

Cuisinart

MON GAUFRIER ET MOI

GOÛTER VARIÉ OU ASSORTIMENT SALÉ SUR UNE TABLE ORIGINALE, LE GAUFRIER PIVOTANT EST LA GARANTIE D'UN MOMENT CONVIVIAL ET GOURMAND GRÂCE À DES GAUFRES RÉUSSIES À TOUS LES COUPS.

AVEC LE GAUFRIER PIVOTANT, OUBLIEZ LES GAUFRES INFORMES ET MAL CUITES.

Contrairement au vieux gaufrier, où la condensation laisse le dessus de la préparation molle et sans gaufrures, son système rotatif à 180° permet de répartir la pâte de façon homogène pour qu'elle soit plus aérée. Résultat, la gaufre est croustillante en surface, son cœur est bien moelleux et son gaufrage parfaitement cloqué sur chaque face.

IL N'Y A PAS D'ÂGE POUR AIMER EN MANGER.

Les enfants se sentiront comme à la fête foraine avec ces gaufres généreusement gonflées, tandis que les adultes apprécieront leurs formes rondes prédécoupées en quart de cercle pour réaliser une multitude de desserts épatants. On peut également composer des recettes plus élaborées de gaufres de pommes de terre et une multitude de desserts épatants. Enfin, on aime le look design du gaufrier Cuisinart qui s'insère parfaitement dans la cuisine.

POUR L'UTILISER, RIEN DE PLUS SIMPLE.

Il suffit de régler à son goût le degré de croustillant parmi les six positions du thermostat, puis d'attendre que les voyants indiquent la fin du temps de préchauffage. Ensuite il ne reste qu'à étaler la pâte sur la plaque, fermer le gaufrier et pivoter. Pas besoin d'ouvrir l'appareil pour contrôler la cuisson : les signaux sonores se chargent de vous annoncer que les gaufres sont prêtes à être dégustées.

LES + DU GAUFRIER PIVOTANT

- + Plaques en fonte d'aluminium pour 4 gaufres prédécoupées.
- + Revêtement anti-adhérent.
- + Poignée isolante préservant des brûlures.
- + 6 positions de chauffe.
- + Plateau de présentation en Inox pour servir les gaufres directement à table.
- + Voyant lumineux et bip sonore indiquant la mise en température et la fin de la cuisson.
- + Garantie 3 ans.
- + Livre de recette « Parfum de fête » de Cuisinart et Paul Bocuse, 16 pages.



LES CONSEILS DU CHEF PHILIPPE LUSSEAU



● Une fois cuites et démolées, poser les gaufres sur une grille, de manière à les garder croustillantes le plus longtemps possible.

● Pour réchauffer et redonner du croquant à vos gaufres déjà cuites, il suffit de les remettre quelques secondes dans le gaufrier à thermostat 4.

● Pour une pâte à gaufre aromatisée à l'orange ou au citron, prélever et faire sécher quelques jours à l'air libre le zeste des agrumes sur une feuille de papier sulfurisé. Enfin, mixer jusqu'à obtenir une poudre dont quelques pincées suffiront à parfumer vos préparations.



GAUFRES AU CACAO AMER

Préparation : 15 min.
Temps de repos : 1 h.
Nombre de gaufres : 24 portions.
Thermostat : 5.

Ingrédients :
250 g de farine,
100 g de sucre semoule,
75 g de poudre de cacao non sucrée,
1/2 c. à café de levure chimique,
1/4 c. à café de bicarbonate de soude,
1/4 c. à café de cannelle en poudre,
25 cl de lait demi-écrémé,
2 oeufs,
2 c. à soupe d'extrait de vanille,
60 g de beurre fondu,
75 g de chocolat noir concassé très fin,
60 g de noix de pécan.

● Dans un saladier, déposer la farine, le sucre, le cacao, la levure, le bicarbonate, le sel et la cannelle. Mélanger et ajouter le lait, les oeufs et la vanille. ● Mélanger à nouveau pour obtenir une consistance lisse. Incorporer le beurre fondu petit à petit dans le mélange. ● Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure. Avant de réaliser les gaufres, incorporer délicatement dans le mélange les noix et le chocolat. ● Préchauffer le gaufrier thermostat 6. Au bip sonore, graisser les plaques du gaufrier avec un peu d'huile. ● Verser et recouvrir la plaque inférieure de pâte. Fermer et retourner le gaufrier. Un bip sonore indique la fin de la cuisson. ● Retourner de nouveau le gaufrier. Ouvrir et démouler délicatement à l'aide d'une spatule la gaufre. **Dressage sur assiette :** Couper la gaufre en quatre et servir garnie de fruits rouges, de crème chantilly ou accompagnée d'une garniture de votre choix.



GAUFRES AU BEAUFORT, BROUILLADE D'ŒUFS AU SAUMON FUMÉ, CRÈME DE POIVRON

Préparation : 20 min.
Temps de repos : 1 h.
Cuisson : 15 min.
Pour 6 personnes.

Les gaufres
250 g de farine,
3 oeufs,
75 g de beurre fondu,
25 cl de lait,
150 g de Beaufort râpé,
2 pincées de poudre de noix de muscade,
1 c. à café de sel.

Les œufs brouillés au saumon
3 tranches de saumon fumé,
8 oeufs,
1 botte de coriandre,
50 g de beurre,
50 ml de crème liquide,
sel et poivre.

La crème de poivron
2 poivrons rouges,
3 gouttes de Tabasco,
1 c. à café de moutarde,
50 ml d'huile d'olive,
1 botte de ciboulette,
4 tomates.

● Dans une terrine, mélanger la farine et les jaunes d'œufs puis verser peu à peu le beurre fondu et le lait. Ajouter le sel et réserver. ● Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange. Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure. ● Pour préparer la crème de poivron, émonder et épépiner les tomates. Réserver. ● Couper les poivrons en deux, les griller au four, refroidir et retirer la peau. ● Dans un blender, mixer les tomates et les poivrons puis ajouter la moutarde, la ciboulette, le Tabasco et l'huile d'olive. Réserver. ● Préparer les œufs brouillés. Pour cela hacher le saumon fumé et réserver. ● Dans une poêle faire fondre le beurre à feu doux. Verser les œufs battus et remuer régulièrement à l'aide d'un fouet. Cuire environ 5 minutes pour que les œufs coagulent. Ajouter le saumon haché à la fin de la cuisson, puis la crème et la coriandre émincée. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud. ● Préchauffer le gaufrier thermostat 5. Au bip sonore, graisser les plaques du gaufrier avec un peu d'huile. ● Ajouter à la pâte le fromage de beaufort et la noix de muscade. Verser et recouvrir la plaque inférieure de pâte. ● Fermer et retourner le gaufrier. Un bip sonore indique la fin de la cuisson. ● Retourner de nouveau le gaufrier. Ouvrir et démouler délicatement à l'aide d'une spatule la gaufre. Couper la gaufre en quatre. **Dressage sur assiette :** Placer un quart de gaufre au centre de l'assiette. Déposer sur la gaufre un peu de brouillade d'œufs et arroser d'un cordon de crème de poivron.