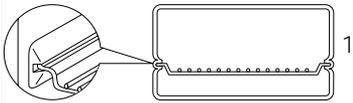
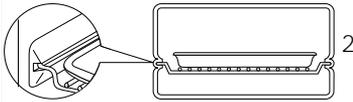
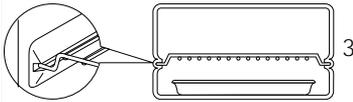
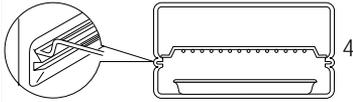
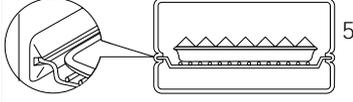
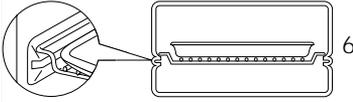
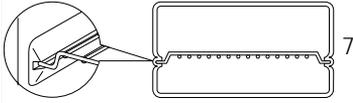
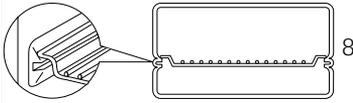


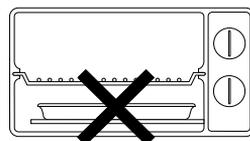
F

PROGRAMMES DE CUISSON

Programme	Position bouton supérieur (ON/OFF + temps grillage)	Position bouton inférieur (sélecteur programmes/ thermostat)	Position grille/ pierre à pizza
Maintien des aliments au chaud	 ON		
Cuisson au four	 ON	Jusqu'à 230°C	
Cuisson au grill	 ON		 
Cuisson au grill	 ON		<p>POSITION INFÉRIEURE Grille diététique (si fournie) insérée dans le plateau de cuisson.</p>  <p>POSITION SUPÉRIEURE Grille diététique (si fournie) insérée dans le plateau de cuisson.</p> 
Toast	Jusqu'à 6 minutes 	TOAST	
Sandwiches	Fino a 6 minuti 	TOAST	

ATTENTION:

Lorsque l'on utilise l'appareil pour la cuisson au four (2) ou pour les grillages (7 et 8), NE JAMAIS déposer le plateau de cuisson (ou autres récipients et accessoires pour la cuisson) directement sur la résistance inférieure.



RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser le four, nous conseillons de lire attentivement les remarques suivantes. Cela permettra d'en tirer les meilleurs résultats et d'éviter les erreurs

1. Ce four a été projeté pour la cuisson des aliments. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins et ne doit pas être modifié ou manipulé en aucune manière.
2. Avant l'utilisation, contrôler que l'appareil n'a pas subi de dégâts durant le transport.
3. Positionner l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants.
4. Durant le fonctionnement, les parties métalliques et la vitre sont chaudes: pour intervenir sur l'appareil, ne toucher que les boutons et les poignées en plastique.
5. Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que:
 - la tension de l'installation correspond bien à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil.
 - Brancher l'appareil uniquement à des prises de courant ayant une portée minimum de 10 A et disposant d'une mise à la terre efficace. Le Constructeur décline toute responsabilité si cette norme de prévention des accidents n'est pas respectée.
6. Laver soigneusement tous les accessoires avant d'utiliser le four.
7. La première fois, avant la mise en fonction, faire fonctionner l'appareil à vide avec le thermostat au maximum pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de "neuf" et un peu de fumée due à la présence de substances de protection appliquées sur les résistances avant le transport. Durant cette opération, aérer la pièce.
8. Ne pas déplacer l'appareil quand il est en fonction.
9. Ne pas relier l'appareil au secteur si le cordon d'alimentation est abîmé. Pour remplacer le cordon d'alimentation, s'adresser au centre de service après-vente le plus proche.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement voir plaquette des données
Puissance électrique totale absorbée voir plaquette des données

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

CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION

- Si on désire préchauffer le four, régler le bouton du thermostat sur la position désirée. La lampe témoin s'allume et le four chauffe. Lorsque la lampe témoin s'éteint, le temps de préchauffage est terminé et on peut alors introduire le plat pour la cuisson.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et des goûts de chacun. Les temps indiqués dans les tableaux ci-après sont seulement indicatifs et peuvent faire l'objet de variations.
- Pour la cuisson des aliments surgelés, tenir compte du temps conseillé sur l'emballage des produits.

PROGRAMMES DE CUISSON

1) MAINTIEN DES ALIMENTS AU CHAUD

Porter le bouton de commande inférieur sur la position 60° et tourner le bouton de commande supérieur jusqu'à la position "  ", en plaçant la grille sur la position 1 (voir tableau "Programmes de cuisson").

2) CUISSON AU FOUR

- Placer la grille sur la position 2 (voir tableau "Programmes de cuisson").
- Poser le plateau ou un récipient similaire (ex. plat allant au four) sur la grille.
- Le bouton de commande supérieur doit être positionné sur "  ".
- Tourner le bouton de commande inférieur dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à le positionner sur la température désirée (voir tableau).
- Pour arrêter le four en fin de cuisson, tourner le bouton de commande supérieur jusqu'à la position "O" et positionner le bouton de commande inférieur sur "  ".

Remarque: lorsque l'on oublie de ramener le bouton supérieur sur la position "O", tandis que le bouton inférieur est déjà sur la position "  ", il est tout à fait normal que la lampe témoin soit faiblement éclairée.

TABLEAU DE CUISSON	Température °C	Temps de cuisson (min)	Position grille
Pain	230	45	2
Soufflé	230	30	2
Filets de poisson	200	30	2
Lotte de mer	200	30	2
Poisson gratiné	200	30	2
Truites	200	30	2
Merlu	230	70	2
Tranches de poisson	200	35	2
Rôti de porc (1 kg.)	230	80	2
Rôti de veau (1 kg.)	230	80	2
Poulet (en morceaux - 1,0 kg.)	230	75	2
Cailles	230	50	2
Gratin de légumes	200	12	2
Gratin de pommes de terre avec béchamel	200	45	2
Gratin de pâtes	230	65	2
Tomates	230	35	2
Lasagnes	230	38	2
Légumes farcis	200	50	2
Asperges	230	18	2
Lasagnes	230	38	2
Macaronis	230	30	2
Blanc de poulet	230	40	2
Poulet en morceaux	230	75	2
Pain de viande	230	70	2
Pâte Brisée	200	15	2
Tarte aux fruits	200	35	2
Tarte à la "ricotta"	200	45	2
Cake	200	48	2
Soufflé aux fruits	200	22	2
Gâteaux secs	200	30	2
Meringues	150	30	2

3) CUISSON AU GRIL

Pour griller, utiliser toujours le plateau de cuisson (E) avec la grille (D).

Ne pas s'éloigner du four lorsque le grill est en marche.

Avant d'utiliser le grill pour la première fois et après chaque utilisation, nettoyer le plateau de cuisson et la grille avec de l'eau tiède savonneuse.

Ne pas couvrir la grille avec des feuilles d'aluminium; cela empêcherait une bonne circulation de l'air et surtout à la graisse de s'écouler sur le plateau de cuisson provoquant de la fumée et des mauvaises odeurs. Il est conseillé, en outre, de verser un demi-verre d'eau dans le plateau de cuisson pour faciliter le nettoyage et éviter la fumée provoquée par la graisse qui brûle.

GRILLER

1. Utiliser les accessoires de la manière suivante:

Si le four n'est pas muni de grille diététique (F)

- Mettre la grille dans la position 3 ou 4 (voir tableau "programmes de cuisson").
- Placer le plateau de cuisson (E) sur la résistance inférieure.

Introduire les aliments à griller sur la grille.

Si le four est muni de grille diététique (F)

- Mettre la grille diététique (F) dans le plateau de cuisson, comme illustré à la fig. 1.
- Déposer les aliments à griller sur la grille diététique et placer le tout sur la grille dans la position 5 ou 6 (voir tableau "programmes de cuisson"). Laisser toujours au moins 3 cm entre les aliments et la résistance supérieure.

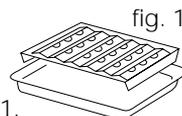


fig. 1

2. Fermer la porte seulement jusqu'au premier cran, comme illustré sur la figure ci-contre.

3. Tourner le bouton inférieur sur la position ▼▼▼.

4. Tourner le bouton supérieur sur la position 🖐.

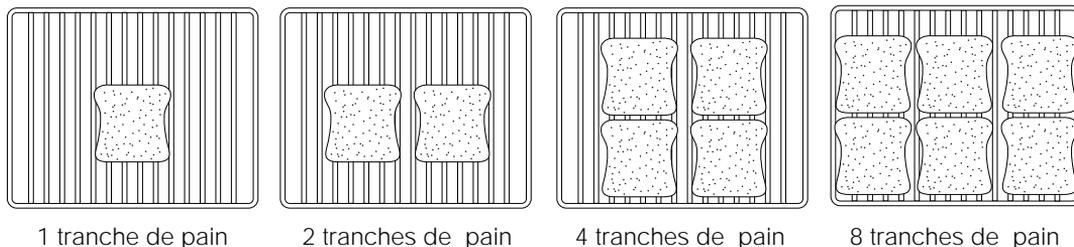


5. A la fin du temps de grillage, tourner le bouton supérieur sur "0" et le bouton inférieur sur "0". Il faut faire fort attention pour extraire les aliments et la grille, ainsi que pour enlever la graisse contenue dans le plateau de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON	Temps de cuisson	Position grille
Côtelette de boeuf ou de porc (1 cm)	10 min. x lato	4
Côtelette de boeuf ou de porc (2 cm)	13 min. x lato	3
Braciola di agnello	12 min. x lato	3
Côtelette d'agneau	10 min. x lato	3
Bifteck	5 min. x lato	4
Saucisses de Strasbourg	6 min. x lato	4
Brochettes	45 min.	3

4) GRILLAGE AUTOMATIQUE

- La capacité de la grille permet de faire griller 6 tranches de pain simultanément; toutefois, l'on obtient de meilleurs résultats avec 4 tranches de pain.
- Disposer les tranches de pain à griller suivant la quantité à griller et de la façon indiquée sur la figure ci-dessous



1. Insérer la grille dans la position 7 pour griller des tranches de pain, ou dans la position 8 pour les croque-monsieur (sandwiches) (voir tableau "Programmes de cuisson"). Veiller à ne jamais laisser le plateau de cuisson (E) ou tout autre accessoire sur la résistance inférieure.
2. Placer les tranches de pain ou les sandwichs au centre de la grille de la façon représentée sur la figure, puis fermer la porte du four.
3. Tourner le bouton de commande inférieur jusqu'à la position TOAST.
De l'eau de condensation peut se former sur la vitre intérieure de la porte. Il s'agit là d'un phénomène tout à fait normal. L'eau de condensation s'évaporera dès que le four chauffera.
4. Régler le bouton de commande supérieur en fonction du degré de grillage désiré (1 - 7 minutes). Plus le temps programmé est long, plus le degré de grillage que l'on obtiendra sera élevé. Lorsque le four est utilisé pour la première fois, sélectionner une position intermédiaire et griller quelques tranches de pain pour vérifier le degré de grillage. Régler ensuite le sélecteur selon vos préférences.
5. A la fin du temps programmé, un signal sonore indique que le temps sélectionné est terminé. Le grillage des aliments est donc terminé et les résistances du four s'arrêtent automatiquement.

QUELQUES CONSEILS POUR REUSSIR VOS TOASTS

- Le pain coupé en tranches épaisses ou le pain congelé nécessite un temps de grillage plus long.
- Une seule tranche de pain grille plus vite que plusieurs tranches ensemble et nécessite donc un temps de grillage plus court.
- **Pour griller plusieurs tranches de pain les unes après les autres, programmer un temps plus court sur le bouton de commande supérieur.**
- Toast italien: (pour 3 personnes): placer sur la grille (D) 3 tranches de pain pour croque-monsieur. Déposer sur chaque tranche de pain une fine tranche de fromage, une fine tranche de jambon et pour finir une autre fine tranche de fromage. Placer au-dessus trois autres tranches de pain pour croque-monsieur.

Introduire dans le four (grille dans la position 8, voir tableau "Programmes de cuisson"), tourner le bouton inférieur sur la position Toast et régler au moyen du bouton supérieur le degré de cuisson souhaité.

NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, débrancher toujours l'appareil en enlevant la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas le laver sous un jet d'eau.
- La grille et le plateau se lavent comme de la vaisselle normale soit à la main soit dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la carrosserie du four, utiliser toujours une éponge humide. Eviter d'employer des produits abrasifs qui abîmeraient le vernis.
- Pour le nettoyage de l'intérieur du four rhabillé d'aluminium, ne jamais utiliser de produits qui attaquent l'aluminium (détergents en bombe) et ne jamais gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.
- Pour nettoyer le fond, ouvrir le panneau d'accès en pressant le ressort de fermeture (fig. A) puis positionner le four verticalement (fig. B). De cette façon, le nettoyage sera plus facile.
Après le nettoyage, refermer le panneau d'accès en s'assurant qu'il soit accroché correctement.

Fig. A

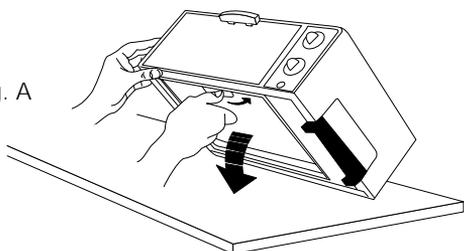
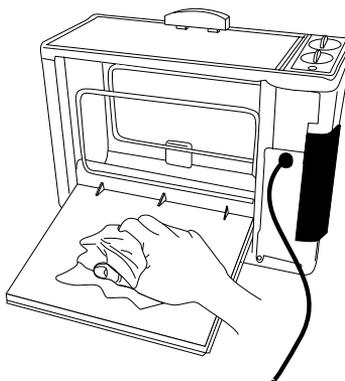


Fig. B



FOUR AUTONETTOYANT

Les parois du four sont recouvertes d'un émail autonettoyant qui absorbe et élimine les projections causées par la cuisson.

Pour maintenir toujours efficace la fonction d'autonettoyage de l'émail, il ne faut pas utiliser de détergents abrasifs pour le nettoyage du four.

En cas de débordements de graisses importants, essuyer immédiatement avec une éponge humide et faire chauffer le four à 230° pendant 2 heures. Attendre que le four se soit refroidi, puis passer de nouveau avec une éponge humide.

RECETTES

Lasagnes au four

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de pâtes aux oeufs pour lasagnes
- 300 g de viande de boeuf hachée
- 1 beau hachis d'oignon, de carotte et de céleri
- 2 cuillerées à soupe de pulpe de tomate
- 30 g de beurre, fromage râpé
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- béchamel (avec environ 35 g de farine, 1/2 litre de lait, beurre, sel, fromage râpé et noix de muscade)
- sel, poivre

Préparez tout d'abord la sauce bolonaise. Mettez le hachis d'oignon, de céleri et de carotte dans une casserole. Ajoutez la viande hachée, l'huile d'olive et le beurre. Salez et poivrez. Mélangez le tout et faites cuire à feu doux pendant quelques minutes. Quand les légumes sont amollis et que la viande commence à colorer, versez un peu d'eau et la pulpe de tomate et portez à ébullition. Continuez ensuite la cuisson en couvrant la casserole jusqu'à ce que vous ayez atteint le degré de cuisson désiré (1 heure environ).

Faites cuire les lasagnes dans de l'eau bouillante salée pendant environ 5 minutes. Ne cuisez que quelques lasagnes à la fois.

Egouttez-les au fur et à mesure en utilisant une écumoire. Étalez-les sur une serviette et laissez-les refroidir. Préparez ensuite la béchamel de la façon suivante : faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez la farine et mélangez de façon à obtenir une crème lisse. Avant que la préparation ne commence à mousser (ne la laissez pas colorer), versez le lait sans cesser de remuer. Ajoutez le fromage râpé, une pincée de muscade et du sel (temps de cuisson : 10/15 minutes). La sauce béchamel doit plutôt être fluide. Lorsque tous les ingrédients sont prêts, faites préchauffer le four à 230°C et beurrez un plat allant au four. Disposez sur le fond une couche de lasagnes que vous recouvrirez d'une légère couche de sauce bolonaise. Saupoudrez le tout de fromage râpé et recouvrez d'une couche de béchamel sur laquelle vous parsemerez quelques noisettes de beurre. Mettez dans le plat une autre couche de lasagnes et continuez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de béchamel. Mettez le plat au four et faites cuire pendant 38 minutes toujours à 230°C, en plaçant la grille sur la position 2.

Pommes de terre farcies

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 pommes de terre moyennes
- 100 g de jambon cuit
- 100 g de champignons
- 2 oeufs
- beurre, fromage râpé
- persil haché
- sel, poivre

Faites préchauffer le four à 230° C en plaçant la grille sur la position 2. Lorsque la température désirée a été atteinte, faites cuire les pommes de terre au four pendant 25 minutes en leur laissant la peau. Lorsqu'elles sont cuites, épluchez-les et creusez l'intérieur pour les remplir de farce. Coupez les champignons en lamelles et faites-les cuire dans du beurre. Hachez le jambon, les champignons, le persil et ajoutez-y la chair des pommes de terre que vous avez ôtée précédemment. Liez ce mélange avec les oeufs, salez et poivrez. Remplissez les pommes de terre avec cette farce et disposez-les dans un plat allant au four préalablement beurré. Saupoudrez de fromage râpé et de quelques noisettes de beurre. Passez le plat au four et laissez cuire pendant 40 minutes.

Macaronis gratinés aux artichauts

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de coeurs d'artichauts (frais ou surgelés)
- 500 g de béchamel
- 250 g de petits macaronis frais
- 50 g de parmesan
- 1 hachis d'ail et de persil
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Coupez les coeurs d'artichauts en lamelles et faites-les cuire pendant 15 minutes avec l'ail, le persil, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Faites cuire les pâtes. Celles-ci ne doivent pas être trop cuites. Préparez la béchamel et, pendant ce temps, passez les artichauts au mixer. Incorporez quelques cuillerées à soupe de béchamel à la sauce d'artichauts et ajoutez le parmesan. Mélangez bien cette sauce avec les pâtes et versez la préparation dans le plat de cuisson. Terminez par une couche de béchamel. Pendant ce temps, faites préchauffer le four à 230°C en plaçant la grille sur la position 2. Mettez le plat au four et laissez cuire pendant 30 minutes. Servez chaud.

Brochettes de viande grillées

Ingrédients pour 2 personnes

- 400 g de viande mixte comprenant du porc, du veau, de la dinde ou du poulet
- 1 poivron
- 100 g de lard fumé en un seul morceau
- quelques feuilles de sauge
- sel

Coupez la viande, le lard fumé et le poivron en morceaux de grandeur moyenne. Piquez les différents ingrédients sur des brochettes en les alternant et en enfilant de temps en temps une feuille de sauge. Pendant ce temps, faites préchauffer le four sur la position GRILL pendant 5-10 minutes. Disposez ensuite les brochettes (grille sur la position 3 ou 4) sur la grille et faites cuire le tout pendant 46 minutes. Retournez les brochettes plusieurs fois durant la cuisson. Pour obtenir de bons résultats, il est conseillé en cours de cuisson, de garder la porte du four entrouverte et de placer le plateau sur le fond du four de façon à pouvoir recueillir la graisse. (Pour éviter des odeurs et de la fumée, il est conseillé de verser de l'eau sur le fond du plateau).

Tomates jaunes

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grosses tomates
- 3 oeufs
- 1/2 verre de lait
- 2 cuillerées à soupe de fromage râpé
- beurre
- sel

Coupez un chapeau au sommet des tomates. Evidez les tomates en leur laissant toutefois de la pulpe. Battez les oeufs dans un saladier, salez légèrement et ajoutez le fromage râpé et le lait. Beurrez un plat allant au four et disposez-y les tomates. Remplissez chaque tomate avec le mélange à base d'oeufs et ajoutez une noisette de beurre sur chacune d'elles. Pendant ce temps, faites préchauffer le four à 230°C. Passez le plat au four et laissez cuire pendant 35 minutes en plaçant la grille sur la position 2.

Truite aux olives

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 truite saumonée de 500 g ouverte en deux
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- un beau hachis d'oignon et de persil
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1/2 verre de vin blanc sec
- sel, poivre

Faites préchauffer le four à 200°C. Nettoyez la truite et lavez-la soigneusement. Disposez la truite dans un plat allant au four et ajoutez le hachis de persil et d'oignon, l'huile, le vin blanc et les olives. Salez et poivrez. Passez le plat au four et faites cuire pendant 30 minutes en plaçant la grille sur la position 2 et en arrosant la truite avec son jus de cuisson.

Pêches farcies

Ingrédients pour 4 personnes

- 5 pêches jaunes
- quelques "amaretti"
- 1 verre et demi de vin rouge
- 1 petit verre de marasquin
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de sucre

Coupez quatre pêches en deux sans les peler. Retirez les noyaux et creusez-les un peu en utilisant une petite cuillère. Reprenez la chair des pêches que vous aurez enlevée et mettez-la dans un saladier. Ajoutez-y la chair de la pêche que vous aurez conservée. Mélangez ces ingrédients avec les "amaretti" émiettés, un jaune d'oeuf, une cuillerée à café de sucre et le marasquin. Farcissez les pêches avec ce mélange. Faites préchauffer le four à 175°C pendant une dizaine de minutes. Disposez les pêches dans un plat allant au four, versez-y le vin mélangé au sucre et saupoudrez de sucre. Passez le plat au four et faites cuire pendant 30 minutes, la grille étant sur la position 2. Servez les pêches en les arrosant de sirop chaud.

Tarte à la "ricotta"

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 350 g de "ricotta" très fraîche (fromage blanc à base de lait de brebis caillé)
- 3 figues fraîches moyennes ou 4 petites
- 3 cuillerées à soupe de sucre
- 2 cuillerées à soupe de cacao amer
- essence de citron ou zeste de citron râpé (uniquement la partie jaune)
- 5-6 "amaretti" émiettés (sorte de macarons à base d'amandes amères)

Étendez la pâte et tapissez-en un moule à tarte ou une tourtière de 22-24 cm de diamètre. Préparez ensuite la garniture de la tarte avec la "ricotta", le jaune d'oeuf, le sucre, le cacao, les figues (avec leur peau) et les "amaretti". Mélangez ces ingrédients en utilisant un robot de cuisine. Avant de verser la préparation dans le moule, ajoutez l'essence de citron ou le zeste de citron râpé. Émiettez ensuite 1-2 "amaretti" et ajoutez-les à la préparation. Pendant ce temps, faites préchauffer le four à 200°C. Versez la préparation dans le moule et décorez la tarte en utilisant la pâte feuilletée restante. Mettez le moule au four et laissez cuire pendant 45 minutes en plaçant la grille sur la position 2.

Poulet rôti

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poulet d'un kg coupé en morceaux
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 125 ml de vin blanc pétillant
- 1 gousse d'ail, quelques feuilles de sauge et du romarin
- sel, poivre, 1 cube à bouillon

Lavez le poulet et essuyez-le correctement. Disposez les morceaux de poulet dans un plat de cuisson, ajoutez le cube à bouillon émietté, la gousse d'ail entière, les aromates, le vin blanc, l'huile d'olive et le poivre. Pendant ce temps, faites préchauffer le four à 230°C. Mettez le plat au four et laissez cuire pendant 75 minutes en plaçant la grille sur la position 2. En cours de cuisson, retournez plusieurs fois les morceaux de poulet.

Meringues à la crème Chantilly

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 blancs d'oeufs
- 150 g de sucre
- 1/2 litre de crème Chantilly
- beurre et un peu de farine

Ces doses permettent de préparer 24 meringues. Mettez les blancs d'oeufs dans un saladier et battez-les en neige très ferme. Peu à peu, ajoutez le sucre en pluie en procédant délicatement. Beurrez correctement la plaque du four et farinez-la légèrement en éliminant l'excédent de farine. Faites préchauffer le four à 150°C. Versez les blancs d'oeufs en neige dans une poche en tissu et répartissez la préparation au-dessus de la plaque en pressant sur la poche de façon à obtenir des demi-sphères. Saupoudrez-les de sucre et faites cuire pendant 30 minutes en plaçant la grille sur la position 2. Attention : les meringues doivent se solidifier mais ne doivent pas se colorer. Laissez les meringues refroidir et creusez légèrement leur partie plate avec une petite cuillère. Garnissez-les de crème Chantilly et disposez-les deux à deux.

Tarte à la confiture

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de matière grasse (margarine et beurre)
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron ou d'orange
- 1 jaune d'oeuf pour dorer la tarte
- 1 pot de confiture de prunes ou de votre choix

Préparez tout d'abord la pâte brisée. Mélangez la farine et le sucre, creusez un puits au milieu et mettez-y une pincée de sel, les 3 jaunes d'oeufs, le beurre et la margarine coupés en petits morceaux et ramollis, le zeste râpé d'un citron ou d'une orange. Mélangez peu à peu tous les ingrédients et travaillez-les jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène. Formez ensuite une boule et roulez-la dans la farine. Recouvrez-la d'un torchon et laissez-la reposer une demi-heure ou un peu plus dans un endroit frais. Après ce temps de repos, faites préchauffer le four à 200°C. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et disposez-la dans un moule à tarte beurré en laissant tout autour un bord d'une hauteur d'un doigt. Réservez un peu de pâte pour décorer la tarte. Étalez la confiture sur la pâte et décorez la tarte en disposant des lanières de pâte au-dessus de la confiture de façon à former des croisillons. Badigeonnez la surface apparente de la pâte avec un jaune d'oeuf battu. Mettez le moule au four et faites cuire pendant 35 minutes en plaçant la grille sur la position 2.