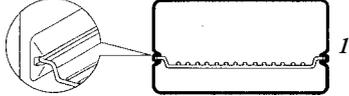
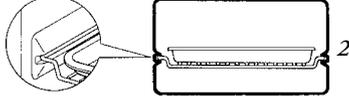
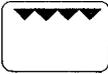
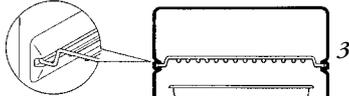
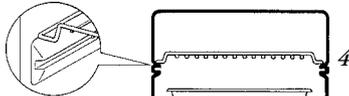
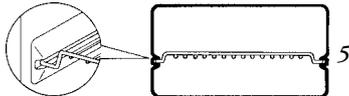
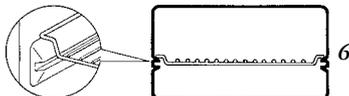
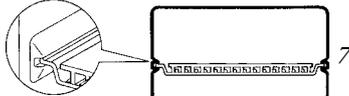


F

PROGRAMMES DE CUISSON

Programme	Position bouton supérieur (ON/OFF + temps grillage)	Position bouton inférieur (sélecteur programmes/ thermostat)	Position grille/ pierre à pizza
<i>Maintien des aliments au chaud</i>	I	60	
<i>Cuisson au four</i>	I	Jusqu'à 230°C	
<i>Cuisson au gril</i>	I		 
<i>Toasts</i>	Jusqu'à 7 minutes 	TOAST	
<i>Sandwiches</i>	Jusqu'à 7 minutes 	TOAST	
<i>Pizza</i>	I	PIZZA	

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 à entrer en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la réglementation CEE 89/109.

RECOMMANDATIONS

Avant d'utiliser l'appareil, vérifier si 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.
- Durant le fonctionnement, vérifier que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Laver soigneusement tous les accessoires avant d'utiliser le four.
- Afin d'éliminer l'odeur de "neuf" lors de la première mise en service de l'appareil, régler le thermostat sur "température maximale" et faire fonctionner l'appareil à vide pendant 20 minutes au moins. Aérer la pièce pendant cette opération.
- Durant le fonctionnement, les parties métalliques et le verre sont chauds. Utiliser l'appareil en vous servant uniquement des boutons et des poignées en plastique. NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- En cas de remplacement du câble d'alimentation, utiliser uniquement des câbles d'alimentation en caoutchouc H05 RRF d'une section de 3 x 1 mm² conformes aux normes en vigueur.

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 "I", 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 "I".
- 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 "I".

TABLEAU DE CUISSON	Température °C	Temps de cuisson	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
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	38	2
Légumes farcis	200	50	2
Lasagnes	230	38	2
Pâte brisée	200	15	2
Tarte aux fruits	200	35	2
Cake	200	48	2
Soufflé aux fruits	200	22	2
Gâteaux secs	200	30	2
Meringues	150	30	2

La résistance sole utilisée seule sert à cuire principalement la partie inférieure des aliments.

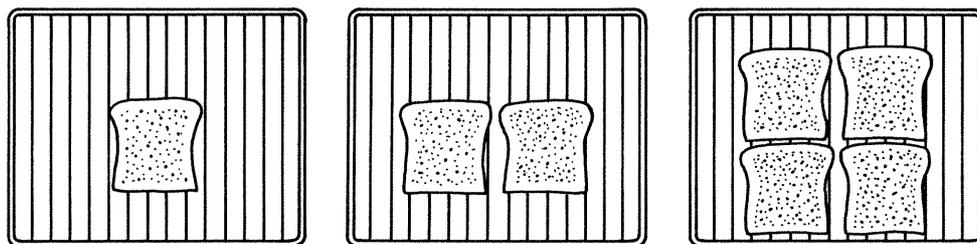
3) CUISSON AU GRIL

- Introduire la grille avec les aliments à griller (voir tableau "Programmes de cuisson", pos. 3 ou pos. 4).
- Poser le plateau du four sur la résistance inférieure de façon à recueillir les gouttes de graisse.
- Laisser la porte du four entrouverte.
- Tourner le bouton de commande inférieur jusqu'à la position [****].
- Le bouton de commande supérieur doit être positionné sur "I". Pour arrêter le four en fin de cuisson, tourner le bouton de commande supérieur jusqu'à la position "O".

Tableau de cuisson	Temps de cuisson	Position grille
Côtelette de boeuf ou de porc (1 cm)	10 min./côté	4
Côtelette de boeuf ou de porc (2 cm)	13 min./côté	3
Côtelette d'agneau	12 min./côté	3
Saucisses	10 min./côté	3
Bifteck	5 min./côté	4
Saucisses de Strasbourg	6 min./côté	4
Brochettes	45 min.	3

4) GRILLAGE AUTOMATIQUE

- Disposer les tranches de pain à griller suivant la quantité à griller et de la façon indiquée sur la figure ci-dessous.



1. Introduire la grille sur la position 5 lorsqu'on doit griller des tranches de pain, ou bien sur la position 6 lorsqu'il s'agit de sandwiches (voir tableau "Programmes de cuisson").
2. Placer les tranches de pain ou les sandwiches 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.

5) CUISSON DE LA PIZZA

- Introduire la grille sur la position 7 (voir tableau "Programme de cuisson") et poser la pierre à pizza sur la grille.
- Tourner le bouton de commande supérieur jusqu'à la position "I".
- Positionner le bouton de commande inférieur sur 230°C et faire préchauffer le four pendant 5 - 7 minutes.
- Poser la pizza sur la pierre à pizza et laisser cuire à une température de 230°C pendant environ 8 minutes.
- Tourner le bouton de commande inférieur jusqu'à la position "PIZZA" et poursuivre la cuisson dans cette position pendant 8 minutes, jusqu'à la fin de la cuisson.
- Pour arrêter l'appareil, tourner le bouton de commande supérieur jusqu'à la position "O" et positionner le bouton inférieur sur "I".

N.B. : Ne pas utiliser d'huile ou de matières grasses pour cuire la pizza.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA PIERRE A PIZZA

- Enlever les éventuels déchets de cuisson en utilisant une spatule ou un couteau à lame large. Pour un nettoyage plus soigné, chauffer la pierre à pizza dans le four, puis la nettoyer avec de la paille de fer. Rincer correctement la pierre avec de l'eau chaude. Ne pas utiliser de détergent.
- Au fur et à mesure qu'elle sera utilisée, la pierre à pizza deviendra plus foncée. Cela n'altère en aucune façon ses caractéristiques.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Nettoyer l'intérieure du four avec un chiffon humide et ne pas utiliser de produits abrasifs.
 - Ne jamais utiliser de produits avec ammoniac.
 - 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.

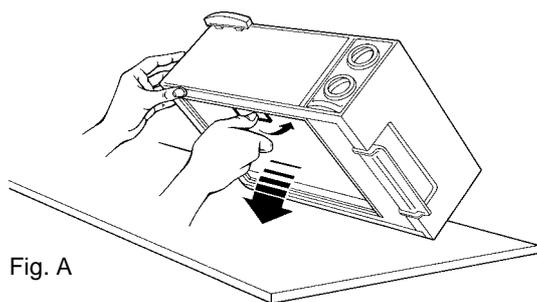


Fig. A

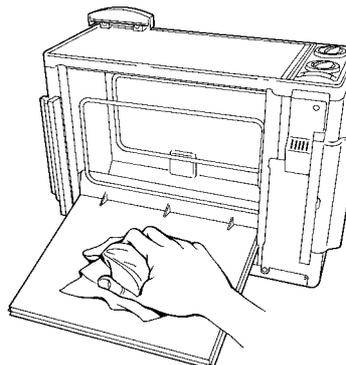


Fig. B

INDICATIONS POUR LA CUISSON

Cuisson au gril

- Faire préchauffer le four pendant 5/8 minutes sur la position GRIL.
- Introduire la grille avec les aliments à griller et le plateau de la façon indiquée dans le tableau "Programmes de cuisson". Les positions de la grille varieront suivant la grosseur de l'aliment. Grille position 3 pour les gros aliments, position 4 pour les aliments de petites dimensions.
- Laisser la porte entrouverte.
- Côtelette de porc ou de boeuf
1 cm d'épaisseur 10 min. de chaque côté
- Côtelette de porc ou de boeuf
2 cm d'épaisseur 13 min. de chaque côté
- Côtelette d'agneau 12 min. de chaque côté
- Saucisses 10 min. de chaque côté
- Saucisses de Strasbourg 6 min. de chaque côté
- Bifteck 5 min. de chaque côté
- Hamburgers 9 min. de chaque côté
- Brochettes 45 minutes
- Il est conseillé de verser un demi-verre d'eau dans le plateau pour faciliter le nettoyage et éviter le dégagement de fumée causé par la graisse qui brûle.
- Pour arrêter le four en fin de cuisson, tourner le bouton supérieur jusqu'à la position "O".

Cuisson de la pizza (fraîche)

- Faire préchauffer le four à 230°C pendant 10 minutes en introduisant dans le four la pierre à pizza (grille sur la position 7 - voir tableau "Programmes de cuisson").
- Mettre la pizza au four en maintenant la température à 230°C et laisser cuire pendant 8 minutes.
- Tourner le bouton du sélecteur jusqu'à la position PIZZA et laisser cuire pendant 8 minutes encore.
- Pour arrêter le four en fin de cuisson, tourner le bouton supérieur jusqu'à la position "O".

Pizza surgelée

Faire préchauffer le four à 230°C pendant 10 minutes en introduisant dans le four la pierre à pizza. Lorsque le four a atteint la température désirée, disposer la pizza surgelée sur la pierre de cuisson et faire cuire pendant 6 minutes à 230°C. Poursuivre la cuisson sur la position PIZZA pendant 8 minutes (grille sur la position 7). Servir chaud.

Grillage du pain

- Introduire la grille et les aliments à griller sans le plateau dans la position 5 (voir tableau "Programmes de cuisson"). Ne pas placer le plateau sur la grille lorsqu'on sélectionne la fonction "TOAST".
- Tourner le bouton inférieur jusqu'à la position "TOAST".
- Fermer la porte du four.
- Le bouton supérieur doit se trouver sur la position du temps de cuisson choisi.
- Pour arrêter le four en fin de cuisson, tourner le bouton supérieur jusqu'à la position "O".

Cuisson des toasts italiens

- Introduire la grille et les aliments à griller dans la position 6 (voir tableau "Programmes de cuisson"). Ne pas placer le plateau sur la grille lorsqu'on sélectionne la fonction "TOAST".
- Tourner le bouton inférieur jusqu'à la position "TOAST".
- Fermer la porte du four.
- Le bouton supérieur doit se trouver sur la position du temps de cuisson choisi.
- Pour arrêter le four en fin de cuisson, tourner le bouton supérieur jusqu'à la position "O".

Toast italien

Ingrédients pour 3 personnes

- 6 tranches de pain de mie
- 6 tranches minces de fromage
- quelques tranches de jambon cuit

Placez 3 tranches de pain de mie sur la grille. Déposez sur chacune d'elles une tranche de fromage, une tranche de jambon et une autre tranche de fromage, puis terminez par une tranche de pain de mie. Mettez les toasts au four. Placez le bouton du sélecteur sur la position TOAST et la grille sur la position 6. Laissez griller les toasts pendant 5 minutes.

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR	Température °C	Temps de cuisson	Position grille
Lasagnes	230°C	38 min.	2
Macaronis	230°C	30 min.	2
Blanc de poulet	230°C	40 min.	2
Poulet en morceaux	230°C	75 min.	2
Pain de viande	230°C	70 min.	2
Merlan	200°C	30 min.	2
Tranches de poisson	200°C	35 min.	2
Truite	200°C	30 min.	2
Asperges	230°C	18 min.	2
Pommes de terre farcies	230°C	65 min.	2
Tomates	230°C	35 min.	2
Gâteaux secs	200°C	30 min.	2
Brioche	200°C	35 min.	2
Tarte à la confiture	200°C	35 min.	2
Meringues	150°C	30 min.	2
Pêches	175°C	30 min.	2
Tarte à la "ricotta"	200°C	45 min.	2

RECETTES

Pâte à pizza

Ingrédients

- 500 g de farine blanche
- 20 g de levure de bière fraîche
- huile d'olive
- sel

Emiettez la levure dans une tasse et délayez-la dans deux cuillerées à soupe d'eau tiède. Versez la farine et le sel sur la planche à pâtisserie et mélangez ces deux ingrédients. Faites un creux au centre et versez-y une cuillerée à soupe d'huile d'olive, la levure délayée et peu à peu la quantité d'eau tiède nécessaire pour obtenir une pâte assez souple. Travaillez la pâte énergiquement jusqu'à ce qu'elle soit élastique. Mettez-la ensuite dans un récipient légèrement fariné et faites deux entailles en forme de croix sur la surface. Couvrez la pâte avec une serviette propre et farinée. Laissez-la reposer dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air. La pâte devra doubler de volume. Après le temps de repos, reprenez la pâte et travaillez-la un peu avant de l'étendre et d'y incorporer la garniture.

Pizza quatre saisons

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de pâte à pizza
- 200 g de pulpe de tomate
- 150 g de mozzarella
- quelques filets d'anchois
- 50 g d'olives noires
- 50 g de petits artichauts à l'huile
- 50 g de jambon cuit
- sel, origan, 1 filet d'huile d'olive

Introduisez la pierre à pizza dans le four et faites préchauffer le four à 230°C pendant 10 minutes. Étendez la pâte (souple) en formant un disque. Garnissez-la avec la pulpe de tomate et divisez-la en quatre parties égales en la marquant légèrement. Disposez les artichauts sur le premier quartier de pâte. Recouvrez le second quartier avec les olives noires dénoyautées et les anchois coupés en petits morceaux. Garnissez le troisième quartier avec le jambon cuit. Terminez en saupoudrant le dernier quartier de mozzarella coupée en petits dés. Mouillez d'huile, ajoutez l'origan et salez. À l'aide d'une pelle, disposez la pâte sur la pierre de cuisson. Faites cuire pendant 6 minutes à 230°C (grille sur la position 7). Poursuivez la cuisson sur la position PIZZA pendant 8 minutes. Servez immédiatement.

Pizza à l'oignon et au fromage

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de pâte à pizza
- 1 oignon moyen
- fromage de brebis râpé
- sel, origan, 1 filet d'huile d'olive

Introduisez la pierre à pizza dans le four et faites préchauffer le four à 230°C pendant 10 minutes. Étendez la pâte (souple) en formant un disque. Garnissez-la avec l'oignon cru presque haché. Mouillez d'huile, salez, saupoudrez d'origan et de fromage de brebis râpé si possible très piquant. À l'aide d'une pelle, disposez la pâte sur la pierre de cuisson. Faites cuire pendant 6 minutes à 230°C (grille sur la position 7). Poursuivez la cuisson sur la position PIZZA pendant 8 minutes. L'oignon doit cuire de façon à ce qu'il devienne croquant. L'huile et le fromage de brebis doivent presque former une croûte. Servez immédiatement.

Pizza aux poivrons

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de pâte à pizza
- 200 g de pulpe de tomate
- 150 g de mozzarella
- 1 poivron coupé en lamelles
- sel, 1 filet d'huile d'olive

Introduisez la pierre à pizza dans le four et faites préchauffer le four à 230°C pendant 10 minutes. Pendant ce temps, étendez la pâte (souple) en formant un disque. Garnissez-la avec la pulpe de tomate, les tranches de mozzarella et le poivron coupé en lamelles. Mouillez d'huile et salez. À l'aide d'une pelle, disposez la pâte sur la pierre de cuisson. Faites cuire pendant 6 minutes à 230°C (grille sur la position 7). Poursuivez la cuisson sur la position PIZZA pendant 8 minutes. Servez immédiatement.

Pizza napolitaine

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de pâte à pizza
- 200 g de pulpe de tomate
- 150 g de mozzarella
- quelques filets d'anchois
- sel, origan
- 1 filet d'huile d'olive

Introduisez la pierre à pizza dans le four et faites préchauffer le four à 230°C pendant 10 minutes. Pendant ce temps, étendez la pâte (souple) en formant un disque. Garnissez-la avec la pulpe de tomate, les tranches de mozzarella et les filets d'anchois. Mouillez d'huile, saupoudrez d'origan et salez. À l'aide d'une pelle, disposez la pâte sur la pierre de cuisson. Faites cuire pendant 6 minutes à 230°C (grille sur la position 7). Poursuivez la cuisson sur la position PIZZA pendant 8 minutes. Servez immédiatement.

Pizza "margherita"

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de pâte à pizza
- 200 g de pulpe de tomate
- 150 g de mozzarella
- origan, sel
- 1 filet d'huile d'olive

Introduisez la pierre à pizza dans le four et faites préchauffer le four à 230°C pendant 10 minutes. Pendant ce temps, étendez la pâte (souple) en formant un disque. Garnissez-la avec la pulpe de tomate et la mozzarella coupée en tranches. Saupoudrez d'origan, mouillez d'huile et salez. À l'aide d'une pelle, disposez la pâte sur la pierre de cuisson. Faites cuire pendant 6 minutes à 230°C (grille sur la position 7). Poursuivez la cuisson sur la position PIZZA pendant 8 minutes. Servez immédiatement.

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 décidez 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 décidez 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.