisson.

Gril

Nature de l'aliment à griller	Température	Niveau d'enfournement	Durée de cuisson (min.)	
			1ère face	2ème face
Rôti de bœuf	210-230	2	30-40	30-40
Filet de bœuf	230	3	20-30	20-30
Échine de porc	210-230	2	30-40	30-40
Rôti/Filet de veau	210-230	2	30-40	30-40
Échine de mouton	210-230	3	25-35	20-25
Poissons entiers (500-1 000 g)	210-230	3/4	15-30	15-30

Gril fort

Nature de l'aliment à griller	Niveau d'enfournement	Durée de cuisson (min.)	
		1ère face	2ème face
Steak haché (burger)	4	8-10	6-8
Filet de porc	4	10-12	6-10
Saucisses	4	10-12	6-8
Steaks de filet de porc ou de veau	4	7-10	6-8
Toasts ¹⁾	5	1-3	1-3
Toasts avec garniture	4	6-8	-

1) Préchauffez le four

Gril avec tourne-broche - placez le plat au niveau 1

Pièce à rôtir	Température en °C	Durée (min.)
Poulet	220-240	70-90
Pièce de viande roulée à rôtir	190-210	120-180
Canard	220-240	90-150
Jarret de porc	190-210	150-210

Décongélation

Retirez l'emballage du mets. Disposez le mets sur une assiette.

Ne le couvrez pas d'un bol ou d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez la grille du premier niveau du four. Celle du bas.

Plat	Durée de décon- gération (min.)	Décongélation supplé- mentaire (min.)	Commentaire
Poulet, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une sou- coupe retournée, qui repose sur une grande assiette. Re- tournez à la moitié du temps de décongélation.
Viande, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à mi-cuisson.
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à mi-cuisson
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème peut aussi être bat- tue quand elle n'est pas com- plètement décongelée
Gâteaux, 1400 g	60	60	-

Plats préparés - Snack

Chaleur Tournante

Plats préparés	Niveau du four	Température en °C	Durée min.
Pizza surgelée	2	200 - 220	15-25
Pizza épaisse surgelées	2	190 - 210	20-25
Pizza fraîche	2	210-230	13-25
Parts de pizza surge- lées	2	180-200	15-30
Frites, fines	3	200-220	20-30
Frites, épaisses	3	200-220	25-35
Potatoes/Pommes quartiers	3	220-230	20-35
Pommes de terre sau- tées	3	210-230	20-30
Lasagnes/Cannelloni, fraîches	2	170-190	35-45
Lasagnes surgelées	2	160-180	40-60
Fromage cuit au four	3	170-190	20-30
Ailes de volaille	2	190-210	20-30

Plats cuisinés surgelés

Nature de l'aliment à cuire	Fonctions du four	Position de la grille	Température en °C	Temps de cuisson
Pizza surgelée	Convection naturelle	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo grill	3	200-220	suivant les indications du fabricant
Baguettes	Convection naturelle	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant
Tartes aux fruits	Convection naturelle	3	suivant les indications du fabricant	suivant les indications du fabricant

1) Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson

Séchage - Chaleur tournante

Recouvrez les soles de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : désactivez l'appareil après être arrivé à la moitié du temps requis. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de séchage.

Légumes

Aliments à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (Instructions)
		1 niveau	2 niveaux	
Haricots	60-70	3	1/4	6-8
Piments	60-70	3	1/4	5-6
Légumes pour potage	60-70	3	1/4	5-6
Champignons	50-60	3	1/4	6-8
Herbes aromatiques	40-50	3	1/4	2-3

Fruits

Aliments à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (Instructions)
		1 niveau	2 niveaux	
Prunes	60-70	3	1/4	8-10
Abricots	60-70	3	1/4	8-10
Pommes en tranches	60-70	3	1/4	6-8
Poires	60-70	3	1/4	6-9

Stérilisation

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux aux mêmes dimensions, que l'on trouve sur le marché.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à torsion ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez la première sole à partir du bas pour cette fonction.
- Ne pas mettre plus de six bocaux de conserves de un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et fermez avec une pince.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler en min.	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min.
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler en min.	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min.
Poires, coings, prunes	160-170	35-45	10-15

Légumes

Conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à perler en min.	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min.
Carottes ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Concombres	160-170	50-60	-
Divers condiments	160-170	50-60	5-10
Chou-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20

1) Laissez dans le four à l'arrêt

Capteur de température à cœur

Bœuf

Préparations	Température à cœur
Côte ou steak dans le filet : saignant	45 - 50 °C
Côte ou steak dans le filet : à point	60 - 65 °C
Côte ou steak dans le filet : bien cuit	70 - 75 °C

Porc

Préparations	Température à cœur
Épaule, jambon, longe	80 - 82 °C
Côtelette (dos), côtelettes fumées	75 - 80 °C
Pâté à la viande	75 - 80 °C

Viande de veau

Préparations	Température à cœur
Rôti de veau	75 - 80 °C
Jarret de veau	85 - 90 °C

Viande de mouton / agneau

Préparations	Température à cœur
Gigot de mouton	80 - 85 °C
Selle de mouton	80 - 85 °C
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	70 - 75 °C

Gibier

Préparations	Température à cœur
Râble de lièvre	70 - 75 °C
Cuisses de lièvre	70 - 75 °C
Lièvre entier	70 - 75 °C
Selle de chevreuil	70 - 75 °C
Cuissot de chevreuil/cerf	70 - 75 °C

Poisson

Préparations	Température à cœur
Saumon	65 - 70 °C
Truites	65 - 70 °C

RECETTES AUTO



L'affichage montre les niveaux d'enfournement et les temps de cuisson prédéfinis pour chacune des recettes automatiques.

Programmes automatiques

Numéro de programme	Nom du programme
1	LÉGUMES, TRADITIONNELS
2	GRATIN P. DE TERRE
3	PAIN DE CAMPAGNE
4	PETITS PAINS

Numéro de programme	Nom du programme
5	FILET DE POISSON
6	POISSON ENTIER (TRUITE)
7	BEIGNET À LA PRUNE
8	JARRET DE VEAU
9	RIZ
10	LASAGNE
11	LEVAGE DES PÂTES
12	ROSBIF
13	RÔTI DE PORC
14	RÔTI DE VEAU
15	RÔTI D'AGNEAU
16	GIBIER RÔTI
17	POULET ENTIER
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	GÉNOISE / G.SAVOIE
21	GÂTEAU AU FROMAGE
22	CANNELONI
23	GÂTEAU RAPIDE
24	PIZZA RAPIDE
25	TYPES DE POMMES DE TERRE RAPIDES

1 - LÉGUMES, TRADITIONNELS

Récipients de cuisson :

- N'importe quel plat résistant à une chaleur d'au moins 100 °C peut être utilisé.

Ingrédients :

- 400 g de choux-fleur
- 200 g de carottes
- 200 g de choux-rave
- 200 g de poivrons jaunes et rouges

Préparation :

- Laver le chou-fleur et le couper en bouquets. Éplucher les carottes et les choux-rave et les couper en petits morceaux. Laver le poivron et le couper en tranches. Placer tous les légumes dans un récipient sans ajouter d'eau et les faire cuire. Avec cette méthode de cuisson, il est possible de renoncer à un assaisonnement au sel.

2 - GRATIN DE POMMES DE TERRE

Ingrédients :

- 1 000 g de pommes de terre
- 1 cuillère à café de sel, de poivre et de noix de muscade
- 2 gousses d'ail
- 200 g de fromage râpé
- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 250 ml de crème
- 4 cuillères à soupe de beurre

Préparation :

- Éplucher les pommes de terre, les couper en fines tranches, les essuyer et assaisonner. Frotter une gousse d'ail sur un plat allant au four, puis le beurrer. Répartir la moitié des pommes de terre dans le plat, couvrir avec un peu de fromage râpé. Placer le reste des pommes de terre au-dessus de cette couche et recouvrir avec le reste du fromage. Écraser une deuxième gousse d'ail et la fouetter avec les œufs, le lait et la crème. Verser la préparation sur les pommes de terre et disposer le reste du beurre en noisettes sur le gratin.

3 - PAIN DE CAMPAGNE

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 250 g de farine de seigle
- 15 g de sel
- 1 petit sachet de levure de boulanger
- 250 ml d'eau
- 250 ml de lait
- 15 g de sel

Autre :

- Le plat aura été beurré ou garni de papier sulfurisé.

Préparation :

- Placer la farine de blé, la farine de seigle, le sel et la levure desséchée dans un grand saladier. Mélanger l'eau, le lait et le sel et ajouter à la farine. Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte molle. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Former un pain long et le placer sur le plateau qui a été beurré ou couvert de papier sulfurisé. Laisser le pain reposer pour qu'il augmente encore de volume. Avant de cuire, saupoudrer avec un peu de farine.

4 - PETITS PAINS

Ingrédients :

- 500 g de farine de type 405

- 20 g de levure fraîche ou 1 petit paquet de levure en poudre
- 300 ml d'eau
- 10 g de sel

Préparation :

- Verser la farine et le sel dans un grand récipient. Diluez la levure dans de l'eau et ajoutez-la à la farine. Pétrir les ingrédients pour obtenir une pâte molle. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Divisez la pâte en morceaux, formez des petits pains et disposez-les sur la plaque de cuisson ou plaque à pâtisserie (accessoire spécial) préalablement graissée. Laisser lever à nouveau pendant environ 25 minutes. Avant de commencer la cuisson, incisez les petits pains en croix. Saupoudrez-les au choix de graines de pavot, de cumin ou de sésame.

5 - FILET DE POISSON**Ingrédients :**

- Filet de 600-700 g de sandre, saumon ou truite saumonée
- 150 g de fromage râpé
- 250 ml de crème
- 50 g de chapelure
- 1 cuillère à café d'estragon
- Persil haché
- Poivre, sel
- Citron
- Moule à soufflé

Préparation :

- Arroser les filets de poisson de jus de citron et laisser mariner. Ôter ensuite l'excès de sel avec de l'essuie-tout. Saler et poivrer les filets de poisson de chaque côté. Ensuite, placer les filets dans un plat beurré. Mélanger le fromage râpé, la crème, la chapelure, l'estragon et le persil haché. Recouvrir les filets avec la préparation et ajouter quelques noisettes de beurre.

6 - POISSON ENTIER (TRUITE)**Ingrédients :**

- 4 truites de 250-300 g chacune
- Jus de citron, poivre, sel

Préparation :

- Bien laver la truite, à l'extérieur comme à l'intérieur, ajouter quelques gouttes de citron, assaisonner et la placer dans un plat en acier inoxydable en l'ayant tout d'abord piquée (2 truites par plat). Servir avec des amandes grillées effilées. Variante de truite au bleu : Avant de la placer dans un plat en acier inoxydable à l'aide d'une passoire, verser de l'eau chaude et du vinaigre sur la truite.

7 - BEIGNET À LA PRUNE

Pour la pâte (les ingrédients doivent être à température ambiante) :

- 125 ml de lait
- 20 g de sucre
- 1 petit sachet de levure de boulanger, 1 sachet de sucre vanillé
- 300 g de farine
- 30 g de sucre
- 30 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 sachet de sucre vanillé
- un petit zeste de citron
- confiture de prune

Après la cuisson :

- 50 g de beurre
- 50 g de graines de pavot moulues
- sucre glace

Autre :

- moule beurré

Préparation :

- Dans une casserole, verser le lait et le sucre et faire chauffer légèrement sur la plaque. Ajouter la levure de boulanger et remuer. Laisser reposer pendant 30 min. environ. Verser la farine, le sucre, le beurre, le jaune d'œuf, l'œuf entier, le sucre vanillé et un peu de zeste de citron dans un saladier. Verser le lait et la levure, puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable. Couvrir la pâte avec un torchon et laisser lever pendant 45 minutes. À l'aide d'une cuillère, séparer la pâte en boules (d'env. 80 g), les aplatir à la main et placer au milieu une cuillère à café de confiture de prunes. Relever les rebords de la pâte pour recouvrir la confiture, puis arrondir la pâte pour former une boule. Placer les boules dans un moule beurré, couvrir et laisser lever pendant 45 minutes supplémentaires, puis mettre au four.

8 - JARRET DE VEAU

Ingrédients :

- 1 jarret de veau entre 1,5 et 2 kg
- 4 tranches de jambon
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 1/2 cuillère à café de basilic
- 1 petite boîte de champignons émincés
- légumes (carottes, poireaux, céleri, persil)
- eau

Préparation :

- Faire 8 découpes dans le sens de la longueur du jarret. Couper les quatre tranches de jambon en deux, et les placer dans les fentes. Mélanger l'huile, le paprika et le basilic et verser sur le jarret. Placer le jarret dans un plat au four et recouvrir de champignons. Ajouter les légumes et l'eau au jarret ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 15 mm de liquide.

9 - RIZ**Ingrédients :**

- 200 g de riz longs grains
- 50 g de riz sauvage
- poivre et sel
- 2 cuillères à café de bouillon de légumes
- 600 ml d'eau
- 1 petit poivron rouge
- 2 cuillères à café de sucre roux
- 2 cuillères à café de concentré de tomate
- 400 ml de bouillon de bœuf

Ingrédients :

- 200 g de riz longs grains
- 50 g de riz sauvage
- poivre et sel
- 2 cuillères à café de bouillon de légumes
- 600 ml d'eau
- 1 petit poivron rouge
- 2 cuillères à café de sucre roux
- 2 cuillères à café de concentré de tomate
- 400 ml de bouillon de bœuf

Après la cuisson :

- 1 petite boîte de maïs doux (150 g)
- Égoutter le maïs doux et l'ajouter au riz cuit.

Préparation :

- Verser le riz long, le riz sauvage, le sel, le poivre, le bouillon de légumes et l'eau dans un saladier une heure avant la cuisson. Préparer le poivron, le découper en petits dés et l'ajouter au riz, puis commencer la cuisson.

10 - LASAGNES**Ingrédients pour la sauce à la viande :**

- 100 g de bacon en tranches striées
- 1 oignon
- 1 carotte

- 100 g céleri
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400 g de viande hachée (mélange de porc et de bœuf)
- 100 ml de bouillon de viande
- 1 petite boîte de tomates en dés (env. 400 g)
- origan, thym, sel et poivre

Ingrédients pour la béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 500 ml de lait
- poivre, sel et muscade

Avec :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 250 g de feuilles de pâte verte pour lasagnes
- 50 g de Parmesan râpé
- 50 g d'emmental râpé

Préparation :

- Découper le bacon de la couenne et du cartilage à l'aide d'un couteau effilé, et le couper en petit morceaux très fins. Eplucher l'oignon et la carotte, laver le céleri, et émincer finement tous les légumes en petits dés. Chauffer de l'huile dans une cocotte, puis faire revenir le bacon et les légumes en dés tout en remuant constamment pour écraser le cube de bouillon et déglacer le tout. Assaisonner la sauce à la viande avec de la purée de tomate et les herbes, saler et poivrer et laisser mijoter à petit feu en couvrant pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, préparer la sauce Béchamel : Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et faire cuire jusqu'à ce que le mélange commence à dorer, en remuant constamment. Verser le lait petit à petit, en remuant sans arrêt. Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et laisser mijoter sans couvrir pendant environ 10 minutes. Prendre 1 cuillère à soupe de beurre et beurrer un grand plat rectangulaire allant au four. Disposer en couches successives une couche de pâtes à lasagnes, une couche de sauce Béchamel et une couche de mélange de fromage râpé dans le plat. Terminer avec une couche de sauce Béchamel et parsemer pour finir avec du fromage râpé. Mettre le reste du beurre en petits morceaux sur le dessus du plat.

11 - LEVAGE DES PÂTES

Vous pouvez utiliser cette fonction automatique avec n'importe quelle recette de pâte levée. Elle crée une bonne atmosphère pour le levage.

Placer la pâte dans un plat suffisamment grand. Insérer une grille sur le niveau un, puis posez le plat dessus. Fermez la porte, puis réglez sur la fonction de levage de la pâte. Sélectionnez la durée.

12 - ROSBIF

Réglages :

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Couvrir avec un couvercle.



Ne pas utiliser ce programme pour les plats à base de longe ou de filet de bœuf.

13 - RÔTI DE PORC**Réglages :**

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être couvert de 20 à 40 mm de liquide.

14 - RÔTI DE VEAU**Réglages :**

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Couvrir avec un couvercle.

15 - RÔTI D'AGNEAU**Réglages :**

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 30 mm de liquide. Couvrir avec un couvercle.

16 - GIBIER RÔTI**Réglages :**

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 1 kg et 3 kg.

Préparation :

- Assaisonner la viande selon votre goût et la mettre dans une sauteuse. Ajouter de l'eau ou un autre liquide ; le fond du plat doit être recouvert de 10 à 20 mm de liquide. Couvrir avec un couvercle.

17 - POULET ENTIER**Réglages :**

- Programmes automatiques avec indication du poids. Plage de réglages pour un morceau entre 900 g et 2,1 kg.

Préparation :

- Placer le poulet dans une sauteuse et assaisonner à votre goût. Au bout de 30 minutes, la retourner. Un rappel s'affiche.

18 - PIZZA**Ingrédients pour la pâte :**

- 14 g de levure
- 200 ml d'eau tiède
- 300 g de farine
- 3 g de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile

Ingrédients pour la garniture :

- 1/2 petite boîte de tomates concassées
- 200 g d'emmental râpé
- 100 g de salami
- 100 g de jambon cuit
- 150 g de champignons (en boîte)
- 150 g de féta
- origan

Préparation :

- Émietter la levure dans un saladier et dissoudre dans de l'eau tiède. Verser dessus la farine mélangée avec le sel et l'huile. Malaxer les ingrédients pour obtenir une pâte souple se détachant de la jatte. Ensuite, laisser la pâte reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume. Étaler la pâte dans le moule, et piquer le fond avec une fourchette. Verser les ingrédients de la garniture les uns après les autres sur la pâte.
- Utilisez un moule beurré.

19 - QUICHE LORRAINE**Ingrédients pour la pâte :**

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel

- une pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade

Ingrédients pour la garniture :

- 150 g de fromage râpé
- 200 g de jambon cuit ou de lard maigre
- 2 œufs
- 250 g de crème fraîche
- poivre, sel et muscade

Préparation :

- Verser la farine, le beurre, les œufs et les épices dans un saladier et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Mettre la pâte au frais pendant quelques heures. Ensuite, abaisser la pâte et la déposer dans le moule beurré. Piquer le fond avec une fourchette. Répartir le lard sur la pâte. Pour la garniture, mélanger les œufs, la crème fraîche et l'assaisonnement. Ensuite, ajouter le fromage.
- Moule à tarte beurré en fer de 28 cm de diamètre.

20 - GÂTEAU AU CITRON**Ingrédients pour le mélange :**

- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de fécule
- 1 cuillerée à café rase de levure chimique
- zestes de 2 citrons râpés

Ingrédients pour le glaçage :

- 125 ml de jus de citron
- 100 g de sucre glace

Autre :

- Moule à cake noir de 30 cm de long
- Margarine pour graisser
- Chapelure pour fonder le moule.

Préparation :

- Placer le beurre, le sucre, le zeste de citron, le sucre vanillé et le sel dans un saladier et travailler. Ajouter les œufs un à un et remuer de nouveau en faisant mousser. Ajouter la farine, la fécule de maïs et la levure au mélange crémeux, puis incorporer. Placer le mélange sur la plaque graissée et recouverte de chapelure, étaler de manière homogène et enfourner. Après la cuisson, mélanger le jus de citron et le sucre en poudre. Retourner le gâteau sur une feuille en aluminium. Remonter les bords de la feuille de papier alu sur

les côtés du gâteau de façon à ce que le nappage ne puisse pas déborder. Percer le gâteau avec une baguette en bois et appliquer le glaçage. Ensuite, laisser le gâteau absorber le glaçage.

21 - GÂTEAU AU FROMAGE

Ingrédients pour la pâte :

- 150 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (environ 8 g)
- 1 œuf
- 70 g de beurre ramolli

Ingrédients pour la crème de fromage :

- 3 blancs d'œuf
- 50 g de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 750 g de fromage blanc allégé
- 3 jaunes d'œuf
- 200 g de sucre
- jus d'un citron
- 200 g de crème fraîche
- 1 sachet de poudre de crème anglaise, arôme vanille

Autre :

- Un moule à fond mobile en fer de 26 cm de diamètre beurré.

Préparation :

- Tamiser la farine dans un saladier. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger au mixeur. Réserver la préparation au réfrigérateur pendant 2 heures. Utiliser env. 2/3 de la pâte pour garnir le moule et piquer le fond avec une fourchette à plusieurs reprises. Former un bord de 3 cm de hauteur avec le reste de la pâte. Monter les blancs en neige avec le mixeur. Laver les raisins secs, les laisser égoutter puis les arroser de rhum ; laisser imbiber. Mettre le fromage blanc, les jaunes d'œuf, le sucre, le jus de citron, la crème fraîche et la poudre de crème vanille dans un grand bol et bien mélanger. Finalement, incorporer doucement les blancs montés en neige et les raisins secs dans la préparation de fromage blanc.

22 - CANNELLONI

Ingrédients pour la garniture :

- 50 g d'oignons émincés
- 30 g de beurre
- 350 g d'épinards émincés
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de saumon frais coupé en cubes
- 200 g de perche du Nil coupée en cubes

- 150 g de crevettes
- 150 g de moules décortiquées
- poivre, sel
- 50 g de Parmesan râpé
- 150 g d'emmental râpé

Ingrédients pour la béchamel :

- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 500 ml de lait
- poivre, sel et muscade

Avec :

- 1 paquet de cannelloni
- 50 g de Parmesan râpé
- 150 g d'emmental râpé

Préparation :

- Placer les oignons émincés et le beurre dans une poêle et faire revenir jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Ajouter les épinards et cuire à feu doux pendant quelques instants. Ajouter la crème fraîche, mélanger et laisser refroidir. Préparer entre-temps la sauce béchamel : Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter la farine et faire dorer en remuant sans cesse. Verser peu à peu le lait en remuant continuellement. Relever la sauce avec du poivre, du sel, de la noix de muscade et laisser mijoter pendant 10 minutes environ à découvert. Ajouter le saumon, la perche, les crevettes, les moules, le poivre et le sel aux épinards refroidis et mélanger. Graisser un grand moule à soufflé rectangulaire avec une cuillère à soupe de beurre. Farcir les cannelloni avec la préparation d'épinards et placer dans un plat. Verser la béchamel entre chaque rangée de cannelloni. La dernière couche doit se composer de béchamel saupoudrée de fromage. Parsemer de noix de beurre.

23 - GÂTEAU RAPIDE

Les instructions sur la durée et la température figurent sur l'emballage. Suivre les instructions du fabricant.

24 - PIZZA RAPIDE

Les instructions sur la durée et la température figurent sur l'emballage. Suivre les instructions du fabricant.

25 - TYPES DE POMMES DE TERRE RAPIDES

Les instructions sur la durée et la température figurent sur l'emballage. Suivre les instructions du fabricant.

QUELFOUR.COM



QUELFOUR.COM