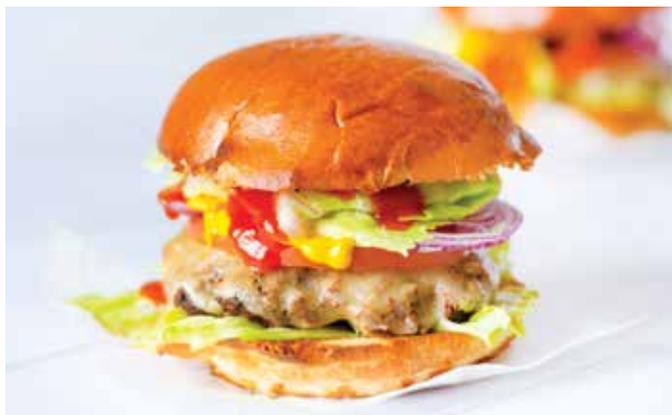


Veillez à prendre connaissance des instructions Ninja® Foodi® incluses avant d'utiliser votre appareil.



NINJA
Foodi
MAX

Grill d'intérieur & Plancha



Votre guide pour des grillades de pro

Bienvenue dans le livret de recettes du Grill d'Intérieur & Plancha Ninja® Foodi® Max Pro. Découvrez des recettes, conseils et astuces très utiles pour toutes vos cuissons. C'est parti !



Table des matières

Plaque de grill	48	Plats Principaux	
Utilisation du panneau de commande	49	Fajitas de poulet à la salsa de tomates	68
Modes de cuisson personnalisables	50	Gyros au poulet	70
Guide de démarrage rapide	51	Ailes de poulet au curry	72
Réduction de la fumée	52	Poulet épicé jamaïcain	74
Cuisson avec couvercle ouvert ou fermé	53	Escalope de dinde panée	76
Utilisation de la thermosonde	54	Côtes de porc à la provençale	78
Une cuisson parfaite avec la thermosonde numérique Foodi®	55	Gratin de pâtes au jambon et au brocoli	80
Cuisson avec la thermosonde insérée	56	Hamburgers à l'américaine	82
Marinades	58	Gigot d'agneau en papillon et pommes parmentières	84
Épices pour barbecue	58	Cabillaud à la courgette, tomates et beurre aux herbes	86
Tableaux de cuisson	59	Dorade entière à la sauce tomates, olives et câpres	88
Recettes pour démarrer		Truite avec pommes de terre grelots, oignon rouge et courgette	90
Faux-filet et asperges grillées	67	Brochettes de champignons et de tofu fumé avec sauce aioli au citron	92
		Vegan Cevapi with Ajvar Sauce	94
		En-cas et accompagnements	
		Nachos Végétariens	96
		Pizza Margherita	98
		Légumes Rôtis Aux Herbes	100
		Pommes de terre au fromage cuites deux fois au four	102
		Desserts	
		Brownies chocolat framboise	104

Indicateurs de recettes

Nous avons ajouté ces icônes aux recettes afin de vous aider à trouver celles qui vous conviennent.





Répartition
uniforme
DE LA CHALEUR



Plaque de grill

Découvrez notre meilleur grill d'intérieur. Grâce à une répartition homogène de la chaleur, obtenez des aliments juteux et parfaitement grillés.

Utilisez notre nouvelle plancha pour cuire des aliments délicats, tels que du poisson ou des oeufs, des légumes émincés et bien plus encore.



**Griller et saisir
comme au
restaurant**

Pour des repas simples
et rapides
Faux-filet et asperges, page 67



**Cuisiner sur la
plancha**

Pour faire revenir des
ingrédients émincés et
découpés en tranches
Fajitas de poulet, page 68



Une cuisson parfaite
Finis les résultats
approximatifs

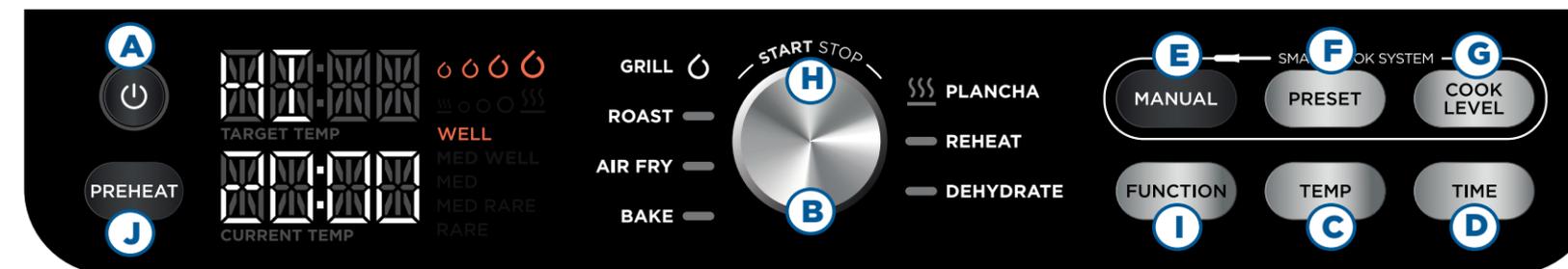
Ailes de poulet au curry, page 72



Des plats savoureux
Faites-en plus avec votre
grill d'intérieur

Pizza Margherita, page 98

Utilisation du panneau de commande



- A** POWER (Alimentation) : appuyer sur le bouton POWER (Alimentation) pour allumer et éteindre l'appareil.
- B** DIAL (Bouton principal) : sélectionner un mode de cuisson ou un réglage à l'aide du bouton principal.
- C** TEMP (Température) : pour sélectionner la température, appuyer sur le bouton TEMP (Température) et utiliser le bouton principal pour régler la température.
- D** TIME (Temps de cuisson) : pour sélectionner le temps de cuisson, appuyer sur le bouton TIME (Temps de cuisson) et utiliser le bouton principal pour régler la durée.
- E** MANUAL (MODE MANUEL) : permet d'utiliser l'écran d'affichage afin de régler manuellement le résultat de cuisson à cœur à l'aide du bouton principal.
- F** PRESET (PRÉRÉGLAGE) : lorsque la thermosonde est branchée, l'écran d'affichage vous permet de sélectionner le type de viande/poisson. Sélectionner

votre type de viande/poisson à l'aide du bouton principal.

- G** COOK LEVEL (Résultat de cuisson) : Sélectionner le résultat de cuisson souhaité, de bleu à bien cuit.
- H** START/STOP (Marche/Arrêt) : appuyer sur le bouton principal pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson choisi.
- I** FUNCTION (PROGRAMME) : appuyer sur Fonction (Programme) pour réinitialiser les paramètres lors de la programmation de l'appareil ou lorsque la thermosonde est en mode Rest (Repos), si la cuisson n'est pas déjà en cours.
- J** PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) : après avoir sélectionné le mode, temps et température de cuisson, appuyer sur le bouton principal et l'appareil se mettra automatiquement en mode préchauffage. Si le bouton de préchauffage est sélectionné après avoir appuyé sur le bouton principal, l'appareil omettra le préchauffage (déconseillé). L'écran affichera « ADD FOOD » (Ajouter des aliments). Ouvrir et fermer le couvercle pour démarrer la cuisson.

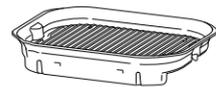
Préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats.

Pour des aliments parfaitement grillés, laisser l'appareil préchauffer complètement avant de les placer dans l'appareil. Ajouter les aliments avant la fin du préchauffage peut entraîner une sur-cuisson, un dégagement de fumée et un temps de préchauffage plus long.

Des modes de cuisson personnalisables

Découvrez les différents modes de cuisson de votre grill et préparer des plats savoureux.

Griller (Grill)



Cuisson avec le couvercle fermé : une chaleur sole voûte, idéale pour faire griller des morceaux de viande épais, des aliments surgelés ou pour saisir vos aliments.

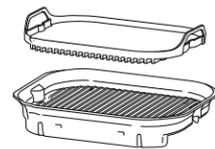
Cuisson avec le couvercle ouvert : idéale pour faire griller des aliments délicats ou des protéines maigres sans trop les cuire.

Cuire au four (Bake)



Pour cuire des gâteaux et desserts variés grâce à une vitesse de ventilation plus basse.

Plancha (Plancha)



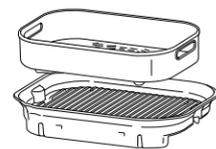
Cuisson avec le couvercle fermé ou ouvert : idéale pour faire griller, sauter ou saisir des oignons, œufs, poissons ou fajitas.

Rôtir (Roast), Déshydrater (Dehydrate) et Réchauffer (Reheat)

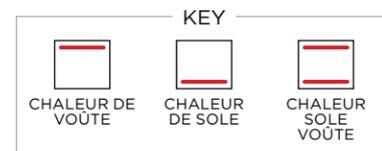


Le grill d'intérieur qui en fait plus : faites rôtir des aliments ou préparez des fruits et légumes déshydratés pour des en-cas sains.

Frir sans huile (Air Fry)



Pour des préparations délicieusement dorées et croustillantes avec peu ou pas d'huile.

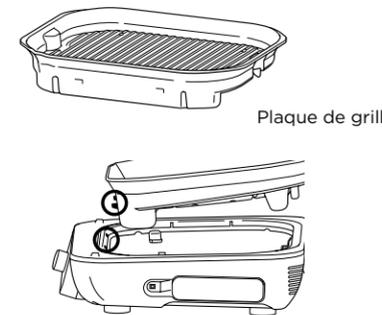


Guide de démarrage rapide

ÉTAPE 1

Mise en place

Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ».

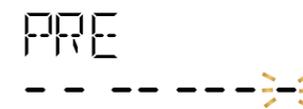


Plaque de grill

ÉTAPE 4

Préchauffage

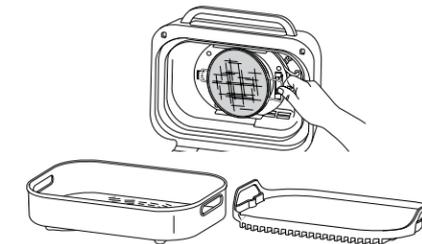
- Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage. La barre de progression s'illumine.
- Consulter la notice d'utilisation pour les temps de préchauffage approximatifs de chaque mode de cuisson.



ÉTAPE 2 EN OPTION

Ajout des accessoires

- Pour installer la grille anti-éclaboussures, enclencher le côté gauche de la grille, puis enfoncer le côté droit jusqu'à entendre un « clic ».
- Placer les accessoires nécessaires dans l'appareil. Consulter le tableau des modes de cuisson sur la page précédente pour déterminer si l'utilisation d'un accessoire est nécessaire.



ÉTAPE 5

Ajout des aliments

- Une fois le préchauffage terminé, « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran. Ouvrir le couvercle pour ajouter les ingrédients dans l'appareil. Pour de belles marques de grill sur votre nourriture, placez vos aliments sur la plaque de grill et appuyez fermement dessus pour augmenter le contact.
- Le couvercle doit rester ouvert lors de l'utilisation des modes Grill (Griller) et Plancha (Plancha), sauf indication contraire dans la recette.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de viandes en plusieurs fournées, nous vous recommandons de fermer le couvercle entre chaque fournée et de laisser le mode de cuisson suivre son cours pendant 2 à 3 minutes avant d'ajouter d'autres aliments dans l'appareil.

REMARQUE : pour éviter que certains aliments comme les saucisses et les asperges roulent et tombent de la plaque de grill, positionnez-les verticalement. Pour de belles marques de grill sur votre nourriture, placez vos aliments sur la plaque de grill et appuyez fermement dessus pour augmenter le contact.

ÉTAPE 3

Sélection du mode de cuisson

- Utiliser le bouton principal pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (par ex. Grill [Griller]).
- Le réglage par défaut de la température s'affiche. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton TEMP (Température) et faire tourner le bouton principal.
- Appuyer sur le bouton TIME (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.

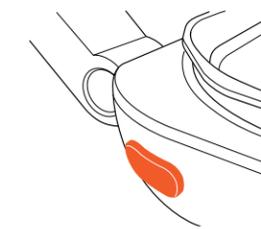
REMARQUE : avec les modes Roast (Rôtir), Grill (Griller), Plancha (Plancha) et Air Fry (Frir sans huile), l'appareil émet un signal sonore et affiche « FLIP » (Retourner). Cette action n'est pas obligatoire, mais elle est recommandée.

ASTUCE : pour des résultats toujours parfaits, utiliser la thermosonde numérique quel que soit le mode de cuisson (à l'exception du programme Déhydrate [Déshydrater]). Lire les pages 54 à 57.

ÉTAPE 6

Fin de la cuisson

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran. Retirer les aliments et accessoires de l'appareil.
- Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière et vous pouvez ensuite la soulever.



REMARQUE : tous les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle, à l'exception de la thermosonde. Assurez-vous de nettoyer tous les accessoires, y compris la grille anti-éclaboussures et l'appareil principal, après chaque utilisation.

Réduire l'émanation de fumée pendant la cuisson

Veiller à toujours utiliser les réglages de grill recommandés

Les températures recommandées ont été déterminées par nos chefs afin de maximiser les saveurs et textures des grillades, tout en minimisant la fumée. Si vous définissez une température supérieure à celle recommandée, la cuisson est susceptible de générer plus de fumée, ainsi que de conférer un goût de brûlé et âcre aux aliments.

LO	MED	HI	MAX
Saucisses Bacon Lors de l'utilisation de sauces barbecue épaisses	Viandes surgelées Viandes marinées/en sauce Hamburgers	Steaks Poulet Hot-dogs	Légumes Fruits Pizzas Fruits de mer frais/surgelés

Veiller à toujours utiliser le type d'huile ou de matière grasse recommandé



Recommandées :

Huile végétale, de tournesol, de colza, de coco raffinée, d'avocat et de pépins de raisins.



Déconseillés :

Huile d'olive, beurre, margarine

Instructions de nettoyage

Retirer la plaque de grill

La retirer une fois refroidie en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil.

Faire tremper la plaque de grill

avant de la nettoyer, afin de faciliter le nettoyage. Faire tremper la plaque dans de l'eau chaude et savonneuse pour retirer les aliments incrustés.

Retirer la grille anti-éclaboussures

une fois refroidie et la nettoyer après chaque utilisation. La faire tremper toute une nuit pour retirer la graisse incrustée du cadre et des languettes avant.

Nettoyer en profondeur la grille anti-éclaboussures en la mettant dans une casserole d'eau. Une fois l'eau arrivée à ébullition, laisser tremper la grille pendant 10 minutes.

Toutes les pièces amovibles, à l'exception de la thermosonde et de l'appareil principal, sont lavables au lave-vaisselle.

Cuisson avec le couvercle ouvert

Saisissez et faites cuire vos aliments à la perfection grâce à une répartition uniforme de la chaleur sur le plaque de grill et la plancha - idéal pour donner une saveur authentique de grillades à vos aliments.



Plaque de grill

Idéale pour faire griller des aliments délicats ou des protéines maigres sans trop les cuire.



Brochettes



Légumes grillés



Plancha

Idéale pour les aliments qui nécessitent d'être retournés et surveillés pendant la cuisson.



Légumes émincés



Œufs au plat, champignons ou tomates

Cuisson avec le couvercle fermé

Saisissez, faites croustiller et fondre des aliments ou cuisinez tout simplement plus rapidement grâce à la puissance de la plaque de grill et de la plancha associée à un flux d'air cyclonique.



Plaque de grill

Idéale pour faire cuire des morceaux de viande épais ou surgelés.



Faux-filet et asperges



Blancs de poulets surgelés

Plancha

Idéale pour faire griller des aliments sans les retourner, faire fondre du fromage, ajouter du croustillant, ou cuire de plus gros aliments plus rapidement.



Hamburgers avec du fromage fondu



Nachos garnis

Utilisation de la thermosonde : positionnement

Une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température de cuisson, le type de protéine ainsi que le type de cuisson, insérez la sonde de cuisson numérique dans la partie la plus épaisse de la pièce de protéine pendant le préchauffage du gril.

TYPE D'ALIMENT

Steaks
Côtes de porc
Côtes d'agneau
Blancs de poulet
Hamburgers
Filets
Filets de poisson

PLACEMENT

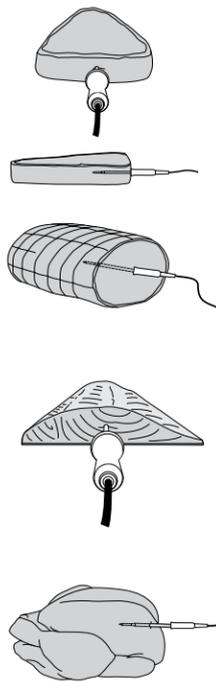
- Insérez la sonde horizontalement au centre de la pièce la plus épaisse.
- Assurez-vous que l'embout de la sonde est inséré tout droit dans le centre de la pièce, et non incliné vers le bas ou vers le haut.
- Assurez-vous que la sonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage.

REMARQUE : La partie la plus épaisse du filet n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la sonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.

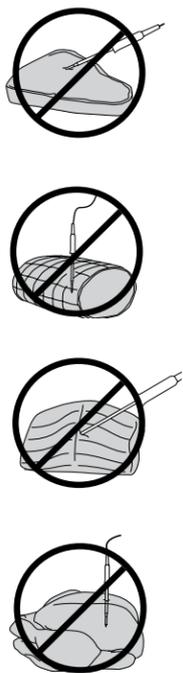
Poulet entier

- Insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèle à l'os (sans le toucher).
- Assurez-vous que le haut se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet et ne le traverse pas de part en part jusque dans la cavité.

CORRECT



INCORRECT



N'UTILISEZ PAS la sonde avec des aliments congelés ou des morceaux de plus d'1,5 cm d'épaisseur ou des viandes avec os, comme des cuisses de poulet ou des côtelettes.

Une cuisson parfaite avec la thermosonde numérique Foodi®

Comment aimez-vous votre steak ?

Chacun a sa propre vision de la cuisson parfaite. Ce guide vous indique les résultats obtenus pour chacun de nos pré-réglages de cuisson du bœuf.



Cuisson par chaleur résiduelle

Le saviez-vous ? La viande continue à cuire lorsque vous la retirez du gril. Afin d'éviter une sur-cuisson, l'appareil tient compte de la cuisson par la chaleur résiduelle et émet un signal sonore avant que la pièce n'atteigne le niveau de cuisson défini. Transférez la viande dans une assiette avec la sonde toujours à l'intérieur, et laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. **Si vous ne respectez pas ce temps de pause et attaquez directement, vous risquez de manger une viande moins cuite que prévu.**

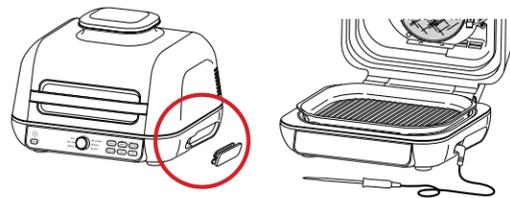
Consulter la notice d'utilisation Ninja® pour obtenir des instructions complètes relatives à la thermosonde.

REMARQUE: consulter les recommandations de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) pour obtenir des informations sur les températures de cuisson sûres des aliments.

Cuisson avec la thermosonde insérée

ÉTAPE 1 Mise en place

- Sortir la thermosonde du compartiment de rangement sur le côté droit de l'appareil.
- Dérouler le câble et retirer la sonde.
- Brancher la sonde dans la prise jack sur le côté droit de l'appareil jusqu'à insertion complète et jusqu'à entendre un « clic ».



ÉTAPE 2 Sélection du mode de cuisson

- Utiliser le bouton principal pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (par ex. Grill [Griller]).
- Le réglage par défaut de la température s'affiche. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton TEMP (Température) et faire tourner le bouton principal. Lors de l'utilisation de la thermosonde, il n'est pas nécessaire de sélectionner le temps de cuisson.

ÉTAPE 3 Programmation de la thermosonde

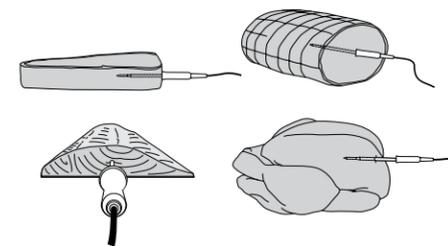
- Appuyer sur le bouton PRESET (Préréglage).
- Sélectionner votre type de viande/poisson à l'aide du bouton principal.
- Appuyer sur le bouton COOK LEVEL (Résultat de cuisson).
- Sélectionner le résultat de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.

REMARQUE : si vous utilisez le bouton MANUAL, nous vous recommandons d'utiliser les températures de cuisson à cœur recommandées dans la notice d'utilisation.

La thermosonde numérique Foodi® continue de contrôler la température à cœur tout au long de la cuisson, contrairement à une thermosonde à lecture instantanée classique.

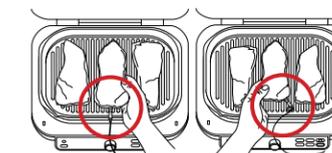
ÉTAPE 4 Positionnement de la thermosonde

- Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage.
- Patienter jusqu'à la fin du préchauffage avant de mettre les aliments dans l'appareil.
- Insérer la thermosonde dans le morceau de viande/poisson conformément aux instructions du guide à la page 54.



ÉTAPE 5 Ajout des aliments

- Une fois le préchauffage terminé, « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran.
- Ajouter les aliments en plaçant la poignée de la thermosonde en totalité dans l'appareil, puis fermer le couvercle sur le câble pour lancer la cuisson (voir les images ci-dessous).



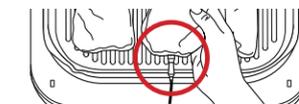
REMARQUE : NE PAS fermer le couvercle sur la poignée de la sonde, car cela empêche le couvercle de se fermer correctement et entraîne des erreurs de lecture.

ÉTAPE 6 Contrôle de la cuisson

- La barre de progression en haut de l'écran permet de contrôler la cuisson.
- Le clignotement de la LED indique la progression de la cuisson vers le résultat souhaité.

WELL (BIEN CUIT)
MED WELL (CUIT)
MED (À POINT)
MED RARE (SAIGNANT)
RARE (BLEU)

REMARQUE : Avec les fonctions Roast (Rôtir), Grill (Griller), Plancha (Plancha) et Air Fry (Frire sans huile), l'appareil émet un signal sonore et affiche « FLIP » (Retourner). Cette action n'est pas obligatoire, mais elle est recommandée.



Utilisation de la thermosonde dans différents scénarios de cuisson

MÊME VIANDE/POISSON, MÊME TAILLE CUISSON DIFFÉRENTES

- Sélectionner le résultat de cuisson le plus élevé souhaité à l'aide de la fonction Preset (Préréglage).
- Insérer la thermosonde dans le morceau présentant le résultat de cuisson attendu le plus élevé.
- Lorsque le résultat de cuisson le plus bas est atteint (LED fixe sur la barre de progression), retirer le morceau sans la thermosonde.
- Poursuivre la cuisson du morceau restant jusqu'à atteindre le résultat de cuisson désiré.

MÊME VIANDE/POISSON TAILLES DIFFÉRENTES

- Régler la fonction Preset en fonction du résultat de cuisson souhaité pour le plus petit morceau.
- Insérer la thermosonde dans le plus petit morceau. Puis consulter les étapes 5 et 6 sur la page suivante.
- À l'aide de maniques (car la thermosonde est chaude), transférer la thermosonde dans le plus gros morceau et sélectionner le résultat de cuisson souhaité à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

+ DE 2 TYPES DE VIANDE/POISSON DIFFÉRENTS

- Insérer la thermosonde dans le morceau présentant le niveau de cuisson attendu le moins élevé.
- Utiliser la fonction Manual (Manuel) pour sélectionner la température à cœur souhaitée (voir la notice d'utilisation).
- À l'aide de maniques (car la thermosonde est chaude), transférer la thermosonde dans l'autre morceau et sélectionner le résultat de cuisson souhaité à l'aide de la fonction Manual (Manuel).

ÉTAPE 7 Cuisson résiduelle et repos

- L'appareil émet un signal sonore et affiche « GET FOOD » (Sortir les aliments) pour indiquer le début de la cuisson résiduelle. Il faut alors sortir les aliments et les laisser reposer sur une assiette pendant 3 à 5 minutes.
- Lors de la cuisson résiduelle, les aliments continuent à cuire grâce à la chaleur accumulée, même s'ils sont éloignés de la source de chaleur.

REMARQUE : si vous ne respectez pas ce temps de pause et découpez directement votre morceau, le résultat risque d'être moins cuit que prévu.

Le saviez-vous ? La viande continue à cuire lorsque vous la retirez de la plaque de grill.

Pour éviter une sur-cuisson, l'appareil tient compte de la cuisson par chaleur résiduelle et émet un signal sonore avant que le morceau de viande/poisson n'atteigne le résultat de cuisson attendu.

Sortir vos aliments

GET
FOOD

Transférer le morceau de viande/poisson sur une assiette à l'aide d'un ustensile avec des embouts en silicone, en laissant la thermosonde à l'intérieur.

Cuisson par chaleur résiduelle et repos

REST
00:01

Laisser reposer la viande ou le poisson pendant 3 à 5 minutes afin de terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle. « REST » (Repos) apparaît et un minuteur se déclenche.

AVERTISSEMENT : la thermosonde

Création de saveurs

Créez vos propres marinades et épices pour barbecue relevées. Ajoutez tous les ingrédients dans un bol et mélangez-les bien.

Marinades

QUANTITÉ : ENVIRON 250 ml | **TEMPS DE MARINADE :** 2 À 12 HEURES
CONSERVATION : AU RÉFRIGÉRATEUR JUSQU'À 4 JOURS



Marinade Teriyaki

80 ml de sauce soja
80 ml d'eau
80 g de sucre brun
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin de riz
1 cuillère à soupe de miel
2 gousses d'ail pelées et émincées



Marinade Ail et plantes aromatiques

60 ml d'huile d'olive extra vierge
60 ml de vinaigre de cidre
10 g de plantes aromatiques fraîches (par ex. persil, romarin, origan, thym ou sauge) hachées
5 gousses d'ail pelées et émincées
Jus d'un citron (environ 3 cuillères à soupe)
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel



Marinade Steak simple

60 ml de sauce Worcestershire
60 ml de sauce soja
60 ml de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
3 gousses d'ail pelées et émincées
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel



Épices pour barbecue faciles

Parfait pour de la volaille, du bœuf, des crevettes, du chou-fleur, du brocoli, des carottes

60 g de sucre brun
28 g de paprika fumé
3 cuillères à soupe de poivre noir moulu
2 cuillères à soupe de sel
2 cuillères à café d'ail en poudre
2 cuillères à café d'oignon en poudre



Épices pour barbecue de tous les jours

Parfait pour de la volaille, du bœuf, du porc, de l'agneau, du veau, des fruits de mer, des légumes

3 cuillères à café de piment en poudre
2 cuillères à soupe de sucre blanc
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à soupe de cumin moulu
1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
1 cuillère à soupe d'origan séché



Épices pour barbecue aux herbes aromatiques

Parfait pour de la volaille, de porc, de l'agneau, des fruits de mer, des légumes

1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à soupe de thym sec
1 cuillère à soupe de romarin sec
1 cuillère à soupe d'origan sec
1 cuillère à café de moutarde en poudre
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de poivre rouge écrasé

ASTUCE : ces marinades et épices pour barbecue nécessitent du gros sel de mer, et non du sel de table fin.

CONSEIL : Pour des plats marinés avec la fonction Grill, nous recommandons de régler sur Moyen (Medium) et, pour des marinades / sauces plus épaisses, sur Bas (LO).

ASTUCE : pour révéler toute la texture et les saveurs des viandes surgelées, assaisonnez-les avec vos épices pour barbecue préférées avant de les griller et arrosez-les généreusement pendant la cuisson.

Épices pour barbecue

QUANTITÉ : ENVIRON 240 g | **ASSAISONNEMENT :** GÉNÉREUX
CONSERVATION : JUSQU'À 6 MOIS DANS UN CONTENANT HERMÉTIQUE À L'ABRI DE TOUTE SOURCE DE LUMIÈRE OU DE CHALEUR

Tableau de cuisson au grill (Couvercle fermé)



CONSEIL : Pour réduire la fumée, nous vous recommandons de nettoyer la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation.

	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
POULET					
Blancs de poulet (désossés)	6 (150 à 200 g)	Assaisonner selon les goûts	HI	16–20 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Quartiers de cuisses de poulet	3 (avec l'os)	Assaisonner selon les goûts	HI	26 à 31 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Saucisses de poulet	12 saucisses	Assaisonner selon les goûts	HI	6 à 8 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Aiguillettes de poulet	9	Assaisonner selon les goûts	HI	8 à 11 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet (désossées)	1 kg	Assaisonner selon les goûts	HI	10 à 12 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet (avec l'os)	6 (125 g à 200 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	HI	28 à 30 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Ailes de poulet	1 kg	Assaisonner selon les goûts	HI	15 à 19 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Hamburgers de poulet ou de dinde	6 burgers	Assaisonner selon les goûts	HI	11 à 14 min	Les retourner à mi-cuisson
BŒUF					
Hamburgers de bœuf	6 (113 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	HI	10 à 13 min	Les retourner à mi-cuisson
Filet mignon	6 steaks (175 à 225 g chacun), 3 à 4 cm d'épaisseur	Assaisonner selon les goûts	HI	4 à 6 min	Les retourner à mi-cuisson
Faux-filet	4 steaks (280-340 g chacun), 3 à 4 cm d'épaisseur	Assaisonner selon les goûts	HI	7 à 8 min	Les retourner à mi-cuisson
Entrecôte	3 steaks (400 à 450 g chacun), 3 cm d'épaisseur	Assaisonner selon les goûts	HI	7 à 9 min	Les retourner à mi-cuisson
PORC					
Côtes	1 carré de côtes, divisé en deux	Assaisonner selon les goûts	HI	1 heure ou plus	Retourner souvent pendant la cuisson
Côtes de porc (désossées)	4 (225 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	HI	10 minutes	Les retourner à mi-cuisson
Côtes de porc (avec l'os)	4 côtes épaisses (280 à 330 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	HI	15 minutes	Les retourner à mi-cuisson
Filets de porc	2 filets entiers (350 à 500 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	HI	17 à 25 min	Retourner souvent pendant la cuisson
Saucisses	10	Non	LO	11 à 16 min	Retourner souvent pendant la cuisson
AGNEAU					
Carré d'agneau	1 carré entier (8 os)	Faire cuire le carré sur le côté gras et assaisonner selon les goûts	HI	18 min	Retourner souvent pendant la cuisson
PAIN ET FROMAGE					
Pain (baguette ou ciabatta)	Pain de 30-40 cm	Coupé à la main, tranches de 4 cm, frottées à l'huile végétale	MAX	4 à 8 min	Les retourner à mi-cuisson
Fromage halloumi	675 g	Coupé en tranches de 3 cm, badigeonnées d'huile	MAX	3 à 6 min	Les retourner à mi-cuisson

Tableau de cuisson au grill (Couvercle ouvert)



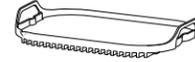
Assaisonner selon les goûts	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
POULET					
Blancs de poulet (désossés)	6 (200 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	HI	25 à 30 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Quarts de cuisse de poulet	3 (avec l'os)	Assaisonner selon les goûts	HI	40 à 45 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Saucisses de poulet prêtes à l'emploi	12 saucisses	Assaisonner selon les goûts	HI	20 à 25 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Filets de poulet	9	Assaisonner selon les goûts	HI	8 à 11 min	Les retourner à mi-cuisson
Cuisses de poulet (désossées)	1 kg	Assaisonner selon les goûts	HI	12 à 17 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Cuisses de poulet (avec l'os)	6 (125 à 175 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	HI	20 à 25 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Ailes de poulet	1 kg	Assaisonner selon les goûts	HI	25 à 30 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Hamburgers de poulet ou de dinde	6 burgers	Assaisonner selon les goûts	HI	11 à 13 min	Les retourner à mi-cuisson
BŒUF					
Hamburgers de bœuf	6 (113 g chacun)	Assaisonner selon les goûts	MED	11-15 min.	Les retourner à mi-cuisson
Filet mignon	6 pièces (175 à 225 g chacune), 3 à 4 cm d'épaisseur	Assaisonner selon les goûts	HI	5 à 8 min	Les retourner à mi-cuisson
Faux-filet	1 steak (510 à 640 g), 3 cm d'épaisseur	Assaisonner selon les goûts	HI	7 à 8 min	Le retourner à mi-cuisson
PORC					
Bacon	6 tranches épaisses	Non	LO	10 à 15 min	Retourner souvent pendant la cuisson
Côtes de porc désossées	4 (225 g chacune)	Assaisonner selon les goûts	HI	14 à 18 min	Les retourner à mi-cuisson
Saucisses	10 saucisses	Non	LO	30 à 32 min	Retourner souvent pendant la cuisson
POISSON / FRUITS DE MER					
Saumon	6 pavés (120 à 170 g chacun)	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	HI	7 à 10 min	Les retourner à mi-cuisson
Coquilles Saint-Jacques	18 coquilles Saint-Jacques	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	4 à 5 min	Les retourner à mi-cuisson
Crevettes (grosses ou gambas)	600 g	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	5 À 6 min	Les retourner à mi-cuisson
Thon	4 steaks (120 à 170 g chacun)	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	3 à 5 min	Les retourner à mi-cuisson

Tableau de cuisson au grill (Couvercle ouvert), suite



INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
LÉGUMES					
Asperges	400 g	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	9 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Aubergine	800 g	Découper en tranches de 2,5 cm, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	8 à 11 min	Les retourner à mi-cuisson
Jeunes pousses de pak-choï	2	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	9 à 13 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Poivrons	2	Découper, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	9 à 12 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Brocoli	500 g	Découper en morceaux de 2,5 cm, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	15 minutes	Mélanger souvent pendant la cuisson
Choux de bruxelles	1 kg	Équeuter, découper en deux, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	12 à 16 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Carottes	1 kg	Découper en morceaux de 2,5 cm, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	25 à 30 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Épi de maïs	4 épis	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	25 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Courgettes	500 g	Découper en quartiers dans le sens de la longueur, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	10 min	Les retourner à mi-cuisson
Marrons ou champignons de Paris	500 g	Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	5 à 7 min	Mélanger souvent pendant la cuisson
Haricots verts	500 g	Équeuter, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	12 à 15 min	Les retourner à mi-cuisson
Oignons blancs ou rouges (coupés en deux)	6	Éplucher, découper en deux, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	10 à 12 min	Les retourner à mi-cuisson
Oignons blancs ou rouges (émincés)	3	Éplucher, émincer, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	4 à 6 min	Les retourner à mi-cuisson
Champignons Portobello	6	Nettoyer, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	5 à 7 min	Il n'est pas nécessaire de les retourner
Tomates	6	Découper en deux, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner selon les goûts	MAX	8 à 10 min	Les retourner à mi-cuisson
FRUITS					
Avocat	Jusqu'à 4	Couper en deux, dénoyauter	MAX	5 à 7 min	Il n'est pas nécessaire de les retourner
Bananes	4	Peler, couper en deux dans le sens de la longueur	MAX	8 min	Les retourner à mi-cuisson
Citrons et citrons verts	5	Couper en deux dans le sens de la longueur	MAX	3 min	Les retourner à mi-cuisson
Mangue	4	Couper en deux, éplucher et dénoyauter	MAX	6 à 8 min	Les retourner à mi-cuisson
Melon	6 à 8 tranches	Non	MAX	4 à 6 min	Les retourner à mi-cuisson
Ananas	6 à 8 tranches ou rondelles	Couper en morceaux de 5 cm	MAX	5 à 8 min	Les retourner à mi-cuisson
Fruits à noyau	3 à 4	Couper en deux, dénoyauter, presser le côté coupé sur la plaque de grill	MAX	5 à 7 min	Il n'est pas nécessaire de les retourner

Tableau de cuisson à la plancha (Couvercle ouvert)



CONSEIL Le poids des aliments est indiqué pour la plancha lors de la cuisson avec le couvercle ouvert. Pour faire fondre du fromage ou faire croustiller des aliments, fermer le couvercle et faire cuire pendant 2 à 5 minutes ou autant que nécessaire pour obtenir le résultat souhaité.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
LES BASICS DE LA CUISSON À LA PLANCHA					
Bacon	12 tranches	Non	190 °C	10 à 15 min	Retourner au moins une fois durant la cuisson
Œufs	6 œufs	Préparer selon les envies (au plat, brouillés, etc.)	200 °C	2 min	(En fonction de la préparation)
Pain perdu	4 à 6 tranches	Tremper dans de la pâte aux œufs	190 °C	8 min de chaque côté	Les retourner à mi-cuisson
Sandwich grillé au fromage	4 sandwiches	Selon les goûts	200 °C	6 min de chaque côté	Les retourner à mi-cuisson
Pancakes	4 (10 cm de diamètre) ou 6 (7,5 cm de diamètre)	Suivre les instructions sur la boîte	200 °C	2 à 3 min de chaque côté	Les retourner à mi-cuisson
FRUITS DE MER					
Coquilles Saint-Jacques	15 à 20 min	1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	4 à 8 min	Les retourner à mi-cuisson
Gambas crues	16 à 20 min	1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	3 à 5 min	Les retourner à mi-cuisson
VOLAILLE					
Aiguillettes de poulet	500 g	1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	15 à 20 min	Les retourner à mi-cuisson
Poulet/dinde haché	500 g	Non	200 °C	5 à 10 min	Mélanger fréquemment
Hamburgers de poulet/dinde	4 burgers	Non	200 °C	10 minutes	Les retourner à mi-cuisson
BŒUF/PORC					
Hamburgers de bœuf	6 (85 à 113 g chacun)	Non	200 °C	10 à 15 min	Les retourner à mi-cuisson
Bœuf haché	500 g	1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	5 à 10 min	Mélanger fréquemment
Porc haché	500 g	1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	7 à 9 min	Mélanger fréquemment
Steaks de jambon fumé	2 (225 g chacun)	Non	200 °C	7 à 9 min	Les retourner à mi-cuisson

Tableau de cuisson à la plancha (Couvercle ouvert)



CONSEIL Le poids des aliments est indiqué pour la plancha lors de la cuisson avec le couvercle ouvert. Pour faire fondre du fromage ou faire croustiller des aliments, fermer le couvercle et faire cuire pendant 2 à 5 minutes ou autant que nécessaire pour obtenir le résultat souhaité.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
LÉGUMES					
Asperges	400 g	Équeuter ; 1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	17 à 20 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Poivrons	2 poivrons	Émincer finement ; 1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	9 à 12 min	Mélanger fréquemment
Oignons	2 oignons	Émincer finement ; 1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	9 à 12 min	Mélanger fréquemment
Galettes de pommes de terre surgelées	500 g	2 cuillères à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	12 à 15 min	Mélanger fréquemment
Brocolis Tenderstem*	500 g	1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	17 à 20 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
Patates douces fraîches coupées en dés	500 g	Découper en dés de 1 cm ; 2 cuillères à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	20 à 25 min	Mélanger fréquemment
Courgette	650 g	Émincer ; 1 cuillère à soupe d'huile sur la plancha	200 °C	17 à 20 min	Les retourner 2 à 3 fois pendant la cuisson
FRUITS					
Bananes	3	Couper en deux dans le sens de la longueur	200 °C	7 à 10 min	Les retourner à mi-cuisson
Pêches	4	Couper en quartiers, dénoyauter	180 °C	12 à 16 min	Retourner au moins une fois durant la cuisson
Ananas	6 rondelles	Découper en morceaux de 2,5 à 4 cm d'épaisseur	200 °C	12 à 16 min	Retourner au moins une fois durant la cuisson
Pommes	2	Couper en tranches de 7 mm	200 °C	5 à 8 min	Retourner au moins une fois durant la cuisson

Tableau de cuisson par friture à l'air chaud,



Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUMES					
Asperges	400 g	Entières, queues coupées	2 c.à.c.	200 °C	12-14 min.
Betteraves	8 petites ou 6 grandes (1 kg)	Entières	Non	200 °C	30-40 min.
Poivrons	5 (750 g)	Coupés en quartiers, égrenés, assaisonnés	1 c.à.s.	200 °C	18-22 min.
Choux de Bruxelles	700 g	Coupés en deux, queues retirées	1 c.à.s.	200 °C	8-10 min.
Courge musquée	1,5 kg	Coupée en morceaux de 2,5 à 5 cm	2 c.à.s.	200 °C	15-18 min.
Carottes	1 kg	Pelées, coupées en morceaux de 5 cm	1 c.à.s.	200 °C	12-14 min.
Chou-fleur	800 g	Coupé en fleurettes de 2,5 cm	2 c.à.s.	200 °C	9-11 min.
Maïs en épi	6	Épis entiers, feuilles retirées	1 c.à.s.	200 °C	12-15 min.
Céleri	600g	Pelees, coupées en morceaux de 1,5 cm	1 c.à.s.	200 °C	12-14 min.
Courgettes	1 kg	Coupées en quartiers dans la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm	1 c.à.s.	200 °C	15-18 min.
Haricots verts	1 kg	Équeutés	1 1/2 c.à.s.	200 °C	8-10 min.
Chou kale (chips)	400 g	Coupé en morceaux, queue retirée	Non	150 °C	10-12 min.
Champignons	700 g	Coupés en quartiers	2 c.à.s.	200 °C	10 min.
Panais	500 g	Coupé en morceaux, queue retirée	1 c.à.s.	200 °C	10-12 min.
POMMES DE TERRE BINTJE					
Frites rustiques	1,5 kg	Coupées en morceaux de 2,5 cm	2 c.à.s.	200 °C	22-25 min.
Frites fines	1 kg	Frites fines coupées à la main*	1/2-3 c.à.s., huile végétale	200 °C	18-22 min.
Frites épaisses	1 kg	Frites épaisses coupées à la main*	1/2-3 c.à.s., huile végétale	200 °C	20-24 min.
Pommes de terre entières	6 entières (185 à 250 g chacune)	Piquées 3 fois avec une fourchette	Non	200 °C	32-38 min.
Patates douces	750 g	Coupées en morceaux de 2,5 cm	1 c.à.s.	200 °C	15-20 min.
	6 entières (185 à 250 g chacune)	Piquées 3 fois avec une fourchette	Non	200 °C	25-30 min.
VOLAILE					
Blancs de poulet	4 (150 g chacune)	Non	Badigeonnés d'huile	190 °C	18-22 min.
Cuisses de poulet	6 (1 kg)	Os présent	Badigeonnés d'huile	200 °C	18-22 min.
	6 (600 g)	Os retiré	Badigeonnés d'huile	200 °C	14-16 min.
Ailes de poulet	1,5 kg	Os présent	1 c.à.s.	200 °C	15-20 min.

*Une fois les pommes de terre coupées, laissez les frites crues tremper dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour éliminer l'amidon en excès. Tamponnez pour sécher. Plus les frites sont sèches, meilleurs seront les résultats.

Tableau de cuisson par friture à l'air chaud, suite



Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
PORC					
Bacon	6 tranches épaisses (220 g)	Non	Non	180 °C	6-7 min.
Côtes de porc	3 côtes à coupe épaisse avec l'os (250 g chacun)	Non	Badigeonnées d'huile	190 °C	14 min.
	6 côtelettes de porc désossées (630 g)	Non	Badigeonnées d'huile	190 °C	14-17 min.
Filet de porc	2 (350-500 g chacun)	Entières	Badigeonnées d'huile	190 °C	18-22 min.
Saucisses	12 saucisses	Non	Non	200 °C	8-10 min.
ALIMENTS SURGELÉS					
Champignons panés	17 (300 g)	Non	Non	170 °C	12-14 min.
Hamburgers de poulet	6 (125 g chacun)	Non	Non	200 °C	14-15 min.
Bâtonnets de poulet	19 (475 g)	Non	Non	190 °C	8-10 min.
Nuggets de poulet	900 g (env. 60 nuggets)	Non	Non	200 °C	18-22 min.
Frites	500 g	Non	Non	200 °C	10-12 min.
Steaks de poulet	4 (390 g)	Non	Non	200 °C	12-14 min.
Poulet à la Kiev	4 (600 g)	Non	Non	190 °C	16-18 min.
Frites	1 kg	Non	Non	200 °C	15 min.
Frites épaisses	500 g	Non	Non	180 °C	15-18 min.
Filets de poisson (panés)	4 (440 g)	Non	Non	200 °C	11 min.
Bâtonnets de poisson	10 (280 g)	Non	Non	200 °C	7-10 min.
Galettes de pomme de terre	900 g	Non	Non	180 °C	20 min.
Beignets d'oignons frits	375 g	Non	Non	200 °C	8-9 min.
Frites rustiques	650 g	Non	Non	180 °C	15-18 min.
Tempura de crevettes	16 (280 g)	Non	Non	190 °C	9-10 min.
Pommes de terre rôties	700 g	Non	Non	200 °C	15-18 min.
Scampis panés	440 g	Non	Non	200 °C	8-9 min.
Frites de patates douces	500 g	Non	Non	190 °C	18-20 min.
Nuggets vegan	26 (476 g)	Non	Non	200 °C	10 min.
Saucisses vegan	12 (540 g)	Non	Non	180 °C	8 min.
Hamburgers végétariens	4 (350 g)	Non	Non	200 °C	12 min.

Pour un résultat optimal, secouez ou mélangez fréquemment.

Nous vous recommandons de contrôler la cuisson fréquemment et de secouer ou mélanger les aliments pour obtenir le résultat souhaité.

Secouez les aliments



OU

Mélangez avec une pince avec des embouts en silicone



Pour un résultat optimal, secouez ou mélangez fréquemment.

Nous vous recommandons de contrôler la cuisson fréquemment et de secouer ou mélanger les aliments pour obtenir le résultat souhaité.

Secouez les aliments



OU

Mélangez avec une pince avec des embouts en silicone



Tableau de déshydratation



Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE DÉSHYDRATATION
FRUITS ET LÉGUMES			
Pommes	Trognon retiré, coupées en tranches de 3 mm, rincées à l'eau citronnée, séchées	60 °C	6-8 heures
Asperges	Coupées en tronçons de 2,5 cm, blanchies	60 °C	6-8 heures
Aubergines	Pelées, coupées en tranches de 3 mm, blanchies	60 °C	6-8 heures
Bananes	Pelées, coupées en tranches de 3 mm	60 °C	6-8 heures
Betteraves	Pelées, coupées en tranches de 3 mm	60 °C	6-8 heures
Herbes fraîches	Rincées, séchées, queues retirées	60 °C	4 heures
Racine de gingembre	Coupée en tranches de 3 mm	60 °C	6 heures
Mangues	Pelées, coupées en tranches de 3 mm, noyau retiré	60 °C	6-8 heures
Champignons	Nettoyés avec une brosse douce (non lavés)	60 °C	6-8 heures
Ananas	Pelé, centre retiré, coupé en tranches de 3 mm à 1,25 cm	60 °C	6-8 heures
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1,25 cm	60 °C	6-8 heures
Tomates	Coupées en tranches de 3 mm ; cuisson vapeur en cas de réhydratation prévue	60 °C	6-8 heures
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Bœuf séché	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	5-7 heures
Poulet séché	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	5-7 heures
Dinde séchée	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	5-7 heures
Saumon séché	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	3-5 heures

Recette pour démarrer Entrecôtes Grillées et Asperges

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 6 MINUTES | **GRILL :** ENV. 14 À 18 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

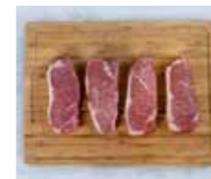


INGRÉDIENTS

4 entrecôtes crues (280 g chacune)
3 cuillères à soupe d'huile végétale, à ajouter séparément
Sel de mer, selon les goûts

Poivre noir moulu, selon les goûts
400 g d'asperges, extrémités coupées

PRÉPARATION



Brancher la sonde dans l'appareil. Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Fermer le couvercle.

Appuyer sur GRILL, régler la température sur HI, puis appuyer sur PRESET. L'appareil se règle par défaut sur BEEF. Appuyer sur COOK LEVEL et utiliser le bouton principal pour sélectionner le résultat souhaité. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage (le préchauffage prendra environ 6 minutes).

Pendant le préchauffage, badigeonner tous les côtés de chaque steak avec une ½ cuillère à soupe d'huile végétale, puis assaisonner de sel et de poivre, selon les goûts. Mélanger les asperges avec le restant d'huile végétale, puis assaisonner de sel et de poivre, selon les goûts.

Insérer la sonde horizontalement au centre de l'un des steaks (voir la notice d'utilisation de la sonde en page 54).

Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer les steaks sur la plaque à griller et les presser fermement pour bien imprimer les marques de la grille. Fermer le couvercle sur le cordon de la sonde. Lorsque l'appareil sonne et que le panneau de commande indique FLIP, utiliser les pinces à embouts en silicone pour retourner les steaks. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.

Lorsque l'appareil sonne pour indiquer que les steaks sont pratiquement cuits, transférer les steaks dans une assiette ou une planche à couper et laisser reposer 5 minutes.

Pendant que les steaks reposent, disposer les asperges sur la plaque à griller et fermer le couvercle. Régler la durée sur 4 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour lancer la cuisson. Sauter l'étape de préchauffage en appuyant sur le bouton PREHEAT. Dès que le panneau de commande indique ADD FOOD, ouvrir et fermer le couvercle pour commencer la cuisson.

Lorsque la cuisson et le repos sont terminés, retirer la sonde des steaks. Couper les steaks en tranches et les servir avec les asperges.

En raison d'améliorations continues en matière de conception et de qualité, l'appareil peut être légèrement différent du modèle représenté sur ces images.

CHICKEN FAJITAS WITH TOMATO SALSA

HÄHNCHEN-FAJITAS MIT TOMATENSALSA

FAJITAS DE POULET À LA SALSA DE TOMATES



PREP: 10 MINUTES | **PREHEAT:** 9 MINUTES | **PLANCHA :** 26 MINUTES
GRILL: 4 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS

INGREDIENTS

2 150g chicken breasts, sliced thinly
1 red or yellow pepper, sliced
1 red onion, sliced
2 garlic cloves, crushed
2 teaspoons ground cumin
1 teaspoon smoked paprika
1 teaspoon dried oregano
2 limes, juiced
Sea salt and freshly ground black pepper
2 tablespoons sunflower oil
3 medium tomatoes, chopped
2 tablespoons freshly chopped coriander
4 tortillas
Sour cream for serving

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits level. Select PLANCHA, set temperature to 200°C, and set time to 26 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 2 While unit is preheating, in a large bowl combine chicken, pepper, red onion with garlic, cumin, smoked paprika, oregano and juice of one lime, season with salt and pepper to taste. Mix until fully combined. Set aside.
- 3 In a separate bowl, combine chopped tomatoes, juice of one lime and chopped coriander, season with salt and pepper to taste. Place in fridge until required.
- 4 When unit beeps to signify it has preheated, open lid and place marinated chicken and vegetables on the plancha. Cook with lid open, tossing chicken and vegetables regularly using silicone tongs.
- 5 When cooking is complete, remove chicken and vegetables and cover with foil to keep warm.
- 6 Remove plancha, place tortillas on the grill plate, select GRILL, set temperature to HI, set time to 4 minutes. Press the dial to begin cooking. Since the grill will already be hot, skip preheating by pressing the PREHEAT button. Leave lid open and cook for 2 minutes.
- 7 Once cooking is complete serve warmed tortillas alongside chicken and vegetables, tomato-lime salsa and sour cream.

TIP

Variation: Add extra chilli if you prefer it a little spicier, and serve with chilli sauce and guacamole if preferred.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 9 MINUTEN | **PLANCHA:** 26 MINUTEN
GRILLEN: 4 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN

ZUTATEN

2 Stück Hähnchenbrust je 150 g, in dünne Scheiben geschnitten
1 rote und 1 gelbe Paprikaschote, in Scheiben geschnitten
1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 Teelöffel gemahlener Kümmel
1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
1 Teelöffel getrockneter Oregano
Saft von 2 Limetten
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
3 mittelgroße Tomaten, gehackt
2 Esslöffel frisch gehackter Koriander
4 Tortillas
Saure Sahne als Beilage

TIPP

Variante: Wenn Sie es scharf mögen, etwas Chilli hinzufügen und mit Chilli-Sauce und Guacamole servieren.

ANLEITUNG

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Die plancha so auf dem Grill platzieren, dass sie eben ist. PLANCHA auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 26 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 2 Während des Vorheizens Hähnchen, Pfeffer, rote Zwiebel mit Knoblauch, Kreuzkümmel, geräucherte Paprika, Oregano und Saft einer Zitrone vermengen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. So lange vermengen, bis alles gut vermischt ist. Beiseitestellen.
- 3 Die gehackten Tomaten, den Saft einer Zitrone und den gehackten Koriander in einer separaten Schüssel vermengen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
- 4 Wenn die Einheit piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, das Gemüse und das marinierte Hähnchen auf die plancha. Bei offenem Deckel garen, Hähnchen und Gemüse regelmäßig mit Silikonzange wenden.
- 5 Nach dem Garen Hähnchen und Gemüse entnehmen und mit Folie bedecken, um die Wärme zu erhalten.
- 6 plancha entnehmen, Tortillas auf die plancha geben, GRILL auswählen, Temperatur auf HI und Zeit auf 4 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um den Garvorgang zu starten. Da der Grill bereits heiß ist, das Vorheizen durch Drücken der Taste PREHEAT überspringen. Deckel offen lassen und 2 Minuten lang garen.
- 7 Nach Abschluss der Zubereitung die warmen Tortillas mit Hähnchen und Gemüse, Tomaten-Limetten-Salsa und saurer Sahne servieren.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 9 MINUTES | **PLANCHA :** 26 MINUTES
GRILL : 4 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 blancs de poulet de 150 g chacun, en fines tranches
1 poivron rouge ou jaune, coupé en tranches
1 oignon rouge, émincé
2 gousses d'ail, écrasées
2 cuillères à café de cumin moulu
1 cuillère à café de paprika fumé
1 cuillère à café d'origan séché
Jus de 2 citrons verts
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
3 tomates moyennes, hachées
2 cuillères à soupe de coriandre fraîchement hachée
4 tortillas
Crème fraîche pour servir

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Placer un plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 200 °C et la durée sur 26 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 2 Lorsque l'appareil préchauffe, dans un grand bol, mélanger le poulet, le poivron et l'oignon rouge avec l'ail, le cumin, le paprika fumé, l'origan ainsi que le jus d'un citron vert. Assaisonner avec du sel et du poivre selon les goûts. Bien mélanger. Réserver.
- 3 Dans un autre bol, mélanger les tomates hachées, le jus d'un citron vert et la coriandre hachée. Assaisonner avec du sel et du poivre selon les goûts. Mettre au réfrigérateur.
- 4 Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et placer le poulet mariné et les légumes dans le plancha. Laisser cuire à couvercle ouvert en tournant le poulet et les légumes régulièrement à l'aide des pinces en silicone.
- 5 Une fois la cuisson terminée, retirer le poulet et les légumes et les couvrir de papier d'aluminium pour les maintenir au chaud.
- 6 Retirer le plancha, déposer les tortillas sur la plaque à griller, appuyer sur GRILL, puis régler la température sur HI et la durée sur 4 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour lancer la cuisson. Étant donné que le grill est déjà chaud, omettre le préchauffage en appuyant sur le bouton PREHEAT. Laisser le couvercle ouvert et faire cuire pendant 2 minutes.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servir les tortillas chauffées avec le poulet, les légumes, la salsa tomates-citron vert et la crème fraîche.

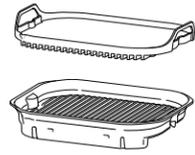
ASTUCE

pour un plat plus épicé, ajouter du piment et servir avec de la sauce chilli et du guacamole.

CHICKEN GYROS

HÄHNCHEN-GYROS

GYROS AU POULET



PREP TIME: 15 MINUTES, PLUS 2 HOURS MARINATING TIME | **COOK TIME:** 10 MINUTES
PREHEAT TIME: 8 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 tablespoon gyros seasoning
1 garlic clove, finely chopped
Salt and pepper, to taste
500g boneless chicken breasts
1 large onion, sliced
8 small flatbreads or wraps, to serve
Salad, to serve

TZATSIKI

1 cucumber, grated
6 mint leaves, finely chopped
2 garlic cloves, finely chopped
200g Greek yogurt
Squeeze of lemon juice
Salt and pepper, to taste

DIRECTIONS

- 1 Mix olive oil, gyros seasoning, garlic, salt and pepper in a large bowl.
- 2 Butterfly the chicken breasts, then pound to flatten to an even thickness. Thinly slice chicken and add to the gyros marinade along with sliced onion. Stir to coat in the flavours, then cover and place in refrigerator for 2 hours to marinate.
- 3 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat. Close lid and select PLANCHA, set temperature to 200°C and set time to 10 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 4 While unit preheats, mix the tzatziki ingredients together in a medium bowl until well combined. Season with salt and pepper to taste.
- 5 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place chicken and onions on plancha. Close lid and cook for 5 minutes.
- 6 After 5 minutes, use silicone tongs to move chicken around. Close lid to continue cooking.
- 7 Once cooking is complete, serve the chicken and onion on flatbreads or in wraps with salad and tzatziki.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN + 2 STUNDEN MARINIEREN
GARZEIT: 10 MINUTEN | **VORHEIZZEIT:** 8 MINUTEN **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Gyros-Gewürz
1 Knoblauchzehe, feingehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
500 g Hähnchenbrustfilet, ohne Knochen
1 große Zwiebel, geschnitten
8 kleine Fladenbrote oder Wraps, zum Servieren
Salat, zum Servieren

TSATSIKI

1 Gurke, gerieben
6 Minzblätter, feingehackt
2 Knoblauchzehen, feingehackt
200 g griechischer Joghurt
Ein Schuss Zitronensaft
Salz und Pfeffer nach Geschmack

ANLEITUNG

- 1 Das Olivenöl, das Gyros-Gewürz, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen.
- 2 Die Hähnchenbrustfilets mit dem Schmetterlingsschnitt aufschneiden und aufklappen, dann auf eine einheitliche Dicke platt klopfen. Das Hähnchen dünn in Scheiben schneiden und mit der geschnittenen Zwiebel in die Gyros-Marinade geben. Umrühren, um mit der Gewürzmischung zu beschichten, dann abdecken und die Marinade 2 Stunden lang im Kühlschrank stehen lassen.
- 3 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Befestigen Sie die plancha in ebener Position auf der Grillplatte. Den Deckel schließen, PLANCHA auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 4 Während das Gerät vorheizt, die Tsatsiki-Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel gut vermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und das Hähnchen und die Zwiebeln auf die plancha legen. Den Deckel schließen und 5 Minuten garen lassen.
- 6 Das Hähnchen nach 5 Minuten mit einer Silikonzange umverteilen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, das Hähnchen und die Zwiebeln in Fladenbrot oder in Wraps mit Salat und Tsatsiki servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES + 2 HEURES DE MARINADE
TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 8 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe d'épices à gyros
1 gousse d'ail, finement hachée
Sel et poivre, selon les goûts
500 g de filets de poulet désossés
1 gros oignon, émincé
8 petits pains plats ou wraps, pour accompagner
Salade, pour accompagner

TZATSIKI

1 concombre râpé
6 feuilles de menthe, finement hachées
2 gousses d'ail finement hachées
200 g de yaourt grec
Un trait de jus de citron
Sel et poivre, selon les goûts

PRÉPARATION

- 1 Mélanger l'huile d'olive, les épices à gyros, l'ail, le sel et le poivre dans un grand bol.
- 2 Couper les blancs de poulet en portefeuille, puis les aplatir pour obtenir une épaisseur uniforme. Trancher finement le poulet et ajouter la marinade ainsi que l'oignon émincé. Remuer pour enrober le poulet, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 3 Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Placer la plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle et appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 4 Pendant le préchauffage, mélanger dans un bol moyen les ingrédients pour le tzatziki jusqu'à obtenir une texture homogène. Assaisonner avec du sel et du poivre, selon les goûts.
- 5 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et mettre les blancs de poulet et l'oignon sur le plancha. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 5 minutes.
- 6 Au bout des 5 minutes, retourner le poulet à l'aide d'une pince en silicone. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servir le poulet et l'oignon sur les pains plats ou les wraps avec de la salade et du tzatziki en accompagnement.



CURRIED CHICKEN WINGS

HÄHNCHENFLÜGEL MIT CURRY

AILES DE POULET AU CURRY



PREP TIME: 10 MINUTES, PLUS 2 HOURS MARINATING TIME | **COOK TIME:** 12 MINUTES
PREHEAT TIME: 5 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

50g natural yogurt
2 tablespoons olive oil
2 garlic cloves, finely chopped
1 tablespoon curry powder
1 teaspoon chilli powder
1 teaspoon salt
½ teaspoon pepper
550g bone-in chicken wings, halved at the knuckle
Celery stalks and dip to serve

DIRECTIONS

- 1 Mix yogurt, oil, garlic, spices, salt and pepper in a large bowl. Add chicken wings and mix to coat in the flavours, then cover and place in refrigerator for 2 hours to marinate.
- 2 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place the crisper basket on the grill plate and close lid. Select AIR FRY, set temperature to 200°C and set time to 12 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 3 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and arrange chicken wings evenly in the crisper basket, ensuring they are not touching each other. Close lid and cook for 12 minutes.
- 4 Chicken is ready when it reaches an internal temperature of 75°C. Serve immediately with celery stalks and dip of your choice.

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN + 2 STUNDEN MARINIEREN | **GARZEIT:** 12 MINUTEN |
VORHEIZZEIT: 5 MINUTEN **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

50 g Naturjoghurt
2 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen, feingehackt
1 Esslöffel Currypulver
1 Teelöffel Chillipulver
1 Teelöffel Salz
½ Teelöffel Pfeffer
550 g Hähnchenflügel mit Knochen, am Gelenk halbiert
Selleriestangen und Dip zum servieren.

ANLEITUNG

- 1 Joghurt, Öl, Knoblauch, Gewürze sowie Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen. Die Hähnchenflügel hinzufügen und mit der Gewürzmischung beschichten, dann abdecken und Marinade 2 Stunden lang im Kühlschrank stehen lassen.
- 2 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Den Korb auf die Grillplatte platzieren und den Deckel schließen. AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und die Hähnchenflügel im Korb gleichmäßig verteilen und darauf achten, dass sie nicht aneinander liegen. Den Deckel schließen und sie für 12 Minuten lang garen.
- 4 Das Hähnchenfleisch ist gar, sobald es eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht hat. Sofort mit Selleriestangen und Dip der Wahl servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES + 2 HEURES DE MARINADE
TEMPS DE CUISSON : 12 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 5 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

50 g de yaourt nature
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail finement hachées
1 cuillère à soupe de curry en poudre
1 cuillère à café de poudre de piment
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre
550 g d'ailles de poulet non désossées, coupées en deux à la jointure
Branches de celeri et la sauce pour servir

PRÉPARATION

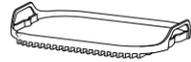
- 1 Mélanger le yaourt, l'huile, l'ail, les épices, le sel et le poivre dans un grand bol. Ajouter les ailes de poulet et mélanger pour bien enrober, puis couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 2 Pour installer la plaque a griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Placer le bac à cuisson sur la plaque à griller et fermer le couvercle. Appuyer sur AIR FRY, régler la température sur 200 °C et la durée sur 12 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et répartir les ailes de poulet dans le bac à cuisson en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 12 minutes.
- 4 Le poulet est prêt lorsqu'il atteint la température interne de 75° C. Servir immédiatement avec des branches de céleri et la sauce de votre choix en accompagnement.



JERK CHICKEN THIGHS

HÄHNCHENSCHENKEL MIT JERK-GEWÜRZ

POULET ÉPICÉ JAMAÏCAIN



PREP TIME: 15 MINUTES, PLUS 10 HOURS MARINATING TIME
COOK TIME: 16-18 MINUTES | **PREHEAT TIME:** 8 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 tablespoon olive oil
2 tablespoons soy sauce
Juice of 1 lime
1 spring onion, finely sliced
2 garlic cloves, finely chopped
4cm piece of ginger, finely grated
2 teaspoons chilli flakes
1 tablespoon jerk seasoning
900g skinless, boneless chicken thighs
2 corn cobs, halved, to serve

YOU WILL ALSO NEED

Aluminium foil

DIRECTIONS

- 1 Mix the olive oil, soy sauce, lime juice, spring onion, garlic, ginger, chilli flakes and jerk seasoning in a large bowl until well combined. Add chicken thighs and mix to coat in the flavours, then cover and place in refrigerator for 10 hours to marinate. Take chicken out of the fridge 1 hour before cooking.
- 2 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat and close lid. Select PLANCHA, set temperature to 200°C and set time to 16 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 3 While unit preheats, wrap corn cobs in foil.
- 4 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place the wrapped corn and marinated chicken, skin side down, on the plancha. Close lid and cook for 8 minutes.
- 5 After 8 minutes, use silicone tongs to turn chicken over. Close lid to continue cooking.
- 6 Cooking is complete once chicken reaches an internal temperature of 75°C. Serve with corn.

TIP

Make this more of a meal by serving with rice.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN + 10 STUNDEN MARINIEREN
GARZEIT: 16-18 MINUTEN | **VORHEIZZEIT:** 8 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Sojasauce
Saft von 1 Zitrone
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, feingehackt
4 cm großes Stück Ingwer, fein gerieben
2 Teelöffel Chilliflocken
1 Esslöffel Jerk-Gewürz
900 g Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen
2 Maiskolben, halbiert, zum Servieren

ZUSÄTZLICH BENÖTIGT

Alufolie

ANLEITUNG

- 1 Das Olivenöl, die Sojasauce, den Limettensaft, die Frühlingszwiebel, den Knoblauch, den Ingwer, die Chilliflocken und das Jerk-Gewürz in einer großen Schüssel gut vermischen. Die Hähnchenschenkel hinzufügen und mit der Gewürzmischung beschichten, dann abdecken und Marinade 10 Stunden lang im Kühlschrank stehen lassen. Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Die plancha in ebener Position auf der Grillplatte befestigen und den Deckel schließen. PLANCHA auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 16 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Während das Gerät vorheizt, die Maiskolben in Alufolie einwickeln.
- 4 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und die eingewickelten Maiskolben und das marinierte Hähnchen mit der Haut nach unten auf die plancha legen. Den Deckel schließen und 8 Minuten lang garen.
- 5 Das Hähnchen nach 8 Minuten mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 6 Der Garvorgang ist abgeschlossen, sobald das Hähnchenfleisch eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht hat. Mit dem Mais servieren.

TIPP:

Mit Reis serviert entspricht das Rezept einer vollen Mahlzeit.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES + 10 HEURES DE MARINADE |
TEMPS DE CUISSON : 16 À 18 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 8 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de sauce soja
Jus d'un citron vert
1 oignon vert, finement émincé
2 gousses d'ail, finement hachées
4 cm de gingembre, finement râpé
2 cuillères à café de piment séché
1 cuillère à soupe d'épices jerk de Jamaïque
900 g de hauts de cuisse de poulet sans peau ni os
2 épis de maïs coupés en deux, pour accompagner

VOUS AUREZ ÉGALEMENT BESOIN DE

Papier aluminium

PRÉPARATION

- 1 Mélanger l'huile d'olive, la sauce soja, le citron vert, l'oignon vert, l'ail, le gingembre, le piment séché et les épices jerk dans un grand bol. Ajouter les hauts de cuisse de poulet et mélanger pour bien enrober, puis couvrir et laisser mariner 10 heures au réfrigérateur. Sortir le poulet 1 heure avant la cuisson.
- 2 Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Placer un plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 200 °C et la durée sur 16 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Pendant le préchauffage, envelopper les épis de maïs dans du papier aluminium.
- 4 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer les épis de maïs et le poulet mariné, côté peau vers le bas, sur le plancha. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 8 minutes.
- 5 Au bout des 8 minutes, retourner le poulet à l'aide d'une pince en silicone. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
- 6 La cuisson est terminée lorsque le poulet atteint une température interne de 75° C. Servir accompagné des épis de maïs.

ASTUCE

Vous pouvez servir avec du riz pour un repas plus complet.



TURKEY SCHNITZELS

PUTENSCHNITZEL

ESCALOPE DE DINDE PANÉE



PREP TIME: 10 MINUTES | **COOK TIME:** 20 MINUTES | **PREHEAT TIME:** 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 tablespoon rapeseed oil, plus 1 teaspoon extra for cooking
- 1 teaspoon chilli powder
- 1 teaspoon finely chopped rosemary
- 1 teaspoon finely chopped parsley
- Salt and pepper to taste
- 4 portions fresh turkey breast fillet (approx. 150g each)
- 1 large onion, sliced
- 1 large pepper (red or yellow), deseeded and sliced
- 150ml single cream

DIRECTIONS

- 1 Mix 1 tablespoon of rapeseed oil, chilli powder, herbs, salt and pepper in a large bowl. Add turkey to the bowl and mix to coat evenly.
- 2 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat and close lid. Select PLANCHA, set temperature to 190°C and set time to 20 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 3 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and drizzle the remaining rapeseed oil onto the plancha then add the onion and pepper. Close lid and cook for 4 minutes. Open lid and remove vegetables from plancha and set aside.
- 4 Leaving lid open, place turkey portions on plancha and cook for 2 minutes on each side. Pour cream on top of turkey, then add vegetables and close lid.
- 5 Cooking is complete when the turkey reaches an internal temperature of 75°C. Serve hot.

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN
VORHEIZZEIT: 6 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 1 Esslöffel Rapsöl, plus 1 weiterer Teelöffel zum Braten
- 1 Teelöffel Chillipulver
- 1 Teelöffel frischer fein gehackter Rosmarin
- 1 Teelöffel fein gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 frische Putenbrustfilets (ca. 150 g pro Stück)
- 1 große Zwiebel, geschnitten
- 1 große Paprikaschote (rot oder gelb), entkernt und in Scheiben geschnitten
- 150 ml Sahne

ANLEITUNG

- 1 Esslöffel Rapsöl, Chillipulver, Kräuter, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen. Die Putenfilets in die Schüssel geben und vermischen, um sie gleichmäßig zu beschichten.
- 2 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Die plancha in ebener Position auf der Grillplatte befestigen und den Deckel schließen. PLANCHA auswählen und die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und das verbleibende Rapsöl auf die plancha träufeln und die Zwiebel und Paprika darauflegen. Den Deckel schließen und 4 Minuten lang garen lassen. Deckel öffnen und das Gemüse von der plancha nehmen und beiseitestellen.
- 4 Den Deckel geöffnet lassen, die Putenbrustfilets auf die plancha legen und auf beiden Seiten 2 Minuten lang braten. Die Sahne auf die Putenfilets gießen, dann das Gemüse hinzugeben und den Deckel schließen.
- 5 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn das Putenfleisch eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht hat. Heiß servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 20 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE : 6 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à soupe d'huile de colza + une cuillère à café pour la cuisson
- 1 cuillère à café de poudre de piment
- 1 cuillère à café de romarin, finement haché
- 1 cuillère à café de persil, finement haché
- Sel et poivre, selon les goûts
- 4 filets de dinde frais (environ 150 g chacun)
- 1 gros oignon, émincé
- 1 gros poivron (rouge ou jaune), épépiné et émincé
- 150 ml de crème semi-épaisse

PRÉPARATION

- 1 Mélanger 1 cuillère à soupe d'huile de colza, la poudre de piment, les herbes, le sel et le poivre dans un grand bol. Ajouter la dinde et l'enrober du mélange.
- 2 Pour installer la plaque a griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Placer le plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle. Appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 190 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et arroser le plancha du reste d'huile de colza et ajouter l'oignon et le poivron. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 4 minutes. Ouvrir le couvercle et retirer les légumes et réserver.
- 4 Placer la dinde sur le plancha et laisser cuire pendant 2 minutes de chaque côté à couvercle ouvert. Verser la crème sur la dinde, puis ajouter les légumes et fermer le couvercle.
- 5 La cuisson est terminée lorsque la dinde atteint une température interne de 75° C. Servir chaud.



PROVENÇAL PORK CHOPS

PROVENZALISCHE SCHWEINEKOTELETTS

CÔTES DE PORC À LA PROVENÇALE



PREP TIME: 10 MINUTES | **COOK TIME:** 20 MINUTES | **PREHEAT TIME:** 6 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 teaspoon dried thyme
1 teaspoon dried rosemary
1 teaspoon dried oregano
½ teaspoon dried tarragon
Salt and pepper
4 x 175g bone-in pork chops
200g cherry tomatoes, halved
100ml sweet white wine
1 tablespoon butter
1 tablespoon lemon juice
400g cooked spaghetti, to serve
10 basil leaves, finely sliced, to serve

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat and close lid. Select PLANCHA, set temperature to 200°C and set time to 20 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 2 While unit preheats, mix oil with herbs, salt, and pepper in a large bowl. Add pork chops and toss to coat in the herb mixture.
- 3 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place chops on the plancha and cook for 3 minutes, leaving the lid open. After 3 minutes, turn the pork chops over, add tomatoes and close lid.
- 4 With 5 minutes remaining on the timer, remove pork chops from plancha and set aside to rest. Pour the white wine on the plancha to deglaze and allow to cook, lid open, for remaining time.
- 5 Once cooking is complete, add butter, lemon juice and pasta to the pan. Toss together, then serve immediately with the pork chops and some chopped basil scattered on top.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 25 MINUTEN
DAMPFAUFBAU: 11 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

2 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel getrockneter Thymian
1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
1 Teelöffel getrockneter Oregano
½ Teelöffel getrockneter Estragon
Salz und Pfeffer
4 Schweinekoteletts (je 175 g), mit Knochen
200 g Kirschtomaten, halbiert
100 ml süßer Weißwein
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Zitronensaft
400 g gekochte Spaghetti, zum Servieren
10 Blätter Basilikum, fein gehackt, zum Servieren

ANLEITUNG

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Die plancha in ebener Position auf der Grillplatte befestigen und den Deckel schließen. PLANCHA auswählen und die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 2 Während das Gerät vorheizt, das Öl mit den Kräutern, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen. Die Schweinekoteletts hinzugeben und schwenken, um sie mit der Kräutermischung zu beschichten.
- 3 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und die Koteletts auf die plancha legen und 3 Minuten lang bei offenem Deckel garen. Nach 3 Minuten die Schweinekoteletts wenden, die Tomaten hinzugeben und den Deckel schließen.
- 4 Wenn 5 Minuten auf dem Timer verbleiben, die Schweinekoteletts von der plancha nehmen und beiseitestellen, um sie ruhen zu lassen. Den Weißwein zum Ablöschen auf die plancha gießen und mit offenem Deckel für die restliche Zeit köcheln lassen.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Butter, den Zitronensaft und die Nudeln in die Pfanne geben. Schwenken und dann sofort mit den Schweinekoteletts und mit etwas Basilikum garniert servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 20 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE : 6 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de thym séché
1 cuillère à café de romarin séché
1 cuillère à café d'origan séché
½ cuillère à café d'estragon séché
Sel et poivre
4 côtelettes de porc avec l'os (175 g chacune)
200 g de tomates cerises, coupées en deux
100 ml de vin blanc doux
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de jus de citron
400 g de spaghetti cuits, pour accompagner
10 feuilles de basilic finement émincées, pour servir

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la plaque a griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de maniere a ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas a l'arriere jusqu'a entendre un « clic ». Placer le plancha sur la plaque a griller ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle. Appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 200 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 2 Pendant le préchauffage, mélanger l'huile, les herbes, le sel et le poivre dans un grand bol. Ajouter les côtelettes de porc et les enrober du mélange.
- 3 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et placer les côtelettes de porc sur le plancha et faire cuire 3 minutes à couvercle ouvert. Au bout des 3 minutes, retourner les côtelettes de porc, ajouter les tomates et fermer le couvercle.
- 4 Lorsqu'il reste 5 minutes de cuisson, retirer les côtelettes de porc et réserver. Verser le vin blanc sur le plancha pour déglacer et laisser cuire couvercle ouvert pendant le temps restant.
- 5 Une fois la cuisson terminée, ajouter le beurre, le jus de citron et les pâtes dans le plat. Mélanger et servir immédiatement avec les côtelettes de porc et du basilic haché parsemé sur le dessus.



HAM AND BROCCOLI PASTA BAKE

NUDELAUFLAUF MIT SCHINKEN UND BROKKOLI

GRATIN DE PÂTES AU JAMBON ET AU BROCOLI



PREP TIME: 10 MINUTES | **COOK TIME:** 38 MINUTES | **PREHEAT TIME:** 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

300g cavatappi (corkscrew) pasta, boiled for 6 minutes
250g broccoli, cut into 1 ½ cm florets
100g ham, diced
2 eggs
200ml single cream
300ml chicken stock
50g Parmesan cheese
1 tablespoon freshly chopped parsley
½ teaspoon ground nutmeg
Salt and pepper
80g grated mozzarella cheese

YOU WILL ALSO NEED

Baking parchment
Aluminium foil

DIRECTIONS

- 1 Line crisper basket with baking paper. Place cooked pasta, broccoli and ham in the basket, and gently combine.
- 2 Insert grill plate in the unit and close lid. Select BAKE, set temperature to 180°C and set time to 35 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 3 While unit preheats, whisk eggs, cream, stock, Parmesan, parsley, nutmeg, salt and pepper in a large bowl until combined. Pour this mixture over the pasta and broccoli. Cover crisper basket with aluminum foil and pierce a few small holes in it.
- 4 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place crisper basket on the grill plate. Close lid and cook for 35 minutes.
- 5 After 35 minutes, open lid and carefully remove aluminum foil and sprinkle grated mozzarella over the pasta bake. Close lid to continue cooking for a few more minutes until cheese has melted.
- 6 Once cooking is complete, serve immediately.

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 38 MINUTEN
VORHEIZZEIT: 5 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

300 g Cavatappi-Nudeln (Korkenzieher), 6 Minuten lang gekocht
250 g Brokkoli, in 1½ cm große Röschen geschnitten
100 g Schinken, gewürfelt
2 Eier
200 ml Sahne
300 ml Hühnerbrühe
50 g Parmesankäse
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
Salz und Pfeffer
80 g geriebener mozzarella

AUßERDEM ERFORDERLICH

Backpapier
Alufolie

ANLEITUNG

- 1 Den Korb mit Backpapier auslegen. Die gekochten Nudeln, den Brokkoli und den Schinken in den Korb geben und vorsichtig vermengen.
- 2 Die Grillplatte in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen. BAKE auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Während das Gerät vorheizt, die Eier, die Sahne, die Brühe, den Parmesan, die Petersilie, die Muskatnuss, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel gut verquirlen. Diese Mischung über die Nudeln und den Brokkoli gießen. Die Korb mit Alufolie abdecken und einige kleine Löcher in die Folie stechen.
- 4 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und den Korb auf die Grillplatte stellen. Den Deckel schließen und 35 Minuten lang garen lassen.
- 5 Nach 35 Minuten, deckel öffnen und die Alufolie vorsichtig entfernen und den geriebenen Mozzarella auf den Nudelauflauf streuen. Deckel schließen und einige Minuten weitegaren, bis der Käse geschmolzen ist.
- 6 Nach dem Garen sofort servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 38 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE : 5 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de pâtes (tire-bouchons) cavatappi, cuites à l'eau pendant 6 minutes
250 g de brocoli, coupé en fleurons de 1 ½ cm
100 g de jambon, coupé en dés
2 œufs
200 ml de crème semi-épaisse
300 ml de bouillon de poule
50 g de Parmesan
1 cuillère à soupe de persil frais haché
½ de cuillère à café de noix de muscade moulue
Sel et poivre
80 g de mozzarella râpée

VOUS AUREZ ÉGALEMENT BESOIN DE

Papier cuisson
Papier aluminium

PRÉPARATION

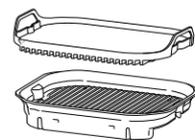
- 1 Placer du papier cuisson sur le bac à cuisson. Placer les pâtes cuites, le brocoli et le jambon dans le bac et mélanger délicatement.
- 2 Insérer la plaque à griller dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur BAKE, régler la température sur 180 °C et la durée sur 35 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Pendant le préchauffage, battre au fouet les œufs, la crème, le bouillon, le parmesan, le persil, la noix de muscade, le sel et le poivre dans un grand bol. Verser le mélange sur les pâtes et le brocoli. Couvrir le bac à cuisson avec du papier aluminium et percer quelques trous.
- 4 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et placer le bac à cuisson sur la plaque à griller. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 35 minutes.
- 5 Au bout des 35 minutes, ouvrir le couvercle et retirer avec précaution le papier aluminium et parsemer de mozzarella râpée. Fermer le couvercle et poursuivre la cuisson pendant encore quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, servir immédiatement.



CLASSIC DINER STYLE BURGERS

KLASSISCHE DINER-STYLE-BURGER

BURGERS CLASSIQUES STYLE « AMERICAN DINER »



PREP: 10 MINUTES | **PREHEAT:** 9 MINUTES | **PLANCHA :** 14 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

500g good quality minced beef

Sea salt and freshly ground black pepper to taste

Garlic powder, as desired, optional

Onion powder, as desired, optional

4 slices Cheddar cheese

4 burger buns

TOPPINGS (optional)

Tomato, sliced

Red onion, peeled, thinly sliced

Iceberg lettuce

Ketchup

Yellow mustard

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat.
- 2 Select PLANCHA, set temperature to 200°C and set time to 14 minutes. Close lid and press the dial to begin preheating.
- 3 Separate minced beef into 4 equal portions. Roughly shape the beef into flat, thin patties, approximately 12cm wide and 1cm thick.
- 4 Season the patties on both sides with salt, pepper, garlic powder, and onion powder, if using.
- 5 When unit beeps to signify it has preheated, open lid and use a non-metal spatula to add the burgers to the plancha. Firmly press each burger down for 5 seconds. Leave lid open while cooking.
- 6 When unit beeps and the display reads FLIP, flip the burgers and cook for 4 minutes.
- 7 If a more well-done burger is desired, add an additional 2-3 minutes. Add the cheese, close the lid, and cook until melted, about 2 minutes.
- 8 When cooking is done, remove the burgers. Add the burger buns to the plancha and toast for 2-3 minutes. Once toasted, remove the buns and build burgers with desired toppings.

TIP

To achieve the perfect classic diner style burger, place one portion of minced beef between two pieces of baking parchment. Then using a plate, gently press until 1cm thick.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 9 MINUTEN | **PLANCHA:** 14 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

500 g Rinderhackfleisch von guter Qualität

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Belieben

Knoblauchpulver nach Belieben, optional

Zwiebelpulver nach Belieben, optional

4 Scheiben Cheddar-Käse

4 Burger-Brötchen

BELÄGE (optional)

Tomaten, in Scheiben

Rote Zwiebel, geschält, in dünnen Scheiben

Eisbergsalat

Ketchup

Gelber Senf

ANLEITUNG

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Befestigen Sie die plancha in ebener Position auf der Grillplatte.
- 2 Wählen Sie PLANCHA aus und stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 14 Minuten ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Teilen Sie das Hackfleisch in 4 gleiche Portionen auf. Formen Sie das Fleisch grob in flache, dünne Burger, ca. 12 cm breit und 1 cm dick.
- 4 Würzen Sie die Burger auf beiden Seiten nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver.
- 5 Wenn das Gerät einen Signalton abgibt und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, heben Sie den Deckel an, geben Sie die Burger mit einem nicht-metallischen Pfannenwender auf die plancha. Drücken Sie jeden Burger für 5 Sekunden fest auf die Platte. Lassen Sie den Deckel bei der Zubereitung offen.
- 6 Wenn die Einheit einen Signalton abgibt und FLIP (Wenden) anzeigt, wenden Sie die Burger und lassen sie 4 Minuten lang garen.
- 7 Falls die Burger stärker durchgegart sein sollen, 2-3 Minuten weitergaren. Geben Sie den Käse hinzu, schließen Sie den Deckel und warten Sie ca. 2 Minuten, bis er geschmolzen ist.
- 8 Wenn die Zubereitung abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Burger. Geben Sie die Burger-Brötchen auf die plancha und tosten Sie sie für 2-3 Minuten. Danach die Brötchen entnehmen und Ihre Burger mit den gewünschten Toppings zusammenstellen.

TIPP:

Um den perfekten klassischen Diner-Style-Burger zu erzielen, eine Portion Hackfleisch zwischen zwei Bögen Backpapier legen. Dann mit einem Teller sanft draufdrücken, bis der Burger ca. 1 cm dick ist.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 9 MINUTES
PLANCHA : 14 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

500 g de viande de bœuf hachée de bonne qualité

Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu au goût

Poudre d'ail selon les goûts (facultatif)

Poudre d'oignon selon les goûts (facultatif)

4 tranches de fromage de cheddar

4 pains à hamburger

GARNITURES (facultatives)

Tomate, en tranches

Oignon rouge, pelé et finement émincé

Laitue iceberg

Ketchup

Moutarde jaune

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Placer le plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal.
- 2 Appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 200 °C et la durée sur 14 minutes. Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Séparer la viande de bœuf hachée en 4 portions égales. Former des steaks hachés plats et fins, d'environ 12 cm de largeur et 1 cm d'épaisseur.
- 4 Assaisonner les steaks hachés des deux côtés de sel et de poivre, de poudre d'ail et de poudre d'oignon (le cas échéant).
- 5 Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est chaud, ouvrir le couvercle et utiliser une spatule non-métallique pour déposer les burgers dans le plancha. Appuyer fermement sur chaque burger pendant 5 secondes. Laisser le couvercle ouvert pendant la cuisson.
- 6 Lorsque l'appareil sonne et que le panneau de commande indique FLIP, retourner les burgers et poursuivre la cuisson pendant 4 minutes.
- 7 Pour une viande plus cuite, ajouter 2 à 3 minutes de cuisson. Ajouter le fromage, fermer le couvercle et laisser cuire pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 8 Une fois la cuisson terminée, retirer les burgers. Placer les pains à burgers sur le plancha et griller pendant 2 à 3 minutes. Une fois les pains grillés, retirer les pains et créer des burgers avec les garnitures souhaitées.

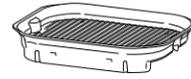
ASTUCE

Pour réaliser un burger classique style « American Diner » parfait, placer le steak haché entre deux morceaux de papier cuisson. Puis à l'aide d'une assiette, appuyer doucement jusqu'à ce que les steaks aient une épaisseur de 1 cm.

BUTTERFLIED LEG OF LAMB WITH PARMENTIER POTATOES

LAMMKEULE IM SCHMETTER- LINGSSCHNITT MIT PARMENTIER-KARTOFFELN

GIGOT D'AGNEAU EN PAPILLON ET POMMES PARMENTIÈRES



PREP: 15 MINUTES | **PREHEAT:** 3 MINUTES | **COOK:** 50 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 kg boned leg of lamb
2 garlic cloves, cut into slivers
Fresh rosemary sprigs
1 tablespoon sunflower oil
Salt and freshly ground black pepper to taste
900g potatoes, scrubbed

DIRECTIONS

- 1 Using cooking twine, tie lamb into a neat round shape for even cooking. Use the sharp point of knife to make deep slits into lamb skin and insert slivers of garlic and rosemary sprigs. Season to taste.
- 2 Plug probe into unit. To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Close the lid then select ROAST and set temperature to 180°C, then select PRESET. Use the dial to select LAMB. Press COOK LEVEL to select MED WELL. Press the dial to begin preheating.
- 3 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place in lamb. Insert probe horizontally into thickest part of lamb, (see probe placement instructions on page 10). Close lid.
- 4 Cut potatoes into 2cm cubes, rinse in water to remove starch, drain and pat dry. Toss potatoes, rosemary sprigs in oil, and seasoning.
- 5 After 25 minutes turn lamb over and add seasoned potatoes.
- 6 When unit beeps to signal cooking is complete. Use oven gloves to remove probe from lamb, remove the lamb and leave to rest for 10 minutes.
- 7 Check if the potatoes are brown enough, if not, select ROAST, set temperature to 180°C and set time to 10 minutes. Skip preheat by pressing the PREHEAT button. Display will show ADD FOOD, lift and close lid to begin cooking.
- 8 Serve potatoes with lamb.

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 3 MINUTES | **CUISSON :** 50 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ZUTATEN

1 kg Lammkeule mit Knochen
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
Frische Rosmarinzwige
1 Esslöffel Sonnenblumenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack
900 g Kartoffeln, geputzt

ANLEITUNG

- 1 Für gleichmäßiges Garen das Lamm mit Küchengarn binden und in eine möglichst runde Form bringen. Mit einem scharfen Messer tief in die Haut schneiden und Einschnitte mit Knoblauch und Rosmarinzwiegem füllen. Nach Belieben würzen.
- 2 Das Thermometer in die Einheit stöpseln. Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Deckel schließen, ROAST auswählen, Temperatur auf 180 °C einstellen und PRESET auswählen. Mit dem Drehknopf LAMB (Lamm) auswählen. Auf COOK LEVEL drücken und MED WELL auswählen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Wenn die Einheit piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, das Lamm in den Korb legen. Die Sonde horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Lamms einführen (siehe Anleitung zur Sondenplatzierung auf Seite 32). Deckel schließen.
- 4 Kartoffeln in 2 cm große Würfel schneiden, mit Wasser abspülen, um Stärke zu entfernen, abgießen und trockentupfen. Kartoffeln und Rosmarinzwige in Öl einlegen und Gewürze hinzufügen.
- 5 Nach 25 Minuten das Lammfleisch wenden und die gewürztengewürzten Kartoffeln hinzufügen.
- 6 Wenn das Gerät piept und der Garvorgang abgeschlossen ist, die Sonde mit Ofenhandschuhen aus dem Lamm entfernen und 10 Minuten ruhen lassen.
- 7 Prüfen, ob die Kartoffeln dunkel genug sind; falls nicht, ROAST auswählen, Temperatur auf 180 °C und Zeit auf 10 Minuten einstellen. Durch Drücken der PREHEAT-Taste das Vorheizen überspringen. Auf der Anzeige erscheint ADD FOOD. Heben und schließen Sie den Deckel und beginnen Sie mit der Zubereitung.
- 8 Kartoffeln zum Lammfleisch servieren.

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 3 MINUTES | **CUISSON :** 50 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 kg de gigot d'agneau
2 gousses d'ail, coupées en lamelles
Brins de romarin frais
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
Sel et poivre noir fraîchement moulu au goût
900 g de pommes de terre, frottées

PRÉPARATION

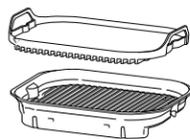
- 1 Pour une cuisson uniforme, nouer l'agneau dans une forme ronde soignée avec de la ficelle alimentaire. Utiliser le bout pointu d'un couteau pour inciser profondément la peau de l'agneau et y insérer les lamelles d'ail et les brins de romarin. Assaisonner selon les goûts.
- 2 Brancher la sonde dans l'appareil. Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Fermer le couvercle puis appuyer sur ROAST, régler la température sur 180 °C, puis appuyer sur PRESET. Utiliser le bouton principal pour sélectionner LAMB. Appuyer sur COOK LEVEL pour sélectionner MED WELL. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et mettre l'agneau. Insérer la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse de l'agneau (voir la notice d'utilisation de la sonde en page 54). Fermer le couvercle.
- 4 Couper les pommes de terre en cubes de 2 cm, les rincer à l'eau pour retirer l'amidon, égoutter puis sécher en tamponnant avec un essuie-tout. Mélanger les pommes de terre et les brins de romarin avec de l'huile et l'assaisonnement.
- 5 Après 25 minutes, retourner l'agneau et ajouter les pommes de terre assaisonnées.
- 6 Lorsque l'appareil sonne pour indiquer que la cuisson est terminée, utiliser des maniques pour enlever la sonde de l'agneau et retirer l'agneau, puis laisser reposer pendant 10 minutes.
- 7 Vérifier que les pommes de terre sont suffisamment dorées. Sinon, appuyer sur ROAST, régler la température sur 180 °C et la durée sur 10 minutes. Omettre le préchauffage en appuyant sur le bouton PREHEAT. Dès que le panneau de commande indique ADD FOOD, ouvrir et fermer le couvercle pour commence la cuisson.
- 8 Servir les pommes de terre avec l'agneau



COURGETTE-WRAPPED COD WITH TOMATOES AND HERB BUTTER

IN ZUCCHINI GEWICKELTER KABELJAU MIT TOMATEN UND KRÄUTERBUTTER

CABILLAUD À LA COURGETTE, TOMATES ET BEURRE AUX HERBES



PREP TIME: 8 MINUTES | **COOK TIME:** 12 MINUTES | **PREHEAT TIME:** 8 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 courgette
4 x 125g cod fillets
Salt and pepper
1 tablespoon olive oil
300g cherry tomatoes on the vine
80g herb butter
Lemon slices, to serve

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill so it sits flat and close lid. Select PLANCHA, set temperature to 200°C and set time to 12 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 2 While unit preheats, use a vegetable peeler to slice the courgette lengthways into 12 thin strips.
- 3 Lay 3 courgette strips next to each other, slightly overlapping, then place a cod fillet across them. Season with salt and pepper, then wrap the courgette strips around the fillet so they overlap. Brush with olive oil then repeat with the remaining fillets.
- 4 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and carefully place the fish and tomatoes on the plancha. Close lid and cook for 10 minutes.
- 5 After 10 minutes, add the herb butter. Close lid to continue cooking for another couple of minutes.
- 6 Cooking is complete when the fish reaches an internal temperature of at least 60°C. Serve the fish hot with the cooked tomatoes and fresh lemon slices.

VORBEREITUNGSZEIT: 8 MINUTEN | **GARZEIT:** 12 MINUTEN
VORHEIZZEIT: 8 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 Zucchini
4 Kabeljaufilets (je 125 g)
Salz und Pfeffer
1 Esslöffel Olivenöl
300 g Kirschtomaten an der Rispe
80 g Kräuterbutter
Zitronenscheiben, zum Servieren

ANLEITUNG

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Die plancha in ebener Position auf dem Grillrost befestigen und den Deckel schließen. PLANCHA auswählen und die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 2 Während das Gerät vorheizt, einen Sparschäler verwenden, um die Zucchini längs in 12 dünne Streifen zu schneiden.
- 3 Drei Zucchiniestreifen leicht überlappend nebeneinanderlegen, dann ein Kabeljaufilet quer darüberlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Zucchiniestreifen um das Filet wickeln, sodass sie sich überlappen. Mit Olivenöl bestreichen, dann diesen Vorgang mit den restlichen Filets wiederholen.
- 4 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und den Fisch und die Tomaten vorsichtig auf die plancha legen. Den Deckel schließen und 10 Minuten lang garen lassen.
- 5 Nach 10 Minuten die Kräuterbutter hinzugeben. Den Deckel schließen und den Bratvorgang einige Minuten lang fortsetzen.
- 6 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn der Fisch eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C erreicht hat. Den Fisch heiß mit den gegarten Tomaten und frischen Zitronenscheiben servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 8 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 12 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE : 8 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 courgette
4 filets de cabillaud (125 g chacun)
Sel et poivre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
300 g de tomates cerises sur leur branche
80 beurre aux herbes
Tranches de citron, pour servir

PRÉPARATION

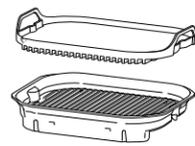
- 1 Pour installer la plaque a griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de maniere a ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas a l'arriere jusqu'a entendre un « clic ». Placer le plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle. Appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 200 °C et la durée sur 12 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 2 Pendant le préchauffage, trancher la courgette sur la longueur en 12 fines lanières à l'aide d'un économe.
- 3 Disposer 3 bandes de courgettes l'une à côté de l'autre, en les superposant légèrement, puis placer un filet de cabillaud dessus. Assaisonner de sel et de poivre, puis envelopper le filet de cabillaud dans les lanières de courgette. Badigeonner d'huile d'olive et répéter l'opération avec les autres filets de poisson.
- 4 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et placer délicatement le poisson et les tomates sur le plancha. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 10 minutes.
- 5 Au bout des 10 minutes, ajouter le beurre aux herbes. Fermer le couvercle et continuer la cuisson pendant encore quelques minutes.
- 6 La cuisson est terminée lorsque le poisson atteint une température interne d'au moins 60° C. Servir chaud avec les tomates cuites et les tranches de citron frais.



WHOLE SEABREAM WITH TOMATO, OLIVE AND CAPER SALSA

GANZE GOLDBRASSE MIT SALSA AUS TOMATEN, OLIVEN UND KAPERN

DORADE ENTIÈRE À LA SAUCE TOMATES, OLIVES ET CÂPRES



PREP TIME: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 45 MINUTES | **PREHEAT TIME:** 8 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 garlic clove, finely chopped
Salt and pepper
1 whole seabream (approx. 650g), cleaned
2 sprigs thyme
1 sprig rosemary
1 lemon wedge, plus extra for serving
Bread, to serve

SALSA

2 roma tomatoes, diced
50g sundried tomatoes, rehydrated in hot water, drained and diced
50g pitted black olives, sliced
50g pitted green olives, sliced
30g capers
1 teaspoon olive oil
Squeeze of lemon juice
Pepper, to taste

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat and close lid. Select PLANCHA, set temperature to 170°C and set time to 45 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 2 While unit preheats, prepare the fish. Mix olive oil, garlic, salt and pepper in a small bowl then brush this oil generously inside the seabream. Place herbs and lemon inside the fish, then score the skin and brush it generously with remaining oil.
- 3 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place seabream diagonally on plancha. Close lid and cook for 45 minutes.
- 4 Mix the tomatoes and olives with the capers, olive oil, lemon juice and seasoning.
- 5 Cooking is complete when the fish reaches an internal temperature of at least 60°C. Serve immediately with salsa and bread.

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 45 MINUTEN | **VORHEIZZEIT:** 8 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

2 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe, feingehackt
Salz und Pfeffer
1 ganze Goldbrasse (ca. 650 g), gewaschen
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zitronenspalte, plus weitere zum Servieren
Brot, zum Servieren

SALSA

2 Roma-Tomaten, gewürfelt
50 g sonnengetrocknete Tomaten, in heißem Wasser eingeweicht, abgegossen und gewürfelt
50 g entsteinte schwarze Oliven, in Scheiben geschnitten
50 g entsteinte grüne Oliven, in Scheiben geschnitten
30 g Kapern
1 Teelöffel Olivenöl
Ein Schuss Zitronensaft
Pfeffer, je nach Geschmack

ANLEITUNG

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Die plancha in ebener Position auf der Grillplatte befestigen und den Deckel schließen. PLANCHA auswählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 45 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 2 Während das Gerät vorheizt, den Fisch vorbereiten. Das Olivenöl, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen das Innere der Goldbrasse großzügig mit diesem Öl bestreichen. Die Kräuter und Zitrone in den Fisch geben, dann die Haut leicht mit einem scharfen Messer einschneiden und großzügig mit dem verbleibenden Öl bestreichen.
- 3 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und die Goldbrasse diagonal ausgerichtet auf die plancha legen. Den Deckel schließen und 45 Minuten garen lassen.
- 4 Die Tomaten und Oliven mit den Kapern, dem Olivenöl, dem Zitronensaft und den Gewürzen vermischen.
- 5 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn der Fisch eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C erreicht hat. Sofort mit Salsa und Brot servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 45 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE : 8 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail, finement hachée
Sel et poivre
1 grosse dorade (environ 650 g), nettoyée
2 brins de thym
1 branche de romarin
1 quartier de citron, + un peu pour servir
Pain, pour accompagner

SAUCE

2 tomates Roma, coupées en dés
50 g tomates séchées, réhydratées dans l'eau chaude, égouttées et coupées en dés
50 g olives noires dénoyautées, émincées
50 g olives vertes dénoyautées, émincées
30 g câpres
1 cuillère à café d'huile d'olive
Un trait de jus de citron
Poivre, au goût

PRÉPARATION

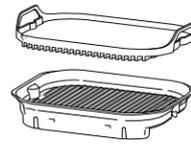
- 1 Pour installer la plaque a griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de maniere a ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas a l'arriere jusqu'a entendre un « clic ». Placer le plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle. Appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 170 °C et la durée sur 45 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 2 Pendant le préchauffage, préparer le poisson. Mélanger l'huile d'olive, l'ail, le sel et le poivre dans un petit bol, puis badigeonner généreusement l'intérieur de la dorade avec cette préparation. Mettre les herbes et le citron à l'intérieur du poisson, puis inciser la peau et badigeonner avec l'huile restante.
- 3 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et placer la dorade en diagonale sur le plancha. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 45 minutes.
- 4 Mélanger les tomates et les olives avec les câpres, l'huile d'olive, le jus de citron et l'assaisonnement.
- 5 La cuisson est terminée quand le poisson atteint une température interne d'au moins 60° C. Servir immédiatement avec la sauce et le pain en accompagnement.



TROUT WITH BABY POTATOES, RED ONION AND COURGETTE

FORELLE MIT FRÜHKARTOFFELN, ROTER ZWIEBEL UND ZUCCHINI

TRUITE AVEC POMMES DE TERRE GRELOTS, OIGNON ROUGE ET COURGETTE



PREP TIME: 15 MINUTES | **COOK TIME:** 30 MINUTES | **PREHEAT TIME:** 8 MINUTES
MAKES: 2 SERVINGS

INGREDIENTS

300g baby potatoes, quartered
1 courgette, cut into 2cm pieces
3 small red onions, quartered
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon fresh thyme
2 garlic cloves, finely chopped
Salt and pepper
1 whole trout (approx. 350g), cleaned
2 garlic cloves
2 thyme sprigs
Lemon slices, to serve
Finely sliced spring onion, to serve

DIRECTIONS

- 1 Place potatoes, courgette and onion in a large bowl. Drizzle with 1 tablespoon olive oil, then add thyme, garlic and season with salt and pepper. Mix to coat evenly.
- 2 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat and close lid. Select PLANCHA, set temperature to 180°C and set time to 30 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 3 While unit preheats, brush the inside and outside of the trout with 1 tablespoon olive oil. Season the inside with salt and pepper, then place garlic and thyme inside the trout.
- 4 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place trout diagonally on plancha then arrange vegetables around it. Close lid and cook for 30 minutes.
- 5 Cooking is complete when the fish reaches an internal temperature of at least 60°C. Serve hot, with slices of fresh lemon and a slices of spring onion scattered on top.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 30 MINUTEN
VORHEIZZEIT: 8 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN

ZUTATEN

300 g Frühkartoffeln, geviertelt
1 Zucchini, in 2 cm große Stücke geschnitten
3 kleine rote Zwiebeln, geviertelt
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel frischer Thymian
2 Knoblauchzehen, feingehackt
Salz und Pfeffer
1 ganze Forelle (ca. 350 g), gewaschen
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
Zitronenscheiben, zum Servieren
In dünne Scheiben geschnittene Frühlingszwiebel, zum Servieren

ANLEITUNG

- 1 Kartoffeln, Zucchini und Zwiebeln in eine große Schüssel geben. Mit 1 Esslöffel Olivenöl beträufeln, dann Thymian und Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vermischen, um gleichmäßig zu beschichten.
- 2 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Die plancha in ebener Position auf der Grillplatte befestigen und den Deckel schließen. PLANCHA auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Während das Gerät vorheizt, das Innere und Äußere der Forelle mit 1 Esslöffel Olivenöl bestreichen. Das Innere mit Salz und Pfeffer würzen, dann Knoblauch und Thymian ins Innere der Forelle legen.
- 4 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und die Forelle diagonal ausgerichtet auf die plancha legen und das Gemüse darum verteilen. Den Deckel schließen und 30 Minuten lang garen.
- 5 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn der Fisch eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C erreicht hat. Heiß mit frischen Zitronenscheiben und Frühlingszwiebel garniert servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 30 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE : 8 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de pommes de terre grelots, coupées en quartiers
1 courgette, coupée en morceaux de 2 cm
3 petits oignons rouges, coupés en quartiers
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de thym frais
2 gousses d'ail finement hachées
Sel et poivre
1 truite entière (environ 350 g), nettoyée
2 gousses d'ail
2 brins de thym
Tranches de citron, pour servir
Oignon vert finement émincé, pour servir

PRÉPARATION

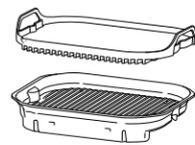
- 1 Placer les pommes de terre, la courgette et l'oignon dans un grand bol. Arroser d'une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis ajouter le thym, l'ail et assaisonner de sel et de poivre. Mélanger pour bien enrober.
- 2 Pour installer la plaque a griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de maniere a ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas a l'arriere jusqu'a entendre un « clic ». Placer le plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle. Appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 180 °C et la durée sur 30 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Pendant le préchauffage, badigeonner l'intérieur et l'extérieur de la truite avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Assaisonner l'intérieur de sel et de poivre, puis y placer l'ail et le thym.
- 4 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et placer la truite en diagonale sur le plancha puis arranger les légumes autour. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 30 minutes.
- 5 La cuisson est terminée quand le poisson atteint une température interne d'au moins 60° C. Servir chaud, avec des tranches de citron frais et un oignon vert émincé sur le dessus.



MUSHROOM AND SMOKED TOFU SKEWERS WITH CITRUS AIOLI

PILZ-RÄUCHERTOFU-SPIESSE MIT ZITRONEN-AIOLI

BROCHETTES DE CHAMPIGNONS ET DE TOFU FUMÉ AVEC SAUCE AÏOLI AU CITRON



PREP TIME: 15 MINUTES | **COOK TIME:** 10 MINUTES | **PREHEAT TIME:** 8 MINUTES
MAKES: 2 SERVINGS (6 SKEWERS)

INGREDIENTS

300g smoked tofu, patted dry and diced into 2 ½cm pieces
200g chestnut mushrooms, halved
1 tablespoon olive oil
1 teaspoon caraway seeds
1 teaspoon dried lovage
Salt and pepper, to taste

CITRUS AIOLI

120g vegan mayonnaise
1 tablespoon wholegrain mustard
1 large garlic clove, finely chopped
1 tablespoon lemon juice
½ teaspoon pepper

YOU WILL ALSO NEED

6 wooden skewers (soaked in water for 10 minutes before using)

DIRECTIONS

- 1 Put tofu and mushrooms in a large bowl and drizzle with olive oil. Add caraway seeds and lovage, and season with salt and pepper. Toss to coat in the flavours.
- 2 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat and close lid. Select PLANCHA, set temperature to 200°C and set time to 10 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 3 While unit preheats, prepare skewers by alternating tofu and mushrooms until almost full.
- 4 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place skewers on the plancha. Close lid and cook for 5 minutes.
- 5 While skewers are cooking, mix all the citrus aioli ingredients together in a small bowl.
- 6 After 5 minutes, use silicone tongs to turn skewers over. Close lid to continue cooking.
- 7 Once cooking is complete, serve immediately with citrus aioli for dipping.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 10 MINUTEN | **VORHEIZZEIT:** 8 MINUTEN
ERGIBT: 2 PORTIONEN (6 SPIESSE)

ZUTATEN

300 g Räuchertofu, trocken getupft und in 2½ cm große Würfel geschnitten
200 g braune Champignons, halbiert
1 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Kümmel
1 Teelöffel getrockneter Liebstöckel
Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZITRONEN-AIOLI

120 g vegane Mayonnaise
1 Esslöffel körniger Senf
1 große Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Esslöffel Zitronensaft
½ Teelöffel Pfeffer

ZUSÄTZLICH BENÖTIGT

6 Holzspieße (vor der Verwendung 10 Minuten lang in Wasser einweichen)

ANLEITUNG

- 1 Den Tofu und die Pilze in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln. Kümmel und Liebstöckel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schwenken, um mit der Gewürzmischung zu beschichten.
- 2 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Die plancha in ebener Position auf der Grillplatte befestigen und den Deckel schließen. PLANCHA auswählen und die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Während das Gerät vorheizt, die Spieße vorbereiten: Abwechselnd Tofu und Pilze auf die Spieße stecken, bis fast kein Platz mehr bleibt.
- 4 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und die Spieße auf die plancha legen. Den Deckel schließen und 5 Minuten garen lassen.
- 5 Während die Spieße garen, alle Zutaten für das Zitronen-Aioli in einer kleinen Schüssel vermischen.
- 6 Die Spieße nach 5 Minuten mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 7 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, sofort mit Zitronen-Aioli als Dip servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 10 MINUTES
PRÉCHAUFFAGE : 8 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 PORTIONS (6 BROCHETTES)

INGRÉDIENTS

300 g de tofu fumé, égoutté et coupé en morceaux de 2 ½ cm
200 g de champignons de Paris coupés en deux
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de graines de carvi
1 cuillère à café de livèche séchée
Sel et poivre, selon les goûts

SAUCE AÏOLI AU CITRON

120 g de mayonnaise végétalienne
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
1 grosse gousse d'ail, finement hachée
1 cuillère à soupe de jus de citron
½ cuillère à café de poivre

VOUS AUREZ ÉGALEMENT BESOIN DE :

6 brochettes en bois, trempées dans de l'eau pendant 10 minutes

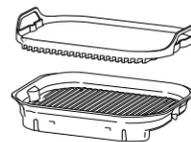
PRÉPARATION

- 1 Mettre le tofu et les champignons dans un grand bol et arroser d'huile d'olive. Ajouter les graines de carvi et la livèche, assaisonner de sel et de poivre. Mélanger pour bien enrober.
- 2 Pour installer la plaque a griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Placer le plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle. Appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Pendant le préchauffage, préparer les brochettes en alternant le tofu et les champignons.
- 4 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et placer les brochettes sur le plancha. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 5 minutes.
- 5 Pendant que les brochettes cuisent, mélanger tous les ingrédients de la sauce aïoli dans un petit bol.
- 6 Au bout des 5 minutes, retourner les brochettes à l'aide d'une pince en silicone. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, servir immédiatement avec la sauce aïoli au citron en accompagnement.

VEGAN CEVAPI WITH AJVAR SAUCE

VEGANE CEVAPCICI MIT AJVAR

CEVAPCICI VÉGÉTALIEN À LA SAUCE AJVAR



PREP TIME: 18 MINUTES, PLUS 2 HOURS CHILLING TIME | **COOK TIME:** 34 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **PREHEAT TIME:** 6-8 MINUTES

INGREDIENTS

VEGAN CEVAPI

500g vegan mince
1 tablespoon olive oil, plus extra for greasing and cooking
1 onion, finely chopped
2 garlic cloves, finely chopped
1 tablespoon hot paprika
1 tablespoon smoked paprika
Salt and pepper, to taste
Vegan pitta breads, to serve
Salad, to serve

AJVAR SAUCE

1 small aubergine, halved
2 red peppers, halved and deseeded
4 garlic cloves, peeled
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon white vinegar
Salt and pepper

DIRECTIONS

- 1 Lightly grease a large plate and set aside. Mix all cevapi ingredients in a large bowl until well combined. Divide mixture into 8 balls then roll into sausage shapes. Place on greased plate, cover and refrigerate for 2 hours.
- 2 Insert grill plate in the unit and close lid. Select GRILL, set temperature to MAX and set time to 18 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 3 While unit preheats, rub aubergine and pepper with 1 tablespoon olive oil. When unit beeps to signify it has preheated, place aubergine and peppers on grill plate. Close lid to begin cooking. Flip over halfway through.
- 4 When cooking is complete, transfer veggies to a board and allow to cool slightly. Scoop aubergine flesh into a medium bowl and discard skin. Add peeled garlic to the bowl then mash together with a fork. Finely chop the peppers and add to the bowl. Add remaining oil and the vinegar, then season with salt and pepper. Mix well.
- 5 Wipe down grill plate and place plancha on top of it so it sits flat. Close lid and select PLANCHA, set temperature to 180°C and time to 16 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and lightly drizzle some oil on plancha and add the cevapi. Cook for 4 minutes on each side, turning them carefully.
- 7 Once cooking is complete, serve the cevapi on vegan pitta bread with ajvar sauce and salad.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 10 MINUTEN
VORHEIZZEIT: 8 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN (6 SPIEßE)

ZUTATEN

VEGANE CEVAPCICI

500 g veganes Hack
1 Esslöffel Olivenöl, plus weiteres zum Einfetten und Braten
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, feingehackt
1 Esslöffel scharfes Paprikapulver
1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Vegane Pita-Brote, zum Servieren
Salat, zum Servieren

AJVAR

1 kleine Aubergine, halbiert
2 rote Paprikaschoten, halbiert und entkernt
4 Knoblauchzehen, geschält
2 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel weißer Essig
Salz und Pfeffer

ANLEITUNG

- 1 Einen großen Teller leicht einfetten und beiseitestellen. Alle Cevapcici-Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Die Masse in 8 Kugeln unterteilen und diese jeweils länglich ausrollen. Auf den eingefetteten Teller legen, abdecken und 2 Stunden lang kühlstellen.
- 2 Die Grillplatte in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen. GRILL auswählen, die Temperatur auf MAX und die Zeit auf 18 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Während das Gerät vorheizt, die Aubergine und Paprikaschote mit 1 Esslöffel Olivenöl einreiben. Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und die Aubergine und Paprika auf die Grillplatte legen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, das Gemüse auf ein Küchenbrett geben und kurz abkühlen lassen. Das Auberginenfleisch in eine mittelgroße Schüssel geben und die Haut entsorgen. Den geschälten Knoblauch in die Schüssel geben und mit einer Gabel zerstampfen. Die Paprika fein hacken und in die Schüssel geben. Das restliche Öl und den Essig hinzufügen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen.
- 5 Die Grillplatte abwischen und die plancha in ebener Position darauf befestigen. Den Deckel schließen, PLANCHA auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 16 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 6 Wenn das Gerät piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, deckel öffnen und ein wenig Öl auf die plancha träufeln und die Cevapcici darauflegen. Auf jeder Seite 4 Minuten lang garen, dabei vorsichtig umdrehen.
- 7 Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, die Cevapcici auf veganem Pita-Brot mit Ajvar und einem Salat servieren.

TEMPS DE PRÉPARATION : 18 MINUTES + 2 HEURES DE REFROIDISSEMENT
TEMPS DE CUISSON : 34 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS
PRÉCHAUFFAGE : 6 À 8 MINUTES

INGRÉDIENTS

CEVAPCICI VÉGÉTALIEN

500 g de viande hachée végétarienne
1 cuillère à soupe d'huile d'olive + un peu pour le graissage et la cuisson
1 oignon finement haché
2 gousses d'ail finement hachées
1 cuillère à soupe de paprika piquant
1 cuillère à soupe de paprika fumé
Sel et poivre, selon les goûts
Pains pita végétaliens, pour accompagner
Salade, pour accompagner

SAUCE AJVAR

1 petite aubergine, coupée en deux
2 poivrons rouges, épépinés et coupés en deux
4 gousses d'ail, pelées
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de vinaigre blanc
Sel et poivre

PRÉPARATION

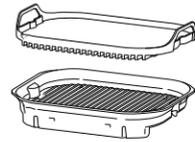
- 1 Graisser légèrement un grand plat et réserver. Mélanger tous les ingrédients du cevapcici dans un grand bol. Diviser la préparation en 8 boules puis les rouler en forme de saucisses. Placer sur le plat graissé, couvrir et laisser au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 2 Insérer la plaque à griller dans l'appareil et fermer le couvercle. Sélectionner GRILL, régler la température sur MAX et le temps de cuisson sur 18 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Pendant le préchauffage, badigeonner l'aubergine et le poivron avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et placer l'aubergine et les poivrons sur la plaque à griller. Fermer le couvercle pour commencer la cuisson. Retourner à mi-cuisson.
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, transférer les légumes sur une planche et laisser refroidir légèrement. Mettre la chair de l'aubergine dans un bol moyen et jeter la peau. Ajouter l'ail pelé dans le bol et écraser à la fourchette. Hacher finement les poivrons et les ajouter dans le bol. Ajouter l'huile restante et le vinaigre, puis assaisonner de sel et de poivre. Bien mélanger.
- 5 Essuyer la plaque à griller et placer dessus la plancha ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle et appuyer sur PLANCHA, régler la température sur 180 °C et la durée sur 16 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 6 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, ouvrir le couvercle et arroser légèrement le plancha d'huile et ajouter le cevapcici. Laisser cuire 4 minutes de chaque côté, en retournant délicatement.



LOADED VEGGIE NACHOS

ÜBERBACKENE VEGGIE-NACHOS

NACHOS VÉGÉTARIENS



PREP: 5 MINUTES | **PREHEAT:** 9 MINUTES | **COOK:** 20 MINUTES
MAKES: 2-4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 red onion, sliced
2 mixed peppers, sliced
2 tablespoons olive oil
250g cherry tomatoes
4 teaspoons chipotle paste
1 can (400g) kidney beans, drained and rinsed
200g tortilla chips
100g grated mozzarella
Handful of coriander, roughly chopped
Sour cream, to serve

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat. Close the lid. Select PLANCHA, set temperature to 200°C, and set time to 20 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 2 While unit is preheating, toss the onion and peppers in the oil and season with salt and pepper. When unit beeps to signify it has preheated, open lid and place vegetables on the plancha. Close lid and cook for 10 minutes, using silicone-tipped tongs to toss the vegetables halfway through.
- 3 After 10 minutes, add the cherry tomatoes to the plancha. Close lid and cook for 3 minutes, then open lid to add the chipotle paste and kidney beans. Use the silicone-tipped tongs to mix everything together.
- 4 Close lid and cook for a further 4-5 minutes until the tomatoes are beginning to burst then transfer the vegetable topping to a bowl.
- 5 Lay the tortilla chips across the plancha. Spoon over the topping then scatter over the cheese. Close lid and cook for 2-3 minutes until the cheese has melted.
- 6 Pile the loaded nachos into a bowl. Top with the coriander and sour cream to serve.

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 9 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN
ERGIBT: 2-4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 gemischte Paprikaschoten, in Scheiben geschnitten
2 Esslöffel Olivenöl
250 g Cherry-Tomaten
4 Teelöffel Chipotle-Paste
1 Dose (400 g) Kidneybohnen, abgegossen und gewaschen
200 g Tortilla-Chips
100 g geriebener Mozzarella
Eine Handvoll Koriander, grob gehackt
Saure Sahne, als Beilage

ANLEITUNG

- 1 Die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis platzieren, sodass sie einhakt. Dann den hinteren Teil nach unten drücken, bis die Platte einrastet. Die plancha in ebener Position auf der Grillplatte befestigen. Den Deckel schließen. PLANCHA auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu.
- 2 Während das Gerät vorheizt, Zwiebeln und Paprika in Öl schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Deckel öffnen und das Gemüse auf die plancha legen. Den Deckel schließen und 10 Minuten lang garen, dabei das Gemüse nach der Hälfte der Zeit mit einer Silikonzange wenden.
- 3 Nach 10 Minuten die Cherry-Tomaten auf die plancha geben. Den Deckel schließen und 3 Minuten lang garen, dann den Deckel öffnen und die Chipotle-Paste und die Kidneybohnen hinzufügen. Alles mithilfe der Silikonzange miteinander vermischen.
- 4 Den Deckel schließen und weitere 4-5 Minuten lang garen, bis die Tomaten anfangen zu platzen, dann den Gemüsebelag in eine Schüssel geben.
- 5 Die Tortilla-Chips auf der plancha verteilen. Mit einem Löffel den Belag darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Deckel schließen und 2-3 Minuten lang garen, bis der Käse geschmolzen ist.
- 6 Die überbackenen Nachos in eine Schüssel geben. Zum Servieren mit Koriander und saurer Sahne garnieren.

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 9 MINUTES | **CUISSON :** 20 MINUTES
QUANTITÉ : 2 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 oignon rouge émincé
2 poivrons de couleur différente émincés
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 g de tomates cerises
4 cuillères à café de pâte de chipotle
1 boîte (400 g) de haricots rouges, égouttés et rincés
200 g de chips tortillas
100 g de mozzarella râpée
1 poignée de coriandre finement hachée
De la crème fraîche pour servir

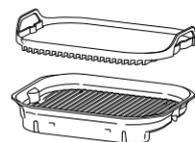
PRÉPARATION

- 1 Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Placer la plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle. Appuyer sur PLANCHA, puis régler la température sur 200 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 2 Pendant que l'appareil préchauffe, badigeonner l'oignon et les poivrons avec l'huile, puis assaisonner avec du sel et du poivre. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer que le préchauffage est terminé, ouvrir le couvercle et placer les légumes dans la plancha. Fermer le couvercle et faire cuire 10 minutes, en utilisant une pince à embouts en silicone pour mélanger les légumes à mi-cuisson.
- 3 Après les 10 minutes, ajouter les tomates cerises dans la plancha. Fermer le couvercle et faire cuire 3 minutes, puis ouvrir le couvercle pour ajouter la pâte de chipotle et les haricots rouges. Utiliser la pince à embouts en silicone pour tout mélanger.
- 4 Fermer le couvercle et faire cuire 4 à 5 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que les tomates commencent à éclater, puis retirer la garniture de légumes pour la mettre dans un bol.
- 5 Étaler les chips tortillas sur la plancha. Les napper de garniture, puis saupoudrer de fromage. Fermer le couvercle et faire cuire 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 6 Placer les nachos garnis dans



MARGHERITA PIZZA

PIZZA MARGHERITA



PREP: 15 MINUTES PLUS PROVING | **PREHEAT:** 9 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES
MAKES: 1 PIZZA (1-2 SERVINGS)

INGREDIENTS

200g strong white flour, plus extra for dusting
1 teaspoon dried active yeast
1 tablespoon olive oil, plus a drizzle to serve
½ teaspoon fine sea salt
150g passata
1 garlic clove, crushed
Big pinch of chilli flakes
125g ball of mozzarella, torn
Handful of basil leaves

DIRECTIONS

- 1 Place the flour into a large bowl along with the yeast, olive oil and salt. Pour in 125ml of lukewarm water and use clean hands to mix together into a rough dough. Lightly flour the work surface, tip the dough out of the bowl and knead for 5 minutes until smooth and elastic. Put back into the bowl, cover with a clean tea towel and leave to prove for 1 hour or until doubled in size.
- 2 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place plancha on top of grill plate so it sits flat. Close the lid. Select PLANCHA, set temperature to 200°C, and set time to 20 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 3 While the plancha is preheating, shape the dough into a roughly 28cm x 22cm oval. Press the dough from the centre outwards, stopping just before the edge. This will ensure the pizza has a crust.
- 4 In a bowl, add the passata, garlic, chilli flakes, season with salt and pepper, stir together.
- 5 When unit beeps to signify it has preheated, open lid and carefully slide on the pizza dough. Spoon on the passata to cover the centre of the pizza, leaving a 3cm gap around the edge. Top with torn mozzarella. Close the lid and cook for 12-15 minutes, until the pizza is puffed, golden and cooked through.
- 6 Carefully remove the pizza using a silicone spatula, scatter with basil leaves and drizzle with more olive oil to serve.

TIP

Add toppings of choice, including pepperoni, salami, anchovies, olives and roasted vegetable antipasti before cooking the pizza with the lid down.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN plus Gehzeit | **VORHEIZEN:** 9 MINUTEN | **GARZEIT:** 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 1 PIZZA (1-2 PORTIONEN)

ZUTATEN

200 g backstarkes weißes Mehl, plus mehr zum Bestäuben
1 Teelöffel Trockenhefe
1 Esslöffel Olivenöl, plus einiger Tropfen zum Servieren
½ Teelöffel feines Meersalz
150 g Passata
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
Eine große Prise Chilliflocken
125 g Mozzarella, zerkleinert
Eine Handvoll Basilikumblätter

ANLEITUNG

- 1 Das Mehl zusammen mit der Hefe, dem Olivenöl und dem Salz in eine große Schüssel geben. 125 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und mit sauberen Händen zu einem groben Teig verarbeiten. Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen, den Teig aus der Schüssel nehmen und 5 Minuten lang kneten, bis er weich und elastisch ist. Zurück in die Schüssel geben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 1 Stunde lang gehen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat.
- 2 Die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis platzieren, sodass sie einhakt. Dann den hinteren Teil nach unten drücken, bis die Platte einrastet. Die plancha in ebener Position auf der Grillplatte befestigen. Den Deckel schließen. PLANCHA auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Den Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 3 Während die plancha vorheizt, den Teig zu einem etwa 28 cm x 22 cm großen Oval formen. Den Teig von der Mitte aus nach außen bis kurz vor den Rand drücken. Dadurch erhält die Pizza eine Kruste.
- 4 Passata, Knoblauch und Chilliflocken in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren.
- 5 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Deckel öffnen und vorsichtig den Pizzateig hineingeben. Mit einem Löffel die Passata in der Mitte der Pizza verteilen, dabei einen ca. 3 cm breiten Rand lassen. Mit zerkleinertem Mozzarella belegen. Den Deckel schließen und 12-15 Minuten lang backen, bis die Pizza aufgegangen, goldgelb und durchgebacken ist.
- 6 Die Pizza vorsichtig mit einem Silikonspatel herausnehmen, mit Basilikumblättern bestreuen und zum Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.

TIPP

Belegen Sie die Pizza vor dem Backen bei geschlossenem Deckel mit Belägen Ihrer Wahl, z. B. mit Salami, Sardellen, Oliven und gerösteten Gemüse-Antipasti.

PRÉPARATION : 15 MINUTES + TEMPS DE LEVÉE | **PRÉCHAUFFAGE :** 9 MINUTES
CUISSON : 15 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 PIZZA (1 À 2 PORTIONS)

INGREDIENTS

200 g de farine blanche, avec de la farine supplémentaire pour le saupoudrage
1 cuillère à café de levure active séchée
1 cuillère à soupe d'huile d'olive, ainsi qu'un filet pour le service
½ cuillère à café de sel de mer fin
150 g de coulis de tomate
1 gousse d'ail écrasée
1 grosse pincée de flocons de piment
1 boule de 125 g de mozzarella hachée
1 poignée de feuilles de basilic

PRÉPARATION

- 1 Mettre la farine dans un grand saladier, avec la levure, l'huile d'olive et le sel. Verser 125 ml d'eau chaude, puis mélanger à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Fariner légèrement le plan de travail, sortir la pâte du saladier et la pétrir pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Remettre la pâte dans le saladier, couvrir avec un torchon propre et laisser lever pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 2 Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Placer la plancha sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Fermer le couvercle. Appuyer sur PLANCHA, puis régler la température sur 200 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 3 Pendant que la plancha préchauffe, étaler la pâte en un ovale de 28 cm x 22 cm. Étaler la pâte du centre vers l'extérieur, en s'arrêtant juste avant le bord. Cela permettra d'obtenir une pizza croustillante.
- 4 Dans un saladier, ajouter le coulis de tomate, l'ail et les flocons de piment, assaisonner avec du sel et du poivre, puis mélanger.
- 5 Lorsque l'appareil sonne pour indiquer que le préchauffage est terminé, ouvrir le couvercle et placer délicatement la pâte à pizza à l'intérieur. Étaler le coulis de tomate pour recouvrir le centre de la pizza, en laissant un espace de 3 cm sur les bords. Recouvrir de mozzarella hachée. Fermer le couvercle et faire cuire 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pizza soit gonflée, dorée et cuite de manière homogène.
- 6 Retirer délicatement la pizza en utilisant une spatule en silicone, parsemer de feuilles de basilic et ajouter un filet d'huile d'olive avant de servir.

ASTUCE

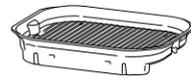
Ajouter la garniture de votre choix (pepperoni, salami, anchois, olives et antipasti de légumes rôtis) avant la cuisson de la pizza avec le couvercle fermé.



ROASTED VEGETABLES WITH HERBS

GERÖSTETES GEMÜSE MIT KRÄUTERN

LÉGUMES RÔTIS AUX HERBES



PREP: 10 MINUTES | **PREHEAT:** 3 MINUTES | **COOK:** 20 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

300g butternut squash, cut into 3cm chunks
300g courgettes, cut on slant into 1.5cm slices
100g thick asparagus tips
2 red peppers, thickly sliced
2 small red onions, halved
2 garlic cloves, crushed
2 tablespoons olive oil
2 tablespoons fresh thyme, chopped
1 tablespoon fresh rosemary, chopped
Salt and freshly ground black pepper to taste
4 tomatoes

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Close the lid then select ROAST and set temperature to 180°C, and set time to 20 minutes, press the dial to begin preheating.
- 2 While unit is preheating, place all vegetables, except tomatoes into a large bowl. Add oil, herbs and garlic. Then season with salt and pepper, as desired. Toss together until all vegetables are coated.
- 3 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place coated vegetables on grill plate. Close lid and cook for 20 minutes.
- 4 After 10 minutes, flip vegetables and tomatoes. Close lid to continue cooking for 10 minutes.
- 5 When cooking is complete, serve immediately.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 3 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN
ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUTATEN

300 g Butternusskürbis, in 3 cm große Stücke geschnitten
300 g Zucchini, schräg in 1,5 cm große Scheiben geschnitten
100 g dicke Spargelspitzen
2 rote Paprika, in dicke Scheiben geschnitten
2 kleine rote Zwiebeln, halbiert
2 Knoblauchzehen, gehackt, 2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel frischer Thymian, gehackt
1 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack
4 Tomaten

ANLEITUNG

- 1 Die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis platzieren, sodass sie einhakt. Dann den hinteren Teil nach unten drücken, bis die Platte einrastet. Den Deckel schließen, ROAST auswählen, Temperatur auf 180 °C und Zeit auf 20 Minuten einstellen, Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 2 Während das Gerät vorheizt, alles Gemüse außer den Tomaten in eine große Schüssel geben. Öl, Kräuter und Knoblauch hinzufügen. Anschließend je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse schwenken, bis es gut beschichtet ist.
- 3 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das beschichtete Gemüse auf die Grillplatte legen. Den Deckel schließen und 20 Minuten lang garen lassen.
- 4 Das Gemüse und die Tomaten nach 10 Minuten wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang 10 Minuten lang fortsetzen.
- 5 Nach dem Garen sofort servieren.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 3 MINUTES | **CUISSON :** 20 MINUTES
QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de courge musquée, coupée en morceaux de 3 cm
300 g de courgettes coupées de biais, en tranches de 1,5 cm
100 g de pointes d'asperges épaisses
2 poivrons rouges finement tranchés
2 petits oignons rouges coupés en deux
2 gousses d'ail écrasées
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de thym frais haché
1 cuillère à soupe de romarin frais haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
4 tomates

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Fermer le couvercle, appuyer sur ROAST, puis régler la température sur 180 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 2 Pendant que l'appareil préchauffe, placer tous les légumes, sauf les tomates, dans un saladier. Ajouter l'huile, les herbes et l'ail. Assaisonner ensuite avec du sel et du poivre, selon les goûts. Mélanger le tout pour bien recouvrir les légumes.
- 3 Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est chaud, placer les légumes sur la plaque à griller. Fermer le couvercle et faire cuire pendant 20 minutes.
- 4 Après 10 minutes, retourner les légumes et les tomates. Fermer le couvercle et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, servir immédiatement.



TWICE BAKED CHEESY POTATOES

DOPPELT MIT KÄSE ÜBERBACKENE OFENKARTOFFELN

POMMES DE TERRE AU FROMAGE CUITES DEUX FOIS AU FOUR



PREP: 5 MINUTES | **PREHEAT:** 2 MINUTES | **COOK:** 42-47 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

4 x 200g whole baking potatoes
Oil
Sea salt flakes
25g butter
50g grated mature Cheddar cheese, divided
2 tablespoons fresh chopped parsley
Salt and pepper

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Place crisper basket on top of grill plate so it sits level. Select ROAST, set temperature to 200°C and set time to 35-40 minutes. Close the lid and press dial to begin preheating.
- 2 While unit is preheating, wash potatoes, dry and pierce skin with a fork several times. Massage oil into skin of potato and sprinkle with sea salt.
- 3 When unit beeps to signify it has preheated, open lid and place potatoes into crisper basket. Turn potatoes when instructed.
- 4 When cooking is complete, check the potatoes are tender by sticking a tip of a knife into them. Allow potatoes to cool slightly, then cut in half and scoop potato out with a spoon.
- 5 In a bowl, mash the potato filling, butter, half the grated cheddar, parsley, salt and pepper. Stuff the potato skins with mixture. Fold together. Use the remaining cheddar to top each stuffed potato.
- 6 Select ROAST, set temperature to 220°C and set time to 7 minutes. Close the lid and press dial to begin. When unit beeps to signify it has preheated, open lid and place potatoes into crisper basket.
- 7 The potatoes should be golden brown, serve hot with salad.

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 2 MINUTEN | **GARZEIT:** 42-47 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

4 ganze Ofenkartoffeln je 200 g
Öl
Meersalzflocken
25 g Butter
50 g geriebener gereifter Cheddar-Käse, aufgeteilt
2 Esslöffel frisch gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

ANLEITUNG

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Den Korb so auf dem Grill platzieren, dass er eben ist. ROAST auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 35-40 Minuten einstellen. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 2 Während die Einheit vorheizt, Kartoffeln abwaschen, trocknen und Haut mehrmals mit einer Gabel durchstechen. Öl in die Haut der Kartoffel einmassieren und mit Meersalz bestreuen.
- 3 Wenn die Einheit piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, den Deckel öffnen und Kartoffeln in den Korb geben. Kartoffeln auf Aufforderung wenden.
- 4 Nach Ende der Garzeit mit einer Messerspitze in die Kartoffeln stechen, um zu prüfen, ob sie weich sind. Die Kartoffeln leicht abkühlen lassen, halbieren und mit einem Löffel aushöhlen.
- 5 Die ausgehölte Kartoffelmasse in einer Schüssel zerstampfen, die Hälfte des geriebenen Cheddar, Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Kartoffelschalen mit der Masse füllen. Unterheben. Die gefüllten Kartoffeln mit dem verbleibenden Cheddar belegen.
- 6 ROAST auswählen, die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 7 Minuten einstellen. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf den Drehknopf, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn die Einheit piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, den Deckel öffnen und Kartoffeln in den Korb geben.
- 7 Die goldbraunen Kartoffeln mit Salat servieren.

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 2 MINUTES
CUISSON : 42 À 47 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 pommes de terre de 200 g
Huile
Gros sel
25 g de beurre
50 g de cheddar vieilli râpé, à ajouter séparément
2 cuillères à soupe de persil frais, haché
Sel et poivre

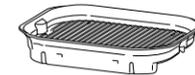
PRÉPARATION

- 1 Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Poser un bac à cuisson sur la plaque à griller ; il doit être horizontal. Appuyer sur ROAST, régler la température sur 200 °C et la durée de cuisson sur 35-40 minutes. Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 2 Pendant que l'appareil préchauffe, laver les pommes de terre, les sécher et en percer la peau plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Imprégner la peau des pommes de terre d'huile et saupoudrer de sel.
- 3 Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est chaud, ouvrir le couvercle et placer les pommes de terre dans le bac à cuisson. Retourner les pommes de terre lorsqu'indiqué.
- 4 Une fois la cuisson terminée, vérifier que les pommes de terre sont tendres en y enfonçant la pointe d'un couteau. Laisser les pommes de terre refroidir légèrement, puis les couper en deux et les évider à l'aide d'une cuillère.
- 5 Dans un bol, écraser la chair des pommes de terre et mélanger avec le beurre, la moitié du cheddar râpé, le sel et le poivre. Fourrer la peau des pommes de terre avec le mélange. Reforme la pomme de terre. Utiliser le cheddar restant pour recouvrir chaque pomme de terre fourrée.
- 6 Appuyer sur ROAST, régler la température sur 220 °C et régler la durée sur 7 minutes. Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton principal pour commencer. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est chaud, ouvrir le couvercle et placer les pommes de terre dans le bac à cuisson.
- 7 Les pommes de terre doivent être dorées. Servir chaudes avec une salade.

RASPBERRY CHOCOLATE BROWNIES

HIMBEER- SCHOKOLADEN-BROWNIES

BROWNIES CHOCOLAT FRAMBOISE



PREP: 15 MINUTES | **PREHEAT:** 3 MINUTES | **BAKE:** 20-25 MINUTES
MAKES: 12 BROWNIES

INGREDIENTS

180g dark chocolate, broken into pieces
180g butter, cubed
260g caster sugar
3 large eggs
80g plain flour
50g cocoa powder
100g milk chocolate, roughly chopped into small chunks
200g raspberries
Ice cream to serve

DIRECTIONS

- 1 To install the grill plate, slide it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back until it clicks into place. Close the lid, select BAKE, set temperature to 170°C and time to 25 minutes. Press the dial to begin preheating.
- 2 Line crisper basket with a whole piece of baking parchment. Cut paper in corners to ensure it fits.
- 3 Place chocolate and butter in a small saucepan. Gently melt over a low heat, stir until smooth. Allow to cool slightly.
- 4 In a large bowl, beat the sugar and eggs with a whisk until thick and creamy, then gently fold in melted chocolate mixture. Sift the flour and cocoa over mixture and fold in with a spoon. Finally fold in the chopped chocolate and raspberries. Pour mixture into lined crisper basket.
- 5 When the unit beeps to signify it has preheated, open lid and place crisper basket on grill plate in. Close lid and cook for 20-25 minutes. The brownies should be soft.
- 6 Leave to cool in crisper basket before lifting out, using the baking parchment like a sling. Cut into squares, serve warm with ice cream or allow to fully cool.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 3 MINUTEN | **BAKE:** 20-25 MINUTEN
ERGIBT: 12 BROWNIES

ZUTATEN

180 g dunkle Schokolade, grob in Stücke gebrochen
180 g Butter, gewürfelt
260 g Puderzucker
3 große Eier
80 g Mehl
50 g Kakaopulver
100 g Milkschokolade, grob in Stücke gebrochen
200 g Himbeeren
Eis als Beilage

ANLEITUNG

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor der Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil nach unten, bis die Platte einrastet. Den Deckel schließen, BAKE auswählen, Temperatur auf 175 °C und Zeit auf 25 Minuten einstellen. Drehknopf drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 2 Den Korb mit Backpapier auslegen. Papier an den Ecken zuschneiden, um eine korrekte Passform zu gewährleisten.
- 3 Schokolade und Butter in einen kleinen Stieltopf geben. Bei schwacher Hitze vorsichtig schmelzen und glatt rühren. Etwas abkühlen lassen.
- 4 In einer großen Schüssel den Zucker und die Eier mit einem Rührgerät dick und cremig schlagen und dann die geschmolzene Schokoladenmischung vorsichtig unterheben. Mehl und Kakao über die Mischung sieben und mit einem Löffel unterheben. Dann die gehackte Schokolade und die Himbeeren unterheben. Mischung in den mit Backpapier ausgekleideten Korb geben.
- 5 Wenn die Einheit piept und damit das Vorheizen abgeschlossen ist, den Korb auf den Grillrost stellen. Den Deckel schließen und 20-25 Minuten lang backen. Die Brownies sollten weich sein.
- 6 Vor dem Herausheben im Korb abkühlen lassen und das Backpapier wie eine Schlinge verwenden. In Quadrate schneiden, warm mit Eis servieren oder vollständig abkühlen lassen.

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** 3 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 20 À 25 MINUTES | **QUANTITÉ :** 12 BROWNIES

INGRÉDIENTS

180 g de chocolat noir, cassé en morceaux
180 g de beurre, coupé en dés
260 g de sucre en poudre
3 gros œufs
80 g de farine
50 g de poudre de cacao
100 g chocolat au lait, coupé grossièrement en petits morceaux
200 g de framboises
Crème glacée pour servir

PRÉPARATION

- 1 Pour installer la plaque à griller, la faire glisser dans la partie avant de la station de manière à ce qu'elle s'enclenche, puis appuyer vers le bas à l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Fermer le couvercle, appuyer sur BAKE, régler la température sur 170 °C et régler la durée sur 25 minutes. Appuyer sur le bouton principal pour commencer le préchauffage.
- 2 Placer une feuille de papier cuisson sur le bac à cuisson. Couper les bords du papier pour que le papier soit à la bonne taille.
- 3 Mettre le chocolat et le beurre dans une petite casserole. Faire fondre doucement à feu doux jusqu'à obtenir une texture lisse. Laisser refroidir légèrement.
- 4 Dans un grand saladier, battre le sucre et les œufs avec un fouet jusqu'à obtenir une texture épaisse et crémeuse, puis ajouter doucement le mélange de chocolat fondu. Tamiser la farine et le cacao au-dessus de ce mélange, et incorporer avec une cuillère. Enfin, ajouter le chocolat haché et les framboises. Verser le mélange dans le bac à cuisson.
- 5 Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est chaud, placer le bac à cuisson sur la plaque à griller. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes. Les brownies doivent être moelleux.
- 6 Laisser refroidir les brownies dans le bac à cuisson avant de les sortir à l'aide du papier cuisson. Couper en carrés, servir chaud avec de la crème glacée ou laisser refroidir complètement.



NINJA[®]
Foodi[®]

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC
FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.
FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

AG651EU_IG_MP_211022_Mv1