



## PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est toujours de mise de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. La friteuse ne fait pas exception à la règle:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas touchez les surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons de réglage.
3. Afin d'éviter les risques d'électrocution, ne pas immergez le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Le laissez refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utilisez l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défectueux, ou s'il a subi quelque dommage que se soit. Dans un tel cas, expédiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utilisez l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laissez le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placez l'appareil sur ou près d'un brûleur, d'une cuisinière au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous le transportez alors qu'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
12. Toujours branchez le cordon à l'appareil pour premier, et ensuite dans la prise murale. Pour débrancher, mettre toutes les commandes sur la position "OFF" et retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'emploi auquel il est destiné.
14. Prendre de grandes précautions pour manipuler une friteuse remplie d'huile chaude.

## CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

### NOTE

- **Ne pas oubliez de remplir la friteuse d'huile avant son fonctionnement.** Un fonctionnement à sec de l'appareil entraîne sa destruction.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de panne du thermostat, le circuit électrique s'interrompt de façon automatique. Cela évite tout risque de surchauffage.
- Branchez le cordon dans une prise de courant alternatif 120 volts.
- Si votre produit est muni d'une fiche polarisée de courant alternatif (à savoir une fiche ayant une dent plus large que l'autre), cette fiche ne peut être enfoncée dans la prise que dans une seule position. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous ne pouvez pas enfoncer complètement la fiche dans la prise, essayer de la tourner. Si malgré tout vous ne pouvez pas encore la brancher, demandez à un électricien de remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez soigneusement le bac en aluminium et le panier à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit à vaisselle, après sécher soigneusement pour maintenir inaltérée l'esthétique du bac en aluminium.
- Dans le cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adressez au centre après-vente ou à un distributeur agréé par le fabricant.
- Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas introduire dans la friteuse des aliments ou des ustensiles trop grands.

### NE PAS UTILISEZ LA FRITEUYSE EN AJOUTANT UN CORDON PROLONGATEUR

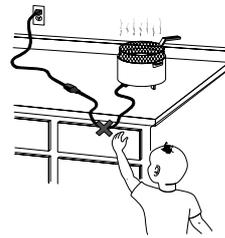
Nous livrons un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et la possibilité de trébucher sur un cordon plus long.

**DESCRIPTION DE L'APPAREIL** (page 3)

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Crochet du couvercle filtre</p> <p><b>B</b> Couvercle avec filtre désodorisant.</p> <p><b>C</b> Couvercle</p> <p><b>D</b> Hublot (si prévu)</p> <p><b>E</b> Orifice pour contrôle filtre</p> <p><b>F</b> Timer électronique (si prévu)</p> <p><b>G</b> Bouton-poussoir du temps de cuisson</p> <p><b>H</b> Bouton-poussoir d'allumage/démarrage</p> <p><b>I</b> Languette de protection pile (si prévue)</p> <p><b>L</b> Curseur poignée</p> <p><b>M</b> Poignée panier</p> | <p><b>N</b> Voyant lumineux</p> <p><b>O</b> Volet pour logement tuyau d'évacuation (si prévu)</p> <p><b>P</b> Volet intérieur de sécurité (si prévu)</p> <p><b>Q</b> Tuyau d'évacuation "Easy Clean System" (si prévu)</p> <p><b>R</b> Curseur thermostat et arrêt</p> <p><b>S</b> Poussoir pour ouverture couvercle</p> <p><b>T</b> Emplacement mains pour soulever l'appareil</p> <p><b>U</b> Eponge d'absorption de la buée</p> <p><b>V</b> Rangement câble</p> |
|---|--|

**IMPORTANT**

DE SÉRIEUSES BRULURES PEUVENT ÊTRE CAUSÉES PAR L'HUILE CHAUDE DE LA FRITEUSE. POUR CETTE RAISON, ASSUREZ-VOUS DE NE PAS LAISSER LE CORDON TRAINER SUR LA SURFACE DU TRAVAIL, OU DE LE LAISSER PENDRE A UN ENDROIT OU QUELQU'UN POURRAIT L'ACCROCHER OU TREBUCHER DESSUS PAR ACCIDENT.



**NE PAS LAISSER  
A LA PORTEE  
DES ENFANTS**

**MODE D'EMPLOI****INTRODUCTION DE L'HUILE**

- Soulever le panier dans la position la plus élevée en tirant vers le haut la poignée prévue à cet effet (Fig. 1).
- Appuyer sur le bouton **S** (Fig. 2) et ouvrir le couvercle.
- Enlever le panier en le tirant vers le haut (Fig. 3).  
**Le panier peut être soulevé ou abaissé UNIQUEMENT quand le couvercle est fermé.**
- Verser 2 litres (1,8 qt.) d'huile dans le récipient (ou 1,8 kilos./3,6 de matière grasse).

**Le niveau doit toujours se situer entre les deux repères maximum et minimum. Ne jamais dépasser le repère max.**

On obtient les meilleurs résultats en utilisant une bonne **huile d'arachide**. Grâce à sa dégradation très progressive l'huile d'olive est

l'huile idéale, de plus son utilisation prolongée en accentue la saveur. Éviter surtout de mélanger des huiles de nature différente.

Dans le cas d'utilisation de graisse solide, couper en petits morceaux afin que la friteuse ne fonctionne pas à sec pendant les premières minutes. Au cours de la première phase de préchauffage il est également conseillé de placer le thermostat sur 150°C/300°F.

Laisser dissoudre la graisse directement dans le bac. Immerger le panier uniquement lorsque la graisse a complètement fondu.

**PRECHAUFFAGE**

1. Disposer les aliments dans le panier, en ayant soin de ne jamais le remplir de façon excessive (1 kg/2lb max. de pommes de terre fraîches).
2. Introduire le panier dans le bac dans la position soulevée et fermer le couvercle en exerçant une légère pression sur celui-ci jusqu'à ce que l'on obtienne le déclic des crochets.

- Placer le curseur (**R**) (fig. 4) sur la température désirée (voir tableau). Le voyant s'éteint lorsqu'on a atteint la température programmée.

#### POUR FRIRE

- Dès que le témoin lumineux s'éteint**, plonger le panier dans l'huile en abaissant lentement la poignée, après avoir fait coulisser le curseur (**L**) de la poignée vers l'arrière
  - Il est tout à fait normal que, tout de suite après cette opération, se dégage du couvre-filtre une grande quantité de vapeur très chaude.**
  - Il est normal aussi que pendant le fonctionnement quelques gouttes de condensation débordent du couvercle le long des parois métalliques ou en plastique de l'appareil.**
  - Au début de la cuisson, dès que l'on aura plongé les aliments dans l'huile, la paroi interne du hublot (si prévu) se recouvrira de vapeur. Celle-ci disparaîtra progressivement. Si l'on enduit le hublot avec de l'huile, avant la cuisson, la buée ne se dépose pas et la visibilité est meilleure.
- Pour les modèles équipés de minuterie électronique (**F**) il est possible de programmer le temps de cuisson souhaité. Si la minuterie est munie d'une languette de protection pile (**I**), l'enlever en tirant doucement, puis procéder de la manière suivante:
  - Presser le bouton-poussoir "ON/START" (**H**): le timer s'allume et les chiffres commencent à clignoter
  - Presser le bouton-poussoir "+min" (**G**) jusqu'à l'obtention de la durée souhaitée.
  - Si l'on presse le bouton-poussoir "ON/START" (**H**) le timer commence le comptage du temps affiché. Les chiffres ne clignotent plus, tandis que le point clignote.
  - En cas d'erreur ou pour annuler le comptage du temps, presser simultanément les boutons poussoirs **G** et **H**: le timer revient à zéro.
  - Au terme du temps de cuisson un signal sonore intervient (il suffit de presser l'un des deux boutons-poussoirs pour le bloquer).  
**Attention:** le timer signale la fin du temps de cuisson **mais n'éteignez pas l'appareil.**
  - 20 secondes environ après la fin du signal sonore le timer se désactive tout seul

La minuterie électronique peut être retiré de l'appareil pour une plus grande facilité d'emploi. (voir fig. 16).

#### FIN DE LA CUISSON

A la fin du temps programmé remonter le panier et vérifier si les aliments sont bien dorés. Pour les modèles équipés de hublot, cette vérification peut s'effectuer visuellement, à travers le hublot, sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir le couvercle. Lorsque vous estimez que la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en ramenant le curseur du thermostat sur la pos. "Off" jusqu'à ce que l'on entende le déclic de l'interrupteur. Laisser égoutter pendant quelques instants, puis ouvrir le couvercle et remonter le panier sans le secouer trop brusquement.

**Dans le cas de cuisson en deux temps (ex: pommes de terre), ne pas ouvrir le couvercle, attendre que le voyant lumineux s'éteigne, puis plonger le panier dans l'huile une deuxième fois. (voir tableaux indicatifs)**

#### FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque cuisson, car les particules des aliments (surtout s'il s'agit d'aliments panés ou farinés) qui restent dans le liquide, ont tendance à brûler et donc à altérer plus rapidement l'huile ou la matière grasse.

#### Modèles dotés de tuyau:

Procéder de la façon suivante:

- Poser la friteuse sur un évier, de la manière indiquée sur la fig. 7. Pour raisons de sécurité, ne jamais poser la friteuse près du bord d'un plan de travail.
- Ouvrir le couvercle de la friteuse et enlever le panier. **Vérifier que l'huile soit suffisamment froide** (environ 2 heures).
- Ouvrir le volet (**O**) de la façon indiquée dans la fig. 5.
- Tourner le volet intérieur de sécurité (**P**) fig. 6 et extraire le tuyau d'évacuation (**Q**).
- Tirer le bouchon de façon à ce que l'huile sorte par l'ouverture inférieure du tuyau d'évacuation (fig. 7)
- Faire couler l'huile ou la matière grasse dans un récipient (fig. 7).
- Enlever les éventuels dépôts à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
- Remettre en place le bouchon de façon à fermer l'ouverture inférieure du tuyau d'évacuation.
- Ramener le tuyau d'évacuation à sa place **après avoir remis le bouchon.**
- Remettre le panier en position haute et placer sur le fond du panier le filtre fourni avec l'appareil (fig. 8). Les filtres sont disponibles

chez votre revendeur ou auprès de l'un de nos centres de service après-vente.

11. Verser à nouveau l'huile ou la matière grasse dans la friteuse, en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 9). Enlever le filtre en paier et le jeter.

**Note:** L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si beaucoup de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est préférable de conserver l'huile dans un récipient fermé **pas exposé à la lumière directe**, pour en empêcher la détérioration.

Pour remplir ce récipient, extraire de nouveau le tuyau et procéder de la manière indiquée dans la fig. 10.

Il est bon de conserver séparément les huiles. Ne pas mélanger l'huile utilisée pour le poisson avec celle employée pour les autres aliments.

**Lorsqu'on utilise de la graisse, faire attention à ne pas la laisser trop refroidir car elle se solidifie.**

#### Modèles sans tuyau d'évacuation:

Procéder de la façon suivante:

1. Après avoir enlevé le couvercle (fig. 12), vider la cuve de la manière indiquée dans la fig. 11.
2. Remettre le panier en position haut et placer sur le fond du panier le filtre fourni avec l'appareil (fig. 8). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de notre service après-vente.
3. Verser à nouveau l'huile ou la matière grasse dans la friteuse, en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 9).

**Note:** L'huile ainsi filtrée peut être conservée dans la friteuse. Cependant, si beaucoup de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est préférable de conserver l'huile dans un récipient fermé **pas exposé à la lumière directe**, pour en empêcher la détérioration.

Il est bon de conserver séparément les huiles. Ne pas mélanger l'huile utilisée pour le poisson avec celle employée pour les autres aliments.

**Lorsqu'on utilise de la graisse, faire attention à ne pas la laisser trop refroidir car elle se solidifie.**

#### REPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Les filtres qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité au-delà d'un certain temps. Le filtre doit être remplacés lorsqu'il change de couleur. Ceci est visible à travers l'orifice **E** du contre-couvercle. Pour remplacer le filtre, enlever le couvercle filtre **B** en plastique en appuyant sur le cran **A** dans le sens de la flèche **1**, puis soulever dans le sens de la flèche **2** (fig. 13). Remplacer les filtres.

**N.B:** Le filtre blanc doit s'appuyer sur la porte métallique (voir fig. 14) et sa surface avec le secteur coloré doit être tournée vers le haut (c'est-à-dire vers le filtre noir).

Remonter ensuite le couvercle **B** en introduisant correctement les crochets arrière comme illustré par la figure 14.

#### NETTOYAGE

Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, **vérifier que la fiche soit débranchée de la prise de courant**. **Il est absolument défendu d'immerger la friteuse dans l'eau ou de la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait en effet endommager les composants électriques.**

Ne pas immerger le couvercle dans l'eau sans avoir au préalable enlevé les filtres.

Procédure de nettoyage du bac :

- **Après avoir laissé refroidir l'huile pendant 2 heures environ**, vider le liquide de friture en suivant les instructions données dans le paragraphe "Filtrage de l'huile ou de la graisse".
- Enlever le dépôt à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
- Laver le bac avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle liquide, puis rincer et essuyer correctement.
- Pour nettoyer la partie interne du tuyau d'évacuation, utiliser l'écouvillon fourni avec l'appareil (fig. 15).
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer tous les dépôts éventuels qui ont pu s'accumuler.
- On peut entièrement introduire le panier dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Après chaque cuisson, essuyer le revêtement extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer les projections et les éventuelles traces d'huile ou de vapeur.

- Nettoyer et essuyer également le joint pour éviter qu'il ne colle éventuellement au bac lorsqu'on n'utilise pas l'appareil. (Pour ouvrir le couvercle lorsque le joint est collé, il suffit de soulever le couvercle avec la main en appuyant, en même temps, sur le poussoir d'ouverture).
- Pour le nettoyage du hublot (si prévu) ne pas utiliser ni d'éponges abrasives ni d'alcool.
- Nettoyer l'éponge d'absorption de la buée (**U**) après 2 à 3 cuissons au maximum, avec de l'eau chaude.  
Si la friteuse ne doit pas être utilisée à long terme, ne pas la ranger avec l'éponge huileuse pour éviter les mauvaises odeurs.

## CONSEILS POUR LA CUISSON

### Durée de l'huile ou de la graisse

L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre au dessous du niveau minimum. Il est conseillé de remplacer périodiquement la totalité de l'huile afin de conserver la saveur des aliments. La durée du liquide de cuisson dépend de la nature des aliments. Par exemple, la chapelure des aliments panés laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture. Nous conseillons de remplacer l'huile toutes les 5-8 utilisations de la friteuse et de toute façon lorsque:

- elle commence à avoir une mauvaise odeur
- elle fume au cours de la cuisson
- elle devient sombre.

### Pour une cuisson correcte

- Il est important d'observer pour chaque recette la température conseillée. **Si la température est trop basse, la friture absorbe de l'huile. Par contre, si la température est trop élevée, une croûte se forme immédiatement autour de l'aliment et l'intérieur reste cru.**

- **Les aliments à frire ne doivent être plongés dans l'huile que lorsque celle-ci a atteint la bonne température, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux s'éteint.**

- Ne pas remplir excessivement le panier. Cela entraînerait une baisse immédiate de la température de l'huile et donc une cuisson trop grasse et non uniforme.
- Vérifier que les aliments soient minces et qu'ils aient la même épaisseur. Si l'épaisseur des aliments est excessive, l'intérieur de l'aliment cuit mal malgré un bel aspect extérieur. Les aliments de même épaisseur atteignent en même temps le degré de cuisson désiré.
- **Essuyer les aliments correctement avant de les plonger dans l'huile ou la matière grasse.** S'ils sont humides, les aliments restent mous après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments très riches en eau (poisson, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excédent de chapelure ou de farine avant de les plonger dans l'huile.

## LES REGLES D'OR DE LA FRITURE

### 1. L'huile

Utilisez une bonne huile végétale pour fritir ou une matière grasse solide. N'utilisez pas d'huile d'assaisonnement (noix, soja, etc.).

### 2. Niveau d'huile

Contrôlez le niveau d'huile et maintenez-le entre le mini et le maxi indiqués dans la cuve.

### 3. Les aliments

Coupez les aliments en morceaux d'une bonne taille. Veillez à ce que les aliments soient d'égale épaisseur et plutôt minces.

### 4. Sécher les aliments

Séchez les aliments (surtout les frites) dans un papier absorbant avant de les mettre dans le

panier. Ne surchargez jamais le panier, surtout avec les surgelés.

### 5. La cuisson

Faites frire à la bonne température. Ne plongez aucun aliment dans l'huile avant que le voyant vert s'éteigne, au premier bain comme au deuxième. Descendez lentement le panier dans l'huile pour éviter les débordements.

### 6. L'égouttage

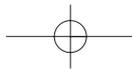
Ne faites pas égoutter trop longtemps les frites au-dessus de la vapeur chaude, pour qu'elles restent bien croustillantes. Déposez-les plutôt sur du papier absorbant pour éliminer le maximum de matière grasse.

## TEMPERATURES ET TEMPS DE CUISSON

### CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

Consulter le tableau suivant en tenant compte que les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et qu'ils doivent être modifiés en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments	Quantité max.		Température		Temps (minutes)
	gr	lb	°C	°F	
POMMES DE TERRE FRITES	500	1	190	370	1 <sup>ère</sup> phase 6 - 7 2 <sup>ème</sup> phase 3 - 4
	1000	2	190	370	1 <sup>st</sup> phase 5 - 7 2 <sup>nd</sup> phase 9 - 11
AMUSE-GUEULE					
Boulettes de crevettes croustillantes	750	1.5	160	320	8 - 10
Boulettes de viande piquantes	500	1	170	340	7 - 9
Rouleaux au poulet et aux légumes	250	0.5	170	340	5 - 7
"Wontons" frits	250	0.5	170	340	4 - 6
PLATS PRINCIPAUX					
Morceaux de poulet croustillants	500-750	1-1.5	170	340	20 - 25
Boulette de poulet à l'aigre-doux	500	1	170	340	4 - 6
Huîtres, Coquilles St. Jacques, Crevettes	750-1kg	1.5 - 2	160	320	6 - 8
Veau au parmesan	500	1	170	340	7 - 9
Poisson frit pané	500	1	160	320	10 - 12
Filets de poisson croustillants	500	1	160	320	9 - 11
Bâtonnets de poulet au citron	500	1	170	340	3 - 5
Poulet au sésame et aux noix	250	0.5	170	340	6 - 8
LEGUMES					
Bouchées de pommes de terre	500	1	190	370	5 - 7
Morceaux de pommes de terre	500	1	190	370	1 <sup>ère</sup> phase 12 - 14 2 <sup>ème</sup> phase 3 - 5
Bouchées de légumes au parmesan	250	0.5	150	300	5 - 7
Rondelles d'oignons croustillantes	500	1	150	300	5 - 7
DESSERTS					
Beignets à la levure	500	1	190	370	5 - 7
Beignets aux fruits	500	1	190	370	4 - 6



### CUISSON DES ALIMENTS SURGELES

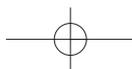
- Les produits surgelés ont des températures très basses. Aussi, ils provoquent inévitablement une baisse sensible de la température de l'huile ou de la matière grasse de cuisson. Pour obtenir un bon résultat, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités maximum d'aliments indiquées pour chaque cuisson dans le tableau ci-après.

- Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il convient d'éliminer avant la cuisson.** Plonger ensuite le panier dans l'huile très lentement, afin d'éviter le bouillonnement de l'huile.

**Avant de plonger le panier dans l'huile, vérifier si le couvercle est fermé correctement.**

### ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause	Solution
Dégagement de mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeurs est colmaté L'huile est trop vieille Le corps gras de cuisson n'est pas approprié	Remplacer le filtre Remplacer l'huile ou la graisse Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	Immersion trop rapide du panier  Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite max.  Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments insuffisamment séchés  Vous avez dépassé la quantité maxi. recommandée	Plonger très lentement  Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur du bac  Sécher correctement les aliments  1 kg (pommes de terre fraîches)
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment utilisée sans huile dans le bac, ce qui a endommagé le dispositif de sécurité thermique	S'adresser au service après-vente (le fusible doit être remplacé)



# RECETTES

## Les enrobages

### Farine assaisonnée

Pour paner la viande, le poisson ou le poulet. (Voir les recettes individuelles pour instructions)

- 125 ml de farine pour tous usages
- 0,5 ml de poivre
- 5 ml de sel

Mélangez la farine, le sel et le poivre et mettez-les dans un bol peu profond. Essuyez la viande, le poisson ou le poulet. Trempez l'aliment de votre choix dans la farine assaisonnée. Enlevez doucement l'excès de farine. Pour plus de saveur, ajoutez 2 ml de thym sec, de l'estragon, du basilic ou de l'assaisonnement pour volaille; ou bien 5 ml de poudre de curry avec de la farine.

Pour une croûte plus dorée et plus croustillante, saupoudrez légèrement la viande, le poisson ou le poulet de farine pour tous usages. Puis trempez la viande (ou autre) dans du lait. Roulez-la dans la farine salée, poivrée et mettez-la sur une grille pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elle sèche. Roulez une nouvelle fois la viande dans la farine si l'enrobage n'est pas assez sec.

### Pâte à frire à la bière

Une pâte légère, délicieuse avec le poisson et le poulet

- 75 ml de farine pour tous usages
- 1 oeuf
- 75 ml de fécule de maïs
- 0,5 ml de poudre d'ail
- 25 ml d'huile végétale
- 0,5 ml de poivre de cayenne

Mélangez les 4 premiers ingrédients de la liste dans un bol de taille moyenne. Ajoutez la bière, l'oeuf et l'huile. Mélangez puis couvrez. Laissez au réfrigérateur pendant au moins une heure.

### Pâte à frire croustillante

Une pâte très connue et qui a plus de "corps". Convient pour viandes, poissons ainsi que pour le poulet et les légumes.

- 175 ml de farine pour tous usages
- 5 ml de fécule de maïs
- 5 ml de sel
- 10 ml de levure chimique
- 250 ml d'eau

Mélangez les 4 premiers ingrédients de la liste dans un saladier. Ajoutez-y l'eau puis battez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Trempez-y les aliments en vous assurant que toutes les surfaces soient bien enduites de pâte. Paniez avec de la chapelure si vous le désirez.

### La chapelure

La chapelure vous permet de recouvrir viandes, poulets, poissons et légumes d'une jolie couleur dorée. Préparez trois plats peu profonds; le premier contenant de la farine assaisonnée; le deuxième un oeuf battu mélangé à 5 ml d'huile et le troisième de la chapelure. Séchez bien l'aliment avant de le paner. Saupoudrez légèrement de farine assaisonnée.

Enlevez doucement l'excès de farine. Puis trempez l'aliment enrobé de farine dans le mélange d'oeufs, en vous assurant qu'il en soit partout recouvert. Laissez l'excès s'égoutter. Paner avec la chapelure, veillez à ce que toutes les surfaces soient recouvertes. Disposez sur une grille pendant environ 20 minutes pour qu'il sèche avant de le faire frire.

Si vous désirez obtenir une couleur légèrement dorée, utilisez de la chapelure obtenue à partir de pain blanc en tranche. Enlevez la croûte. Faites sécher à four très faible, en faisant attention de ne pas faire brunir le pain. Lorsque le pain est sec et croustillant, émiettez-le. Afin d'obtenir une couleur plus sombre, n'enlevez pas la croûte ou bien ne laissez pas brunir le pain avant de l'avoir émietté.

### Pâte sucrée

- 250 ml de farine pour tous usages
- 2 oeufs
- 25 ml de sucre
- 5 ml de poudre à pâte
- 150 ml de lait
- 15 ml d'huile végétale
- 2 ml de sel

Dans un bol de taille moyenne, mélangez la farine, le sucre, le sel et la poudre à pâte. Battez les oeufs légèrement puis ajoutez le lait et l'huile. Incorporez les ingrédients liquides aux solides.

## Amuse-gueule et goûters

### Boulettes de viande piquantes

- 1 oeuf légèrement battu
- 2 ml de sel
- 2 ml de sucre
- 15 ml de sauce de soja
- 60 ml de fine chapelure
- 60 ml d'oignon vert haché

Enrobage:

- 125 ml de farine pour tous usages
- 125 ml de fine chapelure

Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients. Faites des boulettes d'une circonférence de 2 1/2 cm avec la garniture. Roulez les boulettes dans la farine puis trempez-les dans l'oeuf. Enrobez-les ensuite de fine chapelure. Les boulettes de viande peuvent alors être couvertes et mises au réfrigérateur pendant un jour ou congelées pendant près d'un mois. Si les boulettes sont congelées, décongelez-les avant de les faire frire. Mettez plusieurs boulettes dans le panier à frire et faites-les cuire pendant 6/7 minutes à 170°C, en suivant les instructions générales. Egouttez-les et servez-les chaudes avec la sauce d'accompagnement.

### Boulettes de crevettes croustillantes avec sauce aigre-douce

- 5 ml gingembre frais haché menu
- 2 blancs d'oeuf
- 3 oignons verts émincés (seulement la partie blanche)
- 7 ml de sel
- 12 marrons finement
- 300 ml de chapelure (en plusieurs fois)
- 750 g de crevettes fraîches ou décongelées, hachées
- 15 ml de xérès sec
- 50 ml de fécule de maïs
- 50 ml de fécule de maïs

Mélangez les 4 premiers ingrédients. Ajoutez les blancs d'oeuf, le xérès, le sel, la fécule de maïs et 50 ml de chapelure. Mettez au frais pendant 2 heures. Disposez le reste de la chapelure sur une grande assiette. Faites des boulettes d'une petite cuillère à thé chacune avec le mélange de crevettes. Enrobez-les entièrement de chapelure\*. Mettez les boulettes de crevettes dans le panier à frire pendant 7/8 minutes à 160°C. Egouttez-les bien et servez-les chaudes avec une sauce d'accompagnement aigre-douce.

NOTE: Les boulettes de crevettes peuvent être préparées à l'avance puis réchauffées.

### Sauce aigre-douce

- 75 ml de jus d'ananas
- 15 ml de fécule de maïs
- 60 ml de vinaigre de vin rouge
- 75 ml de sucre
- 75 ml de Ketchup

Mélangez tous les ingrédients dans une petite casserole. En remuant sans interruption, faites bouillir à feu moyen. Continuez à remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe (pendant à peu près 2 minutes). Servez-la chaude. Recette pour une tasse (250

### Rouleaux de printemps au poulet et aux légumes

- 45 ml de sauce de soja
- 15 ml de fécule de maïs
- 500 ml de feuilles d'épinards rapés
- 5 ml de racine de gingembre râpée (facultatif)
- 125 ml de champignons frais hachés
- 1 blanc de poulet entier sans la peau ni les os et fendu
- 500 ml de germes de soja frais
- 10 ml d'huile de maïs
- 125 ml de pousses de bambou finement coupées
- 1 paquet (450 g) de feuilles de pâtes (24)
- 250 ml de chou finement râpé
- 2 ml de sucre
- 125 ml d'oignon vert émincé

Mélangez la sauce de soja avec la fécule de maïs ; ajoutez la racine de gingembre, le sucre et le sel (à mettre de côté). Coupez le blanc de poulet en cubes et faites-les frire avec l'ail dans l'huile chaude pendant 2 minutes. Remuez. Ajoutez le chou et l'épinard puis faites frire en remuant pendant 3 minutes. Ajoutez le reste des légumes. Faites frire le tout pendant 2 minutes. Versez le mélange de sauce de soja dans la préparation de poulet. Continuez à faire frire en remuant jusqu'à ce que le tout épaississe. Laissez refroidir. Mettez 15 ml de garniture au centre d'un rectangle de pâte. Mouillez-en les bords avec de l'eau et rempliez un tiers de pâte sur la garniture. Procédez de même avec l'autre côté en appuyant sur les bouts et au centre pour bien fermer. Placez les rouleaux, 3 ou 4 à la fois, dans le panier à frire, en suivant les instructions générales. Faites-les frire pendant 5 - 7 minutes à 340°F. Soulevez le panier à frire, ouvrez soigneusement le couvercle et retournez les petits rouleaux. Faites-les frire à nouveau pendant 2 minutes. Surélevez le panier puis laissez égoutter pendant 1 minute avant d'ouvrir le couvercle. Servez tout de suite.

### "Wontons" frits (raviolis chinois)

- 225 g de viande de porc maigre et hachée
- 60 ml d'oignons verts émincés
- 120 g de crevettes fraîches ou décongelées hachées
- 1 ml de sel
- 50 ml de marrons finement hachés
- 1 paquet (450 g) de Wontons
- 2 tsp soy sauce

Dans un bol de taille moyenne, mettez le porc et les crevettes. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez bien. Mettez une cuillère de thé non arasée de mélange au centre d'un rectangle de pâte. Mouillez les coins du rectangle avec de l'eau puis repliez-les au centre du rectangle. Appuyez pour bien souder les bords (vous pouvez aussi couper la pâte en deux en diagonale et mettre une cuillère à thé de garniture au centre de chaque partie. Humidifiez les bords avec de l'eau, puis repliez la pâte en 2 de façon à créer un triangle plat). Placez 5 à 6 "wontons" dans le panier à frire et selon les instructions générales, faites frire pendant 4 - 6 minutes à 340 °F jusqu'à obtention d'une couleur brun doré.

\* Peuvent être préparées un jour à l'avance. Couvrez puis mettez au frais. Amenez à température ambiante avant de servir.

## Plats principaux

### Morceaux de poulet croustillants

- 500-750 g de morceaux de poulet (cuisses)
- Recette pour la pâte à frire à la bière

Rincez les morceaux de poulet sous l'eau. Séchez-les bien avec des serviettes en papier. Trempez-les dans la pâte à frire, panez-les bien. A l'aide du panier en position basse, plongez les morceaux panés dans l'huile. Déplacez les morceaux dans le panier pour qu'ils n'y accrochent pas. Baissez le couvercle. En suivant les instructions générales, faites frire pendant 20 - 25 minutes à 340°F. Egouttez-les bien. Recette pour 4 personnes.

Note: Les morceaux de poulet peuvent être aussi frits en utilisant de la chapelure. Mettez les morceaux panés dans le panier à frire et faites-les frire pendant 20/25 minutes à 340°F, en suivant les instructions générales.

### Palourdes, huîtres, coquilles Saint-Jacques et crevettes frites

- 750g - 1 kg de palourdes ou d'huîtres écaillées, ou de coquilles Saint-Jacques ou de crevettes fraîches ou décongelées
- 2 ml de sel
- 2 oeufs battus
- 175 ml de chapelure fine
- 75 ml de farine pour tous usages
- 0.5 ml de poivre
- 10 ml d'huile végétale

Rincez et égouttez les palourdes, les huîtres, les coquilles Saint-Jacques ou les crevettes (si les coquilles sont grosses, coupez-les en deux). Tapotez-les doucement avec une serviette en papier pour les sécher. Dans un plat peu profond, mélangez la farine, le sel et le poivre noir. Roulez les fruits de mer dans la farine assaisonnée. Plongez-les dans l'oeuf battu. Laissez égoutter l'excès d'oeuf battu. Roulez-les dans la chapelure. Mettez sur une grille pour les sécher pendant 20 minutes avant de les faire frire. Mettez 8 à 10 fruits de mer à la fois dans le panier à frire. En suivant les instructions générales, faites frire jusqu'à obtention d'une couleur brune (6 - 8 minutes à 320°F).

### Boulettes de poulet à la sauce aigre-douce

- 500 g de blancs de poulet sans la peau ni les os
- 50 ml de fécule de maïs
- 10 ml de poudre à pâte
- 5 ml de sel
- 250 ml d'eau usages
- 175 ml de farine pour tous usages

Dans un bol de taille moyenne, mélangez tous les ingrédients pour la pâte, battez-les avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Trempez les morceaux de poulet dans la pâte. Mettez le panier à frire en position basse et plongez doucement les morceaux de poulet dans l'huile. Faites-les frire pendant 4 - 6 minutes à 340°F ou jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Retournez-les si nécessaire. Retirez le panier puis laissez égoutter correctement. Servez chaud avec la sauce aigre-douce.

### Veau au parmesan

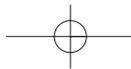
- 500 g d'escalopes de veau épaisses de 0.5 cm
- 3 ml de feuilles de basilic
- Sauce:
  - 2 ml de sucre
  - 25 ml d'huile végétale
  - 1 ml de sel
  - 1 petit oignon coupé et séparé en rondelles
  - 125 ml de poivron vert émincé
  - 1 gousse d'ail émincée
  - 1 boîte de sauce tomate
  - 25 ml de vin blanc sec
- Pour paner :
  - 250 ml de chapelure salée et poivrée
  - 175 ml de parmesan râpé
  - 1 ml de poivre
  - 2 oeufs

Pour la sauce, faites chauffer 2 cuillerées d'huile dans une poêle de taille moyenne. Ajoutez l'oignon, le poivron vert et l'ail. Faites sauter le mélange sur feu doux. Ajoutez les ingrédients restants en remuant. Faites chauffer jusqu'à l'ébullition. Réduisez le feu. Faites frémir pendant 30 minutes sans couvercle jusqu'à ce que la sauce épaississe. Mélangez la chapelure, un tiers du parmesan râpé et le poivre dans un plat peu profond. Dans un autre plat du même type, battez légèrement les oeufs. Trempez le veau dans la préparation d'oeufs puis enrobez-le de chapelure. Disposez les escalopes sur une grille et laissez-les sécher pendant 20 minutes avant de les faire frire. Mettez 2 à 3 escalopes panées dans le panier à frire. Faites frire pendant 7 - 9 minutes à 340°F. Egouttez-les bien et placez-les dans un plat allant au four (34 x 22 cm.). Versez la sauce sur le veau. Saupoudrez-le du parmesan qui reste. Faites cuire à 340°F pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde totalement.

### Sauce aigre-douce

- 1 boîte (400ml) de morceaux d'ananas avec jus
- 50 ml de vinaigre blanc
- 50 ml de sucre brun
- 25 ml de fécule de maïs
- 125 ml d'eau
- 45 ml de sauce de soja
- 1 poivron vert en cubes

Egouttez le jus d'ananas dans une casserole. Ajoutez-y le sucre, la fécule de maïs, le vinaigre, l'eau et la sauce de soja. Faites bouillir en remuant continuellement, puis réduisez la température et laissez frémir pendant 5 minutes. Ajoutez l'ananas et le poivron vert en cubes ; laissez frémir pendant 2 minutes. Servez chaud.



### *Poisson frit pane*

- 500 g de filets de poisson (frais ou décongelés)
- 1 ml de sel

Pâte à frire : Suivez la recette de la pâte à frire à la bière ou celle de la pâte à frire croustillante.

Coupez les filets par portion d'une personne. Salez-les légèrement. Si les filets sont supérieurs à 1 cm. d'épaisseur : Divisez les filets de poisson en 3 ou 4 morceaux pour qu'ils puissent cuire uniformément. Plongez le poisson dans la pâte à frire, puis abaissez le panier à frire en position basse dans l'huile. Faites frire pendant 10 - 12 minutes à 320°F ou jusqu'à obtention d'une couleur brune. Tournez le poisson une fois. Enlevez le panier puis égouttez bien le poisson. Recette pour 4 personnes. Si les filets attachent légèrement au panier après les y avoir mis, déplacez-les doucement avec une écumoire.

### *Batonnets de poulet au citron*

- 2 gros blancs de poulet entiers
- 125 ml de parmesan fraîchement râpé (facultatif)
- 2 oeufs légèrement battus • Des quartiers de citron
- 250 ml de chapelure bien séchée

Coupez chaque blanc de poulet en bandes d'une longueur de 10 cm et d'une largeur de 2 cm. Trempez chaque morceau de poulet dans les oeufs battus, puis dans la chapelure. Mettez le tout sur une grille et laissez sécher 20 minutes avant de faire frire. Mettez 5 - 6 morceaux dans le panier à frire et faites frire pendant 3 - 5 minutes à 340°F en suivant les instructions générales. Egouttez bien. Servez avec les quartiers de citron.

NOTE: Si vous n'utilisez pas le parmesan avec la chapelure, augmentez la quantité de chapelure à 300 ml.

### *Filets de poisson croustillants*

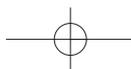
- 125 ml de farine pour tous usages
- 125 ml de chapelure
- 500 g de filets de poissons, frais ou congelés coupés en morceaux
- 5 ml de sel • 0.5 ml de poivre noir
- 1 oeuf battu • 5 ml d'huile végétale

Préparez 3 plats peu profonds. Le premier avec la farine, le sel et le poivre noir ; le deuxième avec l'oeuf battu mélangé à l'huile et le troisième avec la chapelure. Enrobez les filets de farine et plongez-les dans le mélange d'oeuf battu. Laissez égoutter l'excès d'oeuf battu et panez les filets avec la chapelure. Faites-les sécher sur un égouttoir pendant 20 minutes avant de les faire frire. Mettez 2 - 3 filets dans le panier à frire. En suivant les instructions générales, faites frire pendant 9 - 11 minutes à 320°F ou jusqu'à obtention d'une couleur brune. Servez-les chauds avec du citron ou de la sauce tartare. Pour 4

### *Poulet aux noix et au sésame*

- 1 blanc d'oeuf légèrement battu
- 250 ml d'amandes ou noix blanchies bien hachées
- 45 ml de xérès sec • 15 ml de sauce de soja
- 50 ml de noix de sésame • 25 ml de fécule de maïs
- 1 blanc de poulet entier sans les os ni la peau, coupé en morceaux de 2.5 cm.

Dans un bol de taille moyenne, mélangez le blanc d'oeuf, le xérès, la sauce de soja et une cuillerée de fécule de maïs jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajoutez les morceaux de poulet, veillez à bien les paner. Couvrez la friteuse et laissez le poulet mariner à température ambiante pendant 30 minutes. De temps en temps retournez les morceaux. Dans un bol peu profond, mélangez les amandes et les noix de sésame. En suivant les instructions générales, faites-les frire pendant 6/8 minutes à 340°F. Egouttez bien, salez et servez immédiatement.



## Plats d'accompagnement de légumes

### Le secret des frites merveilleuses

Pour réussir de belles frites d'une couleur uniformément brune et bien cuites, les pommes de terre doivent être de la même taille et de la même épaisseur, quelle que soit la façon dont vous les coupez. Il existe sur le marché plusieurs appareils ménagers qui vous aideront à parvenir à des formes plus égales.

Après avoir coupé les pommes de terre, couvrez-les avec de l'eau froide jusqu'à utilisation, puis égouttez-les et séchez-les des serviettes en papier. Cela empêchera les frites de se coller les unes aux autres et cela leur assurera le meilleur des croustillants.

#### Frites croustillantes

- 6 - 8 pommes de terre
- sel

Lavez bien les pommes de terre et pelez-les. Coupez-les en morceaux d'épaisseur égale (1 - 1.5 cm). Couvrez-les avec de l'eau froide jusqu'à utilisation. Ceci réduit la quantité d'amidon des pommes de terre en évitant ainsi que les pommes de terre se collent entre elles. Egouttez-les et séchez-les avec des serviettes en papier ou avec une essoreuse à salade. Disposez-les en petits tas dans le panier à frire. En suivant les instructions générales, plongez lentement le panier dans l'huile. (Ne le plongez pas trop vite). Faites frire pendant 7 minutes à 370°F. Retirez le panier de l'huile et attendez jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne. Replongez le panier une deuxième fois. Faites frire pendant 9 - 11 minutes à 370°F. Retirez le panier de l'huile puis égouttez. Mettez les frites sur une serviette en papier et salez-les légèrement. Servez-les tout de

#### Bouchées de pommes de terre

- 625 ml de purée de pommes de terre
- 5 ml de sel
- 5 ml de levure chimique
- 1 oeuf
- 125 ml de farine pour tous usages
- 1 ml de sauce tabasco
- 0.5 ml de poivre
- 50 ml de lait
- 15 ml d'oignon haché menu

Battez tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et épais. Mettez une cuillère à thé non arasée de pâte à pommes de terre dans le panier à frire. Ne mettez pas trop de boulettes dans le panier en même temps. (Si vous le désirez, la pâte à pommes de terre peut être roulée en boulettes). En suivant les instructions générales, faites-les frire pendant 3/5 minutes à 190°C. Relevez le panier et laissez les bouchées égoutter pendant une minute. Ensuite, ouvrez prudemment le couvercle. Enlevez le panier et disposez-les sur les serviettes en papier. Si les bouchées attachent au panier, retournez-les et appuyez légèrement sur le fond pour les décoller. Servez-les chaudes avec la sauce au piment rouge come un hors d'oeuvre ou bien nature comme un plat d'accompagnement. Recette pour 4 douzaines.

#### Rondelles d'oignons croustillantes

- 2 - 3 gros oignons
- 1 recette de pâte croustillante

Pelez les oignons et coupez-les en lamelles uniformes (épaisseur d'environ 1 cm). Séparez doucement les lamelles en rondelles. Couvrez-les avec de l'eau froide jusqu'à utilisation. Séchez-les bien avec des serviettes en papier. Trempez-les dans la pâte croustillante ; enrobez-les uniformément. Avec le panier en position basse, plongez les rondelles dans l'huile. Veillez à ce qu'elles ne collent pas au panier. Fermez le couvercle. Faites-les frire pendant 3/5 minutes à 300°F selon les instructions générales. Egouttez-les bien. Recette pour 4 personnes.

#### Bouchées de légumes au parmesan avec sauce crémeuse au curry

- 175 ml de chapelure fine
- 625 ml de légumes frais (bâtonnets de carottes, moitiés de champignons, des morceaux de poivrons rouges et verts, lamelles d'oignons, languettes de zucchini, morceaux de chou-fleur)
- 5 ml de sel d'oignon
- 2 blancs d'oeuf légèrement battus
- 25 ml d'eau
- 25 ml de parmesan râpé
- 1 ml d'ail en poudre

Mélangez les 4 premiers ingrédients dans un plat peu profond. Dans un petit saladier mélangez les blancs d'oeuf et l'eau. Plongez les légumes dans le mélange de blancs d'oeuf puis enrobez-les de chapelure. Mettez-les dans le panier à frire au fur et à mesure. En suivant les instructions générales, faites frire pendant 5 - 7 minutes à 300°F. Transférez les bouchées dans un plat allant au four dans lequel vous aurez mis des serviettes en papier et gardez-les au chaud dans un four à 200°F jusqu'à ce que tous les légumes soient frits. Disposez les bouchées sur un plat chaud, salez légèrement puis garnissez avec des quartiers de citron et du persil. Servez tout de suite avec une sauce d'accompagnement crémeuse au curry.

#### Sauce crémeuse au curry

- 250 ml de mayonnaise
- 25 ml de sauce au piment
- 5 ml d'oignon râpé
- 5 ml de vinaigre à l'estragon
- 2 ml de curry en poudre

Dans un petit saladier, mélangez tous les ingrédients. Couvrez, puis mettez au frais. Servez avec les bouchées de légumes. Recette pour environ 250 ml.

#### Morceaux de pommes de terre frits

- 4 grosses pommes de terre
- sel

Nettoyez les pommes de terre et coupez-les chacune en 6 morceaux allongés. Couvrez-les avec de l'eau froide jusqu'à utilisation. Essorez-les parfaitement puis égouttez-les dans des serviettes en papier ou dans une essoreuse à salade. Placez-les en petits tas dans le panier à frire. En suivant les instructions générales, faites frire les pommes de terre pendant 12 minutes à 190°C, puis retirez le panier de l'huile. Attendez que le voyant lumineux s'éteigne puis replongez-les dans l'huile pour la deuxième fois. Laissez frire pendant 3 minutes à 190°C. Surélevez le panier et égouttez bien. Disposez les pommes de terre sur des serviettes en papier puis salez-les légèrement. Servez-les immédiatement ou gardez-les au chaud dans un four à 150°C. Recette pour 4 personnes.

## Desserts

### Beignets à la levure

- 125 ml d'eau tiède (40-48°C)
- 5 ml de sel
- 1 oeuf légèrement battu
- 125 ml de lait
- 800-875 ml de farine pour tous usages
- 50 ml de végétaline
- 5 ml de sucre
- 1 paquet (7.5 g) de levure
- 50 ml de sucre
- 125 ml de sucre

Dans un petit bol, dissolvez une cuillère à thé de sucre dans l'eau tiède. Saupoudrez de levure et mettez de côté. Mélangez le lait, 50 ml de sucre, la végétaline et le sel dans une casserole de taille moyenne. Chauffez pour dissoudre le sucre et pour faire fondre la végétaline, puis laissez refroidir (jusqu'à 40 - 48°C). Remuez la levure jusqu'à ce qu'elle se dissolve complètement. Puis ajoutez-la au mélange de lait chaud. Battez un oeuf. Ajoutez 2 tasses de farine et remuez jusqu'à ce que le mélange soit très lisse. Ajoutez ensuite assez de farine restante afin d'obtenir une pâte molle. Travaillez la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique, en ajoutant plus de farine si nécessaire. Mettez-la dans un bol légèrement beurré et faites-y rouler la pâte pour la graisser. Couvrez-la et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 40/45 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de volume. Puis aplatissez la pâte et mettez-la sur une surface légèrement farinée. Divisez la pâte en deux. Étendez chaque partie jusqu'à ce qu'elle soit épaisse de 7 mm environ. Découpez la pâte en cercles à l'aide d'un disque. Disposez-les et laissez-les lever dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume. Mettez les beignets dans le panier à frire. Faites frire jusqu'à obtention d'une couleur brune (4/5 minutes à 190°C). Egouttez-les. Secouez les beignets refroidis dans un sac contenant 1/2 tasse de sucre et un peu de cannelle si vous le désirez. Recette pour

### Beignets à la confiture

Étendez la pâte à beignets. Elle doit être épaisse de 7 mm environ. Laissez-la reposer pendant 5 minutes. Découpez la pâte farinée en cercles à l'aide d'un disque et laissez reposer 5 autres minutes. Mettez une cuillère à thé de confiture ou de gelée au centre des cercles de pâte. Recouvrez-les avec les cercles restants. Scellez les bords correctement. Mouillez les beignets. Laissez-les monter pendant 25 - 30 minutes. Faites frire, égouttez puis saupoudrez de sucre comme indiqué ci-

### Beignets glaces au miel

Ajoutez 1.5 cuillères à table de miel aux 3.5 cuillères à table d'eau bouillante et une tasse de sucre glacé. Remuez peu et mélangez bien. Trempez les beignets chauds dans la préparation chaude elle aussi. Laissez sécher sur la grille.

### Beignets aux fruits

- 250 ml de farine tous usages
- 150 ml de lait
- 15 ml d'huile végétale
- 15 ml de cognac ou de rhum
- 5 ml de levure chimique
- Quelques miettes de gaufrettes sucrées (facultatif)
- 25 ml de sucre en poudre
- 2 ml de sel
- 2 oeufs

Dans un bol de taille moyenne, mélangez les 4 premiers ingrédients. Battez les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient un peu mousseux. Ajoutez le lait, l'huile, le cognac ou le rhum. Mélangez les ingrédients liquides aux solides ; mixez-les bien. Ajoutez les fruits. Le panier à frire étant en position basse, mettez les fruits enrobés dans l'huile. Faites frire à 190°C jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Saupoudrez-les avec du sucre en poudre et de la cannelle ou saupoudrez-les avec du sucre glace et arrosez-les d'un peu de Kirsch. Les fruits enrobés peuvent être également coulés dans des miettes sucrées (des biscuits à la vanille ou de "Graham crackers" avant de les faire frire pour plus de croustillant. Servez-les chauds.

### Fruits pour beignets

- Les pommes:** pelez-les, enlevez le trognon et coupez-les en morceaux 1 cm de large.
- Les pêches:** dénoyautez-les et coupez-les en morceaux 1 cm de large.
- Les brugnons:** pelez-les, dénoyautez-les et coupez-les en tranches.
- Les fraises:** nettoyez-les, équeutez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
- Les kiwis:** pelez-les et coupez-les en rondelles.
- Les bananes:** pelez-les et coupez-les en 3/4 morceaux diagonaux.
- Les mandarines:** égouttez-les bien et séchez-les avec du papier absorbant.



## GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

**De' Longhi CANADA**  
1040 Ronsa Court  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
L4W 3Y4 CANADA



## WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it, and on an alternating current (AC) circuit. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.

This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

**De' Longhi CANADA**  
1040 Ronsa Court  
MISSISSAUGA, ONTARIO