

LIVRE DE RECETTES CRISP



SENSING THE DIFFERENCE*

Index

SAUCISSES FEUILLETEES ET PALMIERS	
JAMBON-FROMAGE	P 3
PIZZA	P 3
QUICHE AU SAUMON ET AUX LEGUMES	P 3
OMELETTE ESPAGNOLE (TORTILLA)	P 4
ROSBEEF	P 4
FILET MIGNON AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE	P 5
CANARD A L'ORANGE	P 5
HAMBURGER	P 6
LEGUMES FARCIS	P 6
POMMES DE TERRES ROTIES	P 6
STRUDEL AUX POMMES	P 7
GATEAU AUX NOISETTES	P 7

"CRISP" EST UNE FONCTION BREVETEE EXCLUSIVE WHIRLPOOL QUI PERMET DE CUISINER EN QUELQUES MINUTES DES PLATS CROUSTILLANTS ET SAVOUREUX. CETTE FONCTION ASSOCIE TROIS SOURCES DE CHALEUR DIFFERENTES ET VOUS OFFRE DES RESULTATS DE CUISSON DIGNES D'UN FOUR TRADITIONNEL EN TROIS FOIS MOINS DE TEMPS.

LE PRINCIPE EST SIMPLE LES ONDES EMISES SELON UN PROGRAMME SPECIAL CHAUFFENT LE PLAT CRISP QUI ATTEIND RAPIDEMENT 210 DEGRES. LE GRIL DORE LE DESSUS DES ALIMENTS.

CETTE ASSOCIATION DE SOURCES DE CHALEUR OFFRE DES RESULTATS DE CUISSONS PARFAITS, UN CROUSTILLANT IRRÉSISTIBLE EN UN TEMPS RECORD.

AVANT DE PROCEDER A LA CUISSON, IL EST RECOMMANDE DE FAIRE CHAUFFER LE PLAT CRISP PENDANT 2 A 3 MINUTES POUR LES ALIMENTS QUI SONT GENERALEMENT DORES OU FRITS (PAR EX. LES OEUFS SUR LE PLAT) ET POUR LES PETITES QUANTITES QUI NECESSITENT PEU DE CUISSON. LE PRECHAUFFAGE N'EST PAS NECESSAIRE POUR LES ALIMENTS QUI DOIVENT CUIRE PLUS LONGTEMPS (PIZZAS, GATEAUX).

UTILISEZ TOUJOURS LE PLATEAU TOURNANT.

LE PLAT CRISP EST IDEAL POUR CUIRE LES PIZZAS ET LES TOURTES.

FAITES RECHAUFFER LES PIZZAS ET AUTRES PATES, GRILLEZ LES SAUCISSES OU BACON, FAITES ROTIR DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE, CUISINEZ DES HAMBURGERS, DES OEUFS OU ENCORE MEME LES SURGELES (FRITES, POISSONS PANES ETC.).

AVEC LE CRISP, TOUT EST POSSIBLE!

LA TAILLE DU PLAT CRISP FOURNI AVEC VOTRE MICRO-ONDES WHIRLPOOL VARIE EN FONCTION DU MODELE.

LES INGREDIENTS DE CHAQUE RECETTE DU LIVRE VARIENT EN FONCTION DE LA TAILLE DE VOTRE PLAT.

(PLAT MOYEN OU GRAND: 30CM.

PLAT PETITE TAILLE: 25CM).

UNE GAMME DE PLATS COMPLEMENTAIRES (MOULE A MANQUE GRANDE LARGEUR, PLAT A PIZZA) EST DISPONIBLE.



SAUCISSES FEUILLETEES ET PALMIERS JAMBON-FROMAGE

4 PERSONNES

INGREDIENTS

POUR LES SAUCISSES :

4 saucisses de Strasbourg
1 rouleau de pâte feuilletée
1 Oeuf

POUR LES PALMIERS :

1 rouleau de pâte feuilletée
200g de gruyère râpé
200g de jambon de Bayonne (ou jambon de pays)
1 Oeuf

PIZZA

4 PERSONNES

INGREDIENTS

1 pâte à pizza préparée
Parmesan 100 g
Gruyère 100 g
Boîte de tomates 350 g
Mozzarella 175 g
Sel, origan, un filet d'huile

MOYEN/GRAND
PLAT CRISP

PETIT
PLAT CRISP

100 g
100 g
250 g
125 g

Pour changer :

Changez les garnitures de votre pizza, ajoutez du jambon, des olives, de l'artichaut, des fruits de mer etc...

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 7-9 MIN.

POUR LES SAUCISSES FEUILLETEES:

1. Enroulez les saucisses dans la pâte feuilletée
2. Coupez les saucisses enroulées dans la pâte en petits morceaux de 2 cm environ.
3. Badigeonnez de jaune d'oeuf.
4. Faites cuire les saucisses feuilletées 7 à 9 min. en fonction Crisp.

POUR LES PALMIERS JAMBON-FROMAGE:

5. Etalez la pâte feuilletée en forme de rectangle.
6. Répartissez le gruyère râpé sur la pâte et couvrez de jambon.
7. De chaque côté, roulez la pâte des deux bords opposés vers l'intérieur.
8. Badigeonnez de jaune d'oeuf.
9. Coupez le rouleau en tranches de 0,5 cm.
10. Faites cuire les palmiers pendant 7 à 9 minutes en fonction Crisp.

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 14-15 MIN. POUR PLAT CRISP DE MOYENNE OU GRANDE TAILLE
11-13 MIN. POUR PETIT PLAT CRISP

1. Aplatissez la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle recouvre le plat Crisp, puis piquez à la fourchette.
2. Egouttez et découpez les tomates et répartissez-les sur la pâte. Ajoutez les morceaux de mozzarella, l'origan, le sel, le parmesan, le gruyère et versez un filet d'huile.
3. Faites cuire la pizza pendant 12 minutes en fonction Crisp.

QUICHE AU SAUMON ET AUX LEGUMES

4-6 PERSONNES

INGREDIENTS

Pâte feuilletée 1 rouleau
Dés de saumon frais 400 g
Tomates 4
Endives 2
Gruyère râpé 100 g
Oeufs 4
Crème fraîche 100 ml
Persil 1 cuillère à soupe
Sel

MOYEN/GRAND
PLAT CRISP

PETIT
PLAT CRISP

1 rouleau
300 g
2
1
75 g
3
75 ml
1 cuillère à soupe

FONCTION : CRISP

PREPARATION : 10 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 15-17 MIN. POUR PLAT CRISP DE GRANDE ET MOYENNE TAILLE
14-15 MIN. POUR PETIT PLAT CRISP

1. Battez les oeufs, la crème fraîche, le persil haché et le sel
2. Déroulez la pâte feuilletée et son papier sur le plat Crisp et piquez la pâte.
3. Placez le saumon, les tomates et les endives sur la pâte feuilletée.
4. Versez le mélange d'oeufs, recouvrez de gruyère râpé et faites cuire avec la fonction Crisp conformément aux temps de cuisson recommandés.

OMELETTE

ESPAGNOLE (TORTILLA)

4 PERSONNES

INGREDIENTS	MOYEN/GRAND	PETIT
	PLAT CRISP	PLAT CRISP
Pommes de terre en dés surgelées	250 g	150 g
Beurre ou huile	15 ml (1 cuillère à soupe)	15 ml (1 cuillère à soupe)
Oignon émincé	1 oignon moyen	1 petit oignon
Oeufs	4	3
Lait	30 ml (2 cuillères à soupe)	30 ml (2 cuillères à soupe)

Sel, poivre

Pour cette petite touche de différence :

Si vous préférez une omelette vraiment dorée, faites la cuire 3-4 minutes de plus en fonction Crisp.

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 15-18 MIN. POUR PLAT CRISP DE MOYENNE ET GRANDE TAILLE
12-14 MIN. POUR PETIT PLAT CRISP

1. Préchauffez le plat Crisp pendant 2-3 minutes en fonction Crisp.
2. Placez les pommes de terre en dés sur le plat Crisp et faites cuire en fonction Crisp pendant 6-8 minutes.
3. Ajoutez l'oignon et faites cuire pendant 4-5 minutes supplémentaires en fonction Crisp. Remuez une fois pendant la cuisson.
4. Pendant ce temps, battez les oeufs avec le lait dans un récipient, poivrez et salez.
5. Versez le mélange d'oeuf sur les pommes de terre dans le plat Crisp et faites cuire pendant 2-3 min. en fonction Crisp.
6. Servez chaud ou froid, accompagné d'une salade.



ROSBEEF

4 PERSONNES

INGREDIENTS

Rosbeef 1,5kg
Sel
Poivre
Beurre

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 2 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 15 MIN.

1. Placez le rosbeef sur le plat Crisp.
2. Posez quelques noisettes de beurre sur la viande.
3. Faire cuire avec la fonction Crisp 15 minutes.
4. Salez, poivrez à la sortie du four.

Temps de cuisson: pour la viande rouge, prévoir 1 minute de cuisson en fonction Crisp pour 100 grammes de viande. Au dessus de 1,5kg de viande, réduire le temps de cuisson de 3 minutes. (Par exemple, pour 2kg de viande, prévoir 17 min.).

Astuce

Pour 1kg de viande rouge, si vous souhaitez une viande:
- Bleue: cuire 8 min.
- Saignante: cuire 10min.
- A point: cuire 12 min.

Pour que votre viande soit dorée, vous pouvez préchauffer le plat Crisp pendant 2 à 3 minutes (ce qui ne modifiera pas le temps de cuisson)

FILET MIGNON AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE

4 PERSONNES

INGREDIENT

2 filets mignons de porc
2 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
Sel
Poivre
Fines herbes
Une goutte d'huile pour le plat Crisp

FONCTION: CRISP
TEMPS DE PREPARATION: 15 MIN
DUREE DE CUISSON: 4-6 MIN

1. Découpez en tronçons de 3/4 cm le filet mignon.
2. Dans un saladier, faites mariner les morceaux de filet mignon avec une cuillère à soupe de vinaigre balsamique et deux cuillères à soupe de miel. Salez, poivrez.
3. Préchauffez le plat Crisp en fonction Crisp pendant 2 minutes.
4. Placez sur le plat Crisp les morceaux de filet mignon. Faites les cuire pendant 4 minutes en fonction Crisp.



CANARD A L'ORANGE

4-6 PERSONNES

INGREDIENTS

Canard de 1 kg (environ)
Beurre ou huile
5 oranges
1 verre de vin blanc
Sel

FONCTION : CRISP + MICRO-ONDES
TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN.
DUREE DE LA CUISSON : 14-15 MIN.

1. Placez une pincée de sel et un petit morceau de beurre dans le canard. Beurrez ou huilez le plat Crisp. Préchauffez le plat en fonction Crisp pendant 3 minutes.
2. Placez le canard sur le plat Crisp, filets vers le haut, et faites cuire pendant 12-14 minutes en fonction Crisp, en le retournant à mi-cuisson.
3. En fin de cuisson, versez le vin blanc dans le plat Crisp, et poursuivez la cuisson en fonction Crisp pendant 2 minutes.
4. Vérifiez que la viande est cuite en insérant une fourchette dans les parties les plus épaisses du canard. Pelez une orange, coupez l'écorce et la cuire 2 minutes en fonction micro-ondes à 750W dans un bol d'eau.
5. Pressez deux oranges. Dégraissez le jus du canard et ajoutez le jus d'orange et les lamelles d'écorce.
6. Réchauffez la sauce au micro-ondes à la puissance 750 W pendant 1-2 minutes et servez le canard recouvert de cette sauce.
7. Garnissez avec de fines tranches d'orange.

HAMBURGER

4 PERSONNES

INGREDIENTS

400 g de viande hachée
1/2 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
15 ml (1 cuillère à soupe) d'huile, de beurre ou de margarine

SERVEZ AVEC

4 petits pains ronds
Salade de concombre
Ketchup ou moutarde
Oignons en lanières crus ou cuits

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 8-9 MIN.

1. Salez et poivrez la viande hachée.
2. Formez quatre steacks hâchés de 1 cm d'épaisseur.
3. Préchauffez le plat Crisp pendant 2-3 minutes en fonction Crisp
4. Placez les steacks hâchés sur le plat Crisp, et faites les cuire en fonction Crisp pendant 2 minutes.
5. Retournez les steacks hâchés et cuire pendant 2 minutes supplémentaires.
6. Servez dans des petites pains ronds avec du ketchup ou de la moutarde et des légumes.

LEGUMES FARCI

4 PERSONNES

INGREDIENTS

2 courgettes
1 oignon
250 g de fromage tendre (type Ricotta, par exemple)
200 g de jambon blanc
100 g de fromage râpé
100 g de parmesan
3 oeufs
Persil
Huile
Sel
Arômes

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 20 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 10-12 MIN.

1. Evidez les légumes afin de pouvoir les farcir par la suite. Pour cela, coupez les courgettes dans le sens de la longueur et retirez le coeur. Coupez les oignons en deux et retirez le coeur.
2. Pour préparer la farce, mixez la ricotta, le jambon blanc, le parmesan, les oeufs, le persil, les arômes et le sel.
3. Remplissez une poche à douille de la farce et garnissez les légumes.
4. Ajoutez un peu de fromage râpé sur les légumes.
5. Placez le tout sur le plat Crisp et cuire en fonction Crisp pendant 10 à 12 minutes.

POMMES DE TERRE

ROTIES

2-4 PERSONNES

INGREDIENTS

400 g de pommes de terre
Romarin
Huile
Ail
Sel

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 12 MIN.

1. Epluchez les pommes de terre et coupez les en petits quartiers.
2. Disposez les sur le plat Crisp en veillant à les espacer suffisamment.
3. Parsemez les pommes de terre de sel, et romarin. Ajoutez une gousse d'ail et versez un filet d'huile d'olive.
4. Cuire en fonction Crisp pendant 12 min.

Astuce: Si les pommes de terre prennent une couleur trop dorée, remuez les au bout de 10 minutes et continuez la cuisson pendant les deux minutes restantes

STRUDEL

AUX POMMES

6-8 PERSONNES

INGREDIENTS

2 rouleaux de pâte feuilletée, 220-240 g
6 pommes
1 orange
50 g de noix
50 g de pignons de pin
1 cuillère à café (5 ml de poudre de cannelle)
50 g de raisins secs
50 ml de rhum
50 g de sucre
100 g de chapelure

POUR BADIGEONNER :

1 oeuf
50 ml de lait

Astuce: vous pouvez servir le Strudel avec une boule de glace.

FONCTION : CRISP

TEMPS DE PREPARATION : 15 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 7-8 MIN

1. Disposez les 2 rouleaux de pâte feuilletée côte à côte en les faisant se chevaucher légèrement. Les sceller avec un rouleau à pâtisserie.

PREPARATION DE LA FARCE:

2. Laissez tremper les raisins secs dans le rhum.
3. Coupez les pommes en dés, dans un saladier.
4. Ajoutez dans le saladier : les noix, les pignons, la cannelle et l'écorce d'orange coupée en lamelles.
5. Ajoutez les raisins et mélangez le tout pour obtenir une préparation homogène.
6. Ajoutez la chapelure pour absorber le jus des pommes.
7. Versez le mélange sur la pâte et roulez le tout sur la longueur.
8. Formez un cercle et placez-le sur le plat Crisp, en laissant le papier de la pâte sur le fond. Appuyez un peu sur le strudel.
9. A l'aide d'un couteau, faites des incisions sur la pâte.
10. Badigeonnez le Strudel de lait et de jaune d'oeuf pour lui donner un aspect doré.
11. Faire cuire en fonction Crisp pendant 15-16 minutes.



GATEAU AUX

NOISETTES

12-16 TRANCHES

INGREDIENTS

	MOULE À MANQUÉ CRISP
Chocolat	125 g
Beurre	120 g
Noix	25 g
Noisettes	20 g
Amandes	25 g
Sucre	85 g
Farine	7,5 ml (½ cuillère à soupe)
Oeufs	2
Sucre vanillé	10 ml (2 cuillères à café)
Sel	une pincée

FONCTION : CRISP + MICRO-ONDES

TEMPS DE PREPARATION : 15 MIN.

DUREE DE LA CUISSON : 7-8 MIN.

1. Coupez finement les noisettes
2. Coupez le chocolat en morceaux et placez-le dans un bol adapté au micro-ondes, avec le beurre. Faites fondre à 350 W pendant 3-4 min. Mélangez deux fois pendant cette période et laissez refroidir.
3. Séparez les jaunes d'oeuf des blancs et ajoutez les jaunes un par un dans le mélange chocolat beurre, en mélangeant sans cesse. Versez aussi le sucre, le sucre vanillé, les noisettes et la farine.
4. Battez les blancs d'oeuf en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez les doucement dans la pâte.
5. Versez la pâte dans le moule à manqué Crisp. Cuire en fonction Crisp pendant 7-8 minutes.
6. Laissez le gâteau refroidir. Servez en fines tranches avec de la crème fouettée.



SENSING THE DIFFERENCE*

*le sens de la différence 5019 120 00281 Whirlpool est une marque de commerce déposée de Whirlpool U.S.A

FR