

Cuisinart

MON PLAN DE CUISSON et MOI



Le griddler cuit rapidement, et surtout sans ajout de graisse, pancakes, œufs au plat, croque-monsieur et panini, fruits, légumes, poissons, crustacés, et toutes sortes de viandes, depuis la côte de bœuf jusqu'aux fines tranches à pierrade. **Astucieux et pratique, ses deux jeux de plaques interchangeable combinent les fonctions plancha et grill.** Ainsi, grâce à son système d'ouverture à 180° doublant la surface de cuisson, vous pouvez en même temps concocter des grillades sur la face gaufrée et saisir des légumes.

Pour les recettes de type panini, il suffit de glisser les plaques grill amovibles et de rabattre le double plan de cuisson pour un résultat homogène et simultané sur les deux faces de vos ingrédients. Ses charnières, ajustables jusqu'à 8 cm, sont adaptées à l'épaisseur de toutes les préparations, que vous cuisiniez un steak d'espadon ou une côte de bœuf.

Agréable d'utilisation, le griddler surpasse le barbecue traditionnel avec son sélecteur permettant d'ajuster le mode de cuisson adapté à chaque préparation. Fini les feux capricieux et les ingrédients carbonisés, grâce à son thermostat modulable et constant, c'est vous qui décidez de la température des plaques. Ne perdez plus de temps à attiser les braises, il suffit de brancher l'appareil et d'attendre que le voyant s'allume. Votre griddler préserve la texture des aliments, tout en évitant la fumée de charbon et la viande brûlée, contrairement à un barbecue traditionnel. Avec le griddler, vous préservez à la fois l'environnement et la saveur de vos aliments.

Les conseils du chef Philippe Lusseau

« Avant de cuire une viande, du poisson ou des légumes, on peut les faire mariner dans un mélange d'épices, d'herbes fraîches, de condiments, d'huiles aromatiques, et même de jus de fruits ou de légumes. Le résultat n'en sera que plus savoureux. »

« Badigeonnez vos légumes avant la cuisson à l'aide d'un pinceau pour éviter l'excès de matière grasse. »



Les + du griddler

- Le revêtement antiadhérent de ses plaques permet des cuissons saines sans adjonction de graisse, préservant ainsi les arômes et la texture des ingrédients.
- Quatre plaques amovibles barbecue et plancha (deux gaufrées et deux lisses) passant au lave-vaisselle.
- Surface de cuisson multipliée par deux grâce à son système d'ouverture à 180°.
- Base du produit et poignée isolée (faible température).
- Tableau de bord incluant trois commandes permettant d'ajuster le mode de cuisson et la température adaptée à chaque aliment.
- Garanti trois ans.
- Livre de recettes « Sur le vif » de Cuisinart & Paul Bocuse, 44 pages.



PANINI À LA ROMAINE

Pour 4 personnes.
Préparation : 15 minutes
Fonction : panini
Thermostat : 4
Cuisson : 5 minutes

Sur la table :
4 pains spécial panini
8 tranches de jambon de Parme
2 boules de mozzarella di buffala
50 g de parmesan râpé
200 g de tomates confites
20 g de copeaux d'olives noires
8 feuilles de basilic
20 g de fleur de sel et poivre du moulin

1 Couper les pains en deux dans le sens de la longueur. Poser deux tranches de jambon par pain et ajouter des quartiers de tomates confites.

2 Émincer la mozzarella et placer les tranches sur le jambon et les tomates confites. Saupoudrer de parmesan et de copeaux d'olives. Ajouter les feuilles de basilic, quelques tours du moulin à poivre et un peu de fleur de sel.

3 Allumer et préchauffer thermostat 4 le plan de cuisson muni des plaques grill. Placer les sandwiches préalablement fermés sous le grill et presser avec l'aide de la poignée. Cuire environ 5 minutes.

Présentation :

Au moment de servir, couper le panini en deux sur une planche et le dresser sur assiette, accompagné de quelques feuilles de roquette assaisonnées.

Astuce :

Badigeonner d'huile d'olive, à l'aide d'un pinceau, l'intérieur des petits pains coupés. Ils seront plus moelleux.

THON CUBIQUE AUX GRAINES DE SÉSAME GRILLÉES, SOJA CROQUANT ET CAMEL

Pour 6 personnes.
Préparation : 35 minutes
Fonction : plancha
Thermostat : 230°
Cuisson : 25 minutes

6 cubes de thon frais coupés dans le filet, environ 5 cm de côté
300 g de sésame noir
4 cl d'huile d'olive
300 g de soja frais
1/2 boîte de coriandre fraîche hachée
2 cuillères à soupe de kikoman (sauce soja)
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
poivre du moulin
1 cuillère à café de gingembre haché
1 cuillère à café d'ail haché
1 cuillère à café d'échalote hachée
100 g de sucre
2 cl de vinaigre de riz
25 cl de sauce soja
Fleur de sel

1 Mélanger le sésame, la fleur de sel et un peu de poivre moulu. Tremper les faces des cubes de thon dans le mélange de façon à recouvrir les chairs. Réserver.

2 Dans un saladier, mélanger le soja, la coriandre hachée, le kikoman, l'huile de sésame et 2 cl d'huile d'olive.

3 Allumer et préchauffer (200°) le plan de cuisson CUISINART muni des plaques plancha. Verser sur chaque plaque, le mélange de soja et de coriandre en le remuant de temps en temps à l'aide d'une spatule en bois. Le cuire croquant et réserver au chaud.

4 Nettoyer les plaques, puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner celles-ci d'huile d'olive et poser le thon.

5 Cuire chaque face 2 minutes. Faire un caramel blond avec le sucre et l'eau, déglacer avec le vinaigre et ajouter le gingembre, l'ail et l'échalote. Verser la sauce soja et laisser réduire quelques minutes.

Présentation :

Dresser un peu de soja au centre des assiettes et placer le thon dessus. Servir le caramel à part dans une petite soucoupe.

