

# notice d'utilisation

Festi'viale Plancha Crêpes party  
6 personnes  
qc 432 a



**riviera & bar**  
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

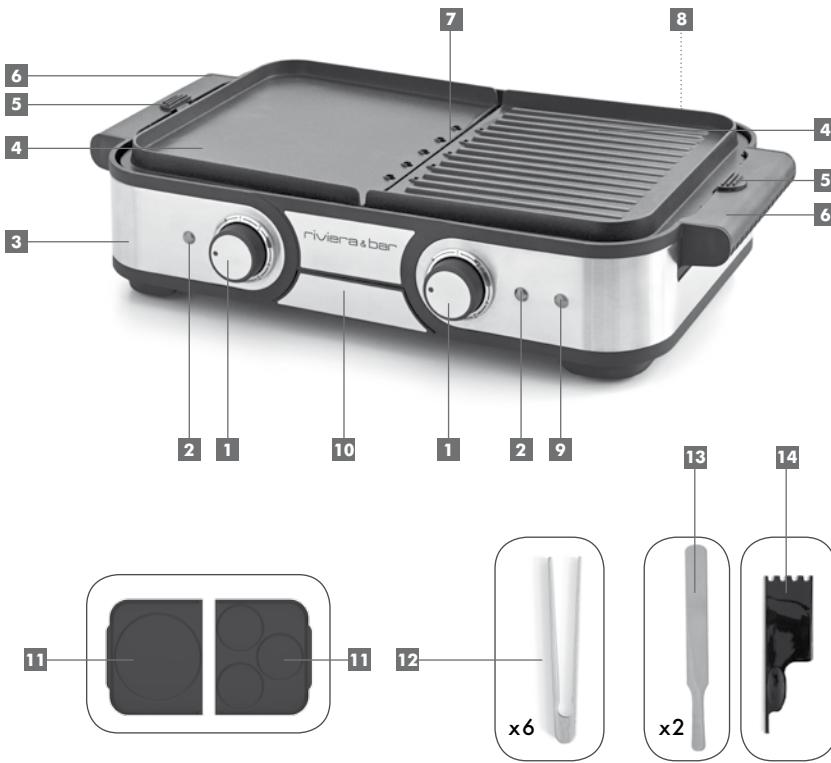
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

## sommaire

Description du produit	3
Recommandations de sécurité générales	4
Recommandations de sécurité particulières	6
Avant la première mise en service	8
Mise en service et utilisation	8
Conseils, trucs et astuces	10
Cuisson à table	10
Nettoyage, entretien et rangement	10
Guide de dépannage	11
Caractéristiques techniques	12
Environnement	12
Accessoires	12
Garantie	12
Idées recettes	13

## description du produit



1 Boutons thermostat  
2 Voyants de mise en service des plaques  
3 Corps habillage inox  
4 Plaques de cuisson réversibles plancha/gril (x2)  
5 Clips de fixation des plaques  
6 Poignées de transport  
7 Fente d'évacuation des jus de cuisson  
8 Interrupteur "Marche/Arrêt"  
9 Voyant "Marche/Arrêt"  
10 Tiroir récupérateur de jus  
11 Plaques de cuisson réversibles crêpes/mini-crêpes (x2)  
12 Pince de service en bois (x6)  
13 Spatule en bois (x2)  
14 Spatule thermoplastique double fonction

-  • Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respectez impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

-  • S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.**
- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de mauvais fonctionnement
  - En cas de non-utilisation prolongée



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.



- **Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.**
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : **www.riviera-et-bar.fr**

#### recommandations de sécurité particulières



- Les plaques deviennent très chaudes lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager leur environnement.
- Les plaques ne doivent être manipulées qu'après leur complet refroidissement.
- Prendre garde aux éventuelles projections de graisse.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 10 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- En fin de cuisson, tourner les boutons thermostat sur "0". Basculer l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur "Arrêt" et débrancher l'appareil.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Déplacer uniquement l'appareil à froid et à l'aide des poignées de transport.
- Ne jamais déverrouiller les plaques durant la cuisson.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec les plaques pendant la cuisson.
- Laisser refroidir les plaques et le corps de l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne jamais réaliser de recettes flambées sur votre appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

## avant la première mise en service

### Déballage

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

### Nettoyage

- Lavez la surface anti-adhésive des plaques (4 et 11), le tiroir récupérateur de jus (10), les spatules (13 et 14) et les pinces (12) avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Rincez-les puis essuyez-les avec un chiffon doux. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un linge doux et humide.

## mise en service et utilisation



### A NOTER

Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage des plaques de cuisson (4 et 11). Ceci est tout à fait normal.

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que les deux boutons thermostat (1) soient positionnés sur "0".
2. Placez le tiroir récupérateur de jus (10) dans son logement dédié en respectant le sens d'insertion.
3. Fixez les plaques de cuisson (4 et/ou 11) en glissant leur bord plat sous les crochets métalliques situés au milieu de l'appareil puis en appuyant sur l'autre côté pour les insérer sous le clip de fixation (5). Un clic se fait entendre.



### Remarque importante

Les plaques sont réversibles. Le mode de cuisson "Plancha/Gril" et/ou "Crêpière" devra être déterminé lors de la mise en place des plaques.

Il est strictement interdit de les changer, de les retourner ou de les remplacer lorsqu'elles sont chaudes (que ce soit durant le préchauffage ou pendant la cuisson).

4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
5. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (8) sur "Marche". Le voyant "Marche/Arrêt" (9) s'éclaire en rouge.
6. Sélectionnez le niveau de chauffe de chaque plaque de cuisson en tournant le bouton thermostat dédié (1) vers la droite, jusqu'à obtenir la position souhaitée. Pour quelques idées d'aliments à préparer sur votre appareil et le détail des températures recommandées, reportez-vous aux tableaux indicatifs ci-après. Les voyants (2) des boutons thermostat (1) s'éteignent durant la mise en chauffe et redeviennent vert une fois la température atteinte. Vous pouvez alors disposer vos aliments sur les plaques et commencer leur cuisson en suivant les indications du paragraphe "Conseils, trucs et astuces" page 10 et celles trouvées dans vos recettes.
7. À la fin de la cuisson, arrêtez la chauffe en tournant les boutons thermostat (1) vers la gauche sur position "0".
8. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (8) sur "Arrêt" et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.



### A NOTER

Durant la cuisson, la température de chauffe des plaques s'autorégule. Les voyants (2) des thermostats (1) s'allument et s'éteignent, permettant une cuisson homogène des aliments.



### Remarques importantes

- Ne versez jamais d'eau froide sur les plaques de cuisson (4 et/ou 11) lorsqu'elles sont chaudes!
- N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques.

Mode de cuisson	Plaque plancha, idéale pour...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Légumes, maïs doux en épis</li> <li>- Fruits</li> <li>- Pains plats</li> <li>- Poissons, fruits de mer et petits crustacés</li> <li>- Viandes blanches</li> <li>- Viandes ou charcuteries fines (bacon)</li> </ul>
	Plaque gril, idéale pour...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Steaks (viande, poisson, volaille)</li> <li>- Viande hachée, grillades</li> <li>- Viandes tranchées moyennes</li> <li>- Gros crustacés (gambas)</li> </ul>
	Plaque mini-crêpes, idéale pour...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mini-crêpes</li> <li>- Blinis</li> <li>- Pancakes</li> </ul>
	Plaque crêpes, idéale pour...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpes / galettes</li> <li>- Tortillas</li> </ul>

Les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature même et à la taille/épaisseur des aliments, les niveaux de sélection mentionnés ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

	Niveau de sélection	Température recommandée pour :
Positions de cuisson	Position 1	le maintien au chaud de la préparation (chauffe lente)
	Position 2	le réchauffage de la préparation (chauffe moyenne)
	Position 3	le réchauffage de la préparation (chauffe rapide)
	Position 4	la cuisson : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la majorité des légumes et des fruits</li> <li>- des fruits de mer petits et/ou fragiles (types petits calamars ou poulpes)</li> <li>- des fines tranches de viande : 1 à 2 mm d'épaisseur</li> <li>- des œufs</li> <li>- des fromages</li> </ul>
	Position 5	la cuisson : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des légumes en bouquets (types chicorée rouge, brocolis, choux, etc.)</li> <li>- des légumes à peau fine (types poivrons, aubergines, tomates, etc.)</li> <li>- des légumes détaillés en fines tranches (types rondelles de pommes de terre)</li> <li>- des morceaux de viande de 3 à 5 mm d'épaisseur</li> <li>- de pâtes spécifiques (types pain plat, pizza, pita, etc.)</li> </ul>
	Position 6	la cuisson : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la majorité des poissons, crustacés et fruits de mer</li> <li>- de hamburgers</li> <li>- de filets de bœuf jusqu'à 15 mm d'épaisseur</li> <li>- de fettina jusqu'à 10 mm d'épaisseur</li> <li>- de crustacés (types crevettes, gambas, etc.)</li> <li>- des crêpes, mini-crêpes, galettes, tortillas, etc.</li> </ul>

## Cuisson avec les plaques gril ou plancha (4)

- Cet appareil étant équipé de plaques anti-adhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas forcément nécessaire.
- En fonction de la quantité à faire cuire, priorisez le centre des plaques de cuisson (4).
- Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses résiduelles des plaques (4) vers la fente (7) située au centre, à l'aide d'une spatule thermoplastique ou en bois. Ces graisses sont ainsi recueillies dans le tiroir récupérateur de jus (10) qu'il faut vider après chaque utilisation. (Ne consommez en aucun cas ce jus).
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les faire dégorger afin d'extraire le surplus de graisse.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson car le sel la durcit et draine son jus.
- Lorsque vous utilisez des viandes "plus dures" (palettes, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans du vin ou du vinaigre.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les jus s'échapperait et la viande s'en trouverait durcie.
- Pensez à faire mariner vos viandes et poissons dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons plus moelleuses.
- Si vous vous servez d'une recette faisant appel à une marinade, ou à des viandes prémarinées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec du papier alimentaire absorbant avant de la placer sur les plaques de cuisson (4). Attention aux marinades sucrées qui peuvent brûler et adhérer aux plaques lors de la cuisson !
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou thermo-isolés pour retourner vos aliments et éviter d'abîmer les plaques.

## Cuisson avec les plaques crêpes ou mini-crêpes (11)

- Imbibez légèrement un papier ménager ou un chiffon en coton d'huile et graissez très légèrement les plaques.
- À l'aide d'une louche versez une petite quantité de pâte au centre du (des) cercle(s) et étalez-la avec le dos de la louche en faisant un mouvement circulaire.
- Vous pouvez retourner les crêpes une fois que leur surface n'est plus liquide.
- Utilisez toujours les spatules (13) pour retourner les aliments. Pour ce faire, décoller les bords de la crêpe en faisant le tour de celle-ci en partant de l'extérieur pour petit à petit arriver au centre.
- Utilisez toujours une pâte sans grumeaux, tamisez la farine si nécessaire.

- Pour des crêpes ou galettes salées, vous pouvez ajouter la garniture une fois que vous avez retourné la crêpe. Pour les crêpes sucrées, nous vous conseillons de les garnir une fois dans votre assiette.
- Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de pâte, de l'épaisseur des crêpes et de la température de la plaque.

## cuisson à table

Votre appareil est spécialement conçu pour une cuisson directe à table. Son cordon d'alimentation d'une longueur de 2 m vous permet de le brancher sans difficulté sur une prise de votre espace repas.

- En mode "Plancha/Gril", grâce aux 6 pinces (12) fournies, chaque convive peut s'occuper de la cuisson et de la manipulation de ses ingrédients.
- En mode "Crêpière", grâce aux 2 plaques de mini-crêpes ou grandes crêpes vous pourrez réaliser des "crêpes party" selon vos souhaits.
- N'hésitez pas à combiner les plaques de cuisson pour réaliser un menu complet à table ou pour préparer la garniture pour vos crêpes.



### Remarque importante

Ne posez pas les pinces en bois, ou tout autre ustensile sur les plaques chaudes.

## nettoyage, entretien et rangement

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi. Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.
- Débloquez et enlevez les plaques de cuisson (4 et/ou 11) en poussant les clips de fixation (5) vers l'extérieur des poignées (6). Essuyez-les avec un chiffon doux et humide pour enlever un maximum de résidus d'aliments. Nettoyez-les ensuite avec une éponge non abrasive (ou une brosse en nylon) et de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Pour des résidus importants et incrustés, servez-vous de la spatule thermoplastique (14) : utilisez le côté rainuré pour les plaques gril et le côté plat pour les plaques plancha, crêpes. Essuyez ensuite soigneusement les plaques.



## Remarque importante

Les plaques (4, 11) sont recouvertes d'un revêtement anti-adhésif. Ne vous servez en aucun cas d'agents métalliques ou abrasifs pour les nettoyer, tout comme pour l'entretien du tiroir récupérateur de jus (10).

- Une fois vidé, le tiroir récupérateur de jus (10), les spatules (13 et 14) et les pinces (12) se nettoient à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge douce. Rincez et séchez l'ensemble de ces pièces avant de les remettre en place.



## A NOTER

Les plaques (4, 11) et la spatule thermoplastique (14) sont compatibles lave-vaisselle.

- Le corps de l'appareil (3) se nettoie avec un chiffon doux et légèrement humide. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Essuyez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec pour le sécher.
- Refitez 2 des plaques (4 et/ou 11) sur l'appareil et réinsérez le tiroir récupérateur de jus (10).
- Rangez-le à l'horizontal, dans un endroit sec et propre.
- Couvrez d'un torchon et posez les 2 autres plaques (4 et/ou 11) par-dessus.

## guide de dépannage

anomalie de Fonctionnement	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit branché et que le bouton "Marche/Arrêt" soit positionné sur "Marche". Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez-le avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Les aliments ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mode de cuisson et/ou la température choisie n'est pas adapté à vos aliments.</li> <li>Les plaques ne sont pas correctement en place.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réajustez le mode et la température choisis.</li> <li>Reportez-vous au point 3 du paragraphe "Mise en service et utilisation" pour la bonne mise en place des plaques.</li> </ul>
Beaucoup de fumée se dégage lors de la cuisson des aliments.	Vos aliments sont trop graissés. La matière grasse facilite en effet le dégagement de fumée.	Utilisez un pinceau pour graisser vos aliments secs.

## caractéristiques techniques

**Puissance :** 1500 W

**Tension d'utilisation :** 230 V ~ 50 Hz

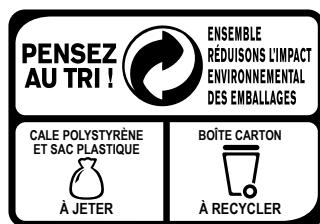
**Poids :** 6 kg

**Dimensions :** L 500 x H 110 x P 290 mm

## environnement



- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



## accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site [www.accessoires-electromenager.fr](http://www.accessoires-electromenager.fr). Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera & Bar entraîne l'annulation de la garantie.

## garantie

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

Les pièces d'usure.

Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que les plaques de cuisson, le tiroir récupérateur de jus, les spatules, les pinces. Les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Service Agrés de la marque.

Pour tout renseignement, contacter le Service Relations Clientèles de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées ou réparées contre remboursement des frais. La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

RAPPEL : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.



# Idées Recettes en mode Gril

## Tournedos sauce roquefort

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 1 tournedos de bœuf
- 100 g de roquefort
- 50 cl de crème fraîche

1. Faites cuire le tournedos de bœuf sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
2. Pendant ce temps, faites fondre 100 g de roquefort dans 50 cl de crème fraîche et mélangez continuellement.

Servez le tournedos nappé de sauce et accompagné de légumes vapeur ou de pâtes.

## Magrets de canard grillés

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 magret de canard

1. Incisez la pellicule grasseuse sur 2 à 3 mm de profondeur en réalisant des croisillons.
2. Faites cuire le magret de canard côté graisse sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec une compotée de pommes ou de figues aux épices de pain d'épice, une purée de pommes de terre à l'ail ou de céleri.

## Brochettes de poulet au citron et au miel

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 500 g de poitrine de poulet
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à c. de graines de sésame
- 1 c. à c. de gingembre râpé

1. Coupez le poulet en fines lamelles et enfilez ces morceaux sur 8 brochettes.
2. Disposez les brochettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Pendant la cuisson des brochettes, mélangez en sauce le jus de citron, le miel, les graines de sésame et le gingembre.

Accompagnez les brochettes avec du riz cuit à la vapeur et des légumes verts et versez la sauce avant de déguster.

## Côtelettes d'agneau au beurre maître d'hôtel

Pour 5 personnes

### Ingrédients :

- 3 côtelettes par personne
- Huile d'olive
- Sel/poivre
- Thym
- Beurre maître d'hôtel

1. Badigeonnez les côtelettes d'un petit peu d'huile d'olive, salez, poivrez et parsemez de thym.
2. Faites cuire les côtelettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec un beurre maître d'hôtel.

## Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

Pour 5 personnes

### Ingédients :

- 500 g de bœuf haché
- 1 œuf
- Oignon haché
- Sel/poivre
- Fines herbes
- Moutarde/ketchup
- Lanières de salade
- Tomates
- Cornichons

1. Mélangez 500 g de bœuf haché avec 1 œuf, de l'oignon haché, du sel/poivre et des fines herbes. Formez des steaks assez plats.
2. Faites cuire les steaks sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Tranchez des petits pains spéciaux hamburgers en 2 et faites-les toaster sur la plaque Gril.
4. Réalisez les hamburgers en tartinant les pains de moutarde ou de ketchup, placez un steak cuit, ajoutez des lanières de salade, une rondelle de tomate, une rondelle d'oignon, quelques rondelles de gros cornichons, refermez.

Vous pouvez varier les plaisirs en ajoutant du fromage fondu ou du bacon que vous aurez préalablement fait cuire sur la plaque Plancha.

## Brochettes sucrées salées courgettes/abricots

Pour 7/8 petites brochettes

### Ingédients :

- 4 petites courgettes
- Sel/poivre
- Herbes de Provence
- Piment d'Espelette
- 10 à 12 fines tranches de lard
- 12 abricots moelleux ou frais

1. Blanchissez les courgettes pelées 3 à 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Coupez-les en tronçons de taille moyenne.
2. Préparez un mélange épicé avec sel, poivre du moulin, herbes de Provence et une pincée de piment puis roulez les tronçons de courgette dans ce mélange.
3. Disposez les tranches de lard sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
4. Coupez les tranches de lard en 2 dans le sens de la longueur en fonction de la taille de vos tronçons de courgettes. Enroulez le lard autour des tronçons.
5. Coupez les abricots en 2 ou 3 suivant leur taille.
6. Montez les brochettes en alternant abricots et courgettes préparées et saupoudrez-les d'herbes de Provence.
7. Disposez les brochettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez bien chaud.

# Idées Recettes en mode Plancha

## Poulet tandoori

Pour 6 personnes

### Ingrédients :

- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'épices tandoori (épices indiennes)
- 2 yaourts natures
- 6 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Ail pilé
- Sel
- 6 escalopes de poulet

1. Pelez et hachez 2 gousses d'ail. Dans un bol, mélangez 2 cuillères à soupe d'épices tandoori, 2 yaourts natures, 6 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail pilé et du sel.
2. Coupez 6 escalopes de poulet en morceaux et badigeonnez-les généreusement avec le mélange précédent.
3. Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.
4. Faites cuire le poulet sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec du riz parfumé.

## Steak de saumon en croûte d'estragon et poivre

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 4 steaks de saumon (env. 180 g pièce)
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de feuilles d'estragon
- Poivre noir moulu

1. Mixez l'huile, l'estragon et le poivre.
2. Badigeonnez ce mélange sur les steaks de saumon.
3. Faites cuire les steaks sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Garnissez le saumon avec des tranches de citron vert et servez avec une purée de pommes de terre.

## Bananes rôties, sauce au rhum

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 30 g de beurre
- 3 c. à s. de rhum brun
- Le jus de 1 citron vert
- 3 c. à s. de cassonade
- 4 bananes
- 30 g de beurre fondu
- Le jus de 3 citrons verts

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole avec le rhum et le jus de citron vert. Ajoutez la cassonade et remuez jusqu'à ce qu'elle soit fondu. Maintenez au chaud.
2. Coupez les bananes en deux dans la longueur. À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez la tranche avec le jus de citron vert et le beurre fondu.
3. Posez les bananes sur le côté peau et faites-les cuire sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût. Retournez-les et poursuivez la cuisson.

Servez aussitôt avec la sauce chaude.

## Poisson grillé, sauce persil et parmesan

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 250 g de persil frais
- 125 g de parmesan
- 125 g de pignons de pin
- 60 g de câpres
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à c. de zeste de citron
- Sel/poivre
- 125 ml d'huile d'olive
- 4 filets de poisson blanc

### Préparation de la sauce persil et parmesan :

1. Mélangez dans un robot ou un mixeur le persil frais, le parmesan, les pignons de pin, les câpres, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à café de zeste de citron, sel et poivre.
2. Ajoutez petit à petit 125 ml d'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce que la sauce devienne homogène. Conservez.

### Préparation du poisson :

1. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, sole tropicale, turbot, daurade...) d'huile d'olive. Salez et poivrez.
2. Faites cuire sur la plaque Plancha jusqu'à ce que la chair du poisson se défasse facilement à la fourchette.

Servez aussitôt, accompagné de la sauce au persil et au parmesan.

## Aubergines grillées, sauce yaourt

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 100 g de concombre
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 2 yaourts brassés
- 2 c. à s. de menthe finement ciselée
- Sel et poivre
- 4 petites aubergines
- Huile d'olive
- Sel/poivre

1. Épluchez le concombre, ôtez les graines et hachez-le. Pelez l'ail et écrasez les gousses. Hachez-les finement. Mélangez les yaourts, le concombre, l'ail et la menthe, puis salez et poivrez. Couvrez et placez au réfrigérateur.
2. Rincez et essuyez les aubergines. Coupez-les en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur.
3. Étalez les aubergines sur un plat et badigeonnez-les abondamment d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.
4. Faites cuire les tranches d'aubergine en les retournant plusieurs fois sur la plaque Plancha et en adaptant le temps de cuisson à la votre goût. Salez et poivrez.

Servez les aubergines bien chaudes, accompagnées de la sauce très froide.

# Idées Recettes en mode Crêpière

## Pancakes

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers
- 65 g de beurre fondu
- 30 cl de lait

1. Dans un saladier, versez 250 g de farine, 30 g de sucre, 1 sachet de levure et une pincée de sel. Ajoutez 2 œufs entiers et mélangez. Ajoutez 65 g de beurre fondu puis délayez avec 30 cl de lait.
2. Laissez reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.
3. Faites cuire en utilisant le côté "mini-crêpes" et en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du sucre, de la cannelle, du chocolat fondu, de la confiture, de la chantilly...

## Pâte à crêpes "classique"

Pour 20 mini crêpes ou 10 grandes crêpes

### Ingrédients :

- 250 g de farine de blé
- 50 cl de lait
- 2 œufs (battus en omelette)
- 1 c. à s. d'huile

1. Dans un saladier, mélangez la farine avec le lait jusqu'à obtenir une pâte fluide.
2. Ajoutez les œufs et l'huile. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Si la pâte est trop épaisse rajoutez un peu de lait, au contraire si elle est trop liquide, rajoutez un peu de farine.
3. Laissez reposer 1 heure avant utilisation.
4. Utilisez soit le côté "mini-crêpes", soit le côté "crêpes" de vos plaques de cuisson pour faire cuire la pâte.

Si vous utilisez les crêpes en dessert, rajoutez du sucre et/ou sucre vanillé et/ou un arôme de votre choix. Pour des crêpes salées, rajoutez une pincée de sel. Garnissez les crêpes selon vos humeurs, chocolat fondu, glace, fruits, chantilly... ou jambon, fromage, œuf, épinard...

### Idée recette : Gâteau de crêpes aux fruits rouge

Prenez une crêpe, tartinez-la de pâte à tartiner au chocolat et rajoutez des framboises. Recouvrez d'une deuxième crêpe que vous couvrez de crème chantilly et rajoutez un mélange de baies rouges (groseilles, cassis, myrtille...), posez une troisième crêpe tartinée de pâte à tartiner et agrémentez-la de lamelle de fraise... répétez les opérations autant de fois que vous avez envie et terminez par une crêpe décorée de chantilly et de quelques fruits.

## Galettes bretonnes

Pour 20 mini crêpes ou 10 grandes crêpes

### Ingédients :

- 400 g de farine de blé noir ou de sarrasin
- 75 cl d'eau froide
- 1 œuf
- 10 g de sel de guérande ou gros sel

1. Dans un saladier, mélangez le sel et la farine.
2. À l'aide d'un fouet, versez l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant jusqu'à ce que la pâte soit lisse et légèrement épaisse.
3. Rajoutez l'œuf et mélangez à nouveau. (Si la pâte est trop épaisse rajoutez un peu de lait, au contraire si elle est trop liquide, rajoutez un peu de farine).
4. Laissez reposer 1 heure avant utilisation.
5. Utilisez de préférence le côté "crêpes" de vos plaques de cuisson pour faire cuire la pâte.

Cette pâte est essentiellement utilisée pour des préparations salées.

### Idée recette : galette complète

Une fois la galette cuite, déposez au centre du jambon blanc et de l'emmental râpé, puis cassez un œuf par-dessus. Une fois qu'il commence à cuire, salez, poivrez et rabattez les bords pour former un carré et ne laisser paraître que le jaune.

## Blinis

Pour 15 blinis

### Ingédients :

- 1 yaourt bulgare (150 g)
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

1. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Utilisez le côté "mini-crêpes" de vos plaques de cuisson pour faire cuire la pâte. Retournez les blinis dès que des petits trous se forment sur le dessus.

Agrémentez vos blinis de fromage frais, tarama, œufs de lump, saumon fumé...

### Idée recettes : Millefeuille de blinis tomates/chèvre

Étalez du concassée de tomate sur le blini, rajoutez une rondelle de fromage de chèvre et une autre de saucisson. Couvrez avec un deuxième blini et recommencez l'opération.

## Tortillas

Pour 10 tortillas

### Ingédients :

- 175 g de farine blanche
- 175 g de farine de maïs
- 20 cl d'eau
- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel

1. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients puis pétrissez la pâte à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Divisez la pâte en 10 et étalez les boules obtenues en de fines crêpes.
3. Utilisez le côté "crêpes" pour cuire la pâte.

### Idée recette : Wraps au poulet

Dans une poêle faites revenir 4 escalopes de poulet coupées en lamelles avec un oignon émincé. Préparez un pesto de basilic (ou achetez-en) et mélangez-en avec de la mayonnaise (1 part pesto pour 2 parts de mayonnaise). Sur votre tortilla, tartinez du mélange pesto/mayonnaise, rajoutez de la laitue coupée en lamelles, des dés de tomates, le poulet grillé ainsi que de la mozzarella râpée. Roulez bien serré et dégustez sans modération.

