

bulletin de garantie

N° de contrôle

Appareil type

QD 100 A QD 105 A

Date de la vente

GARANTIE CONTRACTUELLE 2 ANS

Ce produit est garanti contre tout vice de fabrication, ainsi que pour son bon fonctionnement pendant la durée indiquée depuis la date de son achat. La garantie n'est valable que si le produit a fait l'objet d'un usage normal dans des conditions d'emploi normales. Cette garantie ne joue pas dans les cas de bris par chute.

Toute intervention ne pourra se faire que sur présentation de ce bulletin revêtu du cachet du vendeur, et exclusivement par un de nos Centres Services Agréés (dont vous pouvez vous procurer les coordonnées auprès de votre revendeur, en téléphonant au numéro ci-dessous ou sur notre site internet). Le non-respect de ces règles entraînerait automatiquement la perte du bénéfice de la garantie. Si un produit devait nous être retourné, son transport se ferait franco de port, dans son emballage d'origine, aux risques et périls de son propriétaire.

Lieu de juridiction : Strasbourg

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



Cachet du vendeur

riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8, rue Thomas Edison - CS 51 079
67452 Mundolsheim CEDEX
Tél. 03 88 18 66 18
Fax : 03 88 33 08 51
Site internet : www.riviera-et-bar.fr
E-mail : info@riviera-et-bar.fr



notice d'utilisation

Déshydrateur

pour des fruits et légumes séchés
sains et savoureux



qd 100 a



qd 105 a

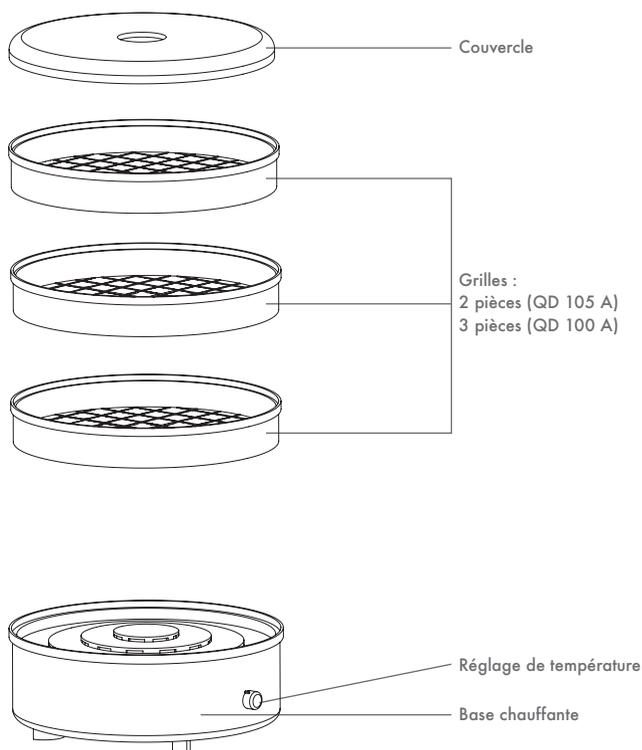
riviera&bar
objets d'art culinaire

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 préparation alimentaire. 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.

description du produit



les "plus" riviera & bar

- Brassage de l'air par ventilateur pour un séchage uniforme.
- Circulation active de l'air pour un séchage à cœur efficace.
- Couvercle transparent pour vérifier le niveau de séchage.
- 2 grilles superposables (QD105A) et 3 grilles superposables (QD100A).
- Thermostat à réglage continu.
- Curseur de fin de séchage (QD100A).

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.

recommandations de sécurité particulières

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre l'appareil en marche. Pour ce faire, se référer à la rubrique « Mise en service » de la présente notice.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne jamais poser un chiffon ou un autre tissu sur l'appareil. Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air.
- Ne jamais déverrouiller le couvercle avant d'avoir préalablement éteint l'appareil.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant toute manipulation d'accessoires

- Avant toute manipulation d'aliments
- Avant tout nettoyage
- En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
- En cas de non-utilisation prolongée.

recommandations de sécurité générales

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant à l'ensemble des prescriptions de sécurité électrique. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
- Ne jamais plonger la base chauffante dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à 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

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.

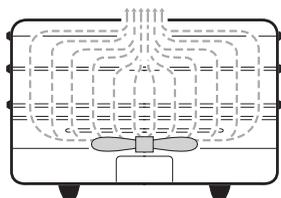
pour une déshydratation saine

Sain, avantageux et délicieux

- La déshydratation est la façon la plus naturelle et la plus simple de conserver les fruits, légumes, champignons et fines herbes.
- La haute valeur nutritive des produits déshydratés est préservée et ceux-ci restent non seulement délicieux mais sont aussi très sains.
- Les réserves de produits séchés représentent en outre une alternative avantageuse aux conserves et à la congélation qui utilise davantage d'énergie.

Déshydrater délicatement et régulièrement

- Le réglage de la température permet de ménager les produits à sécher et la circulation active d'air chaud en assure une déshydratation absolument régulière. Ainsi, les précieuses substances nutritives sont entièrement conservées.



avant la première mise en service

- Avant la première utilisation, retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces du déshydrateur.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf la base chauffante) avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez-les.
- Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et humide.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches et que son cordon d'alimentation est débranché.

- Lors de la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide pendant 10 minutes en le réglant sur la position maximale. Rincez ensuite la (les) grille(s) de séchage et le couvercle à l'eau chaude et sécher avec un chiffon doux.

préparation des aliments à sécher

A NOTER...

Utilisez des produits mûrs, frais, sains, propres et coupés en morceaux.

- Nettoyez les aliments, en ôtant les parties molles ou blettes, et séchez-les soigneusement avec un chiffon ou du papier de ménage.
- Débitez les aliments en morceaux, si possible de mêmes épaisseurs et tailles.
- Avant l'utilisation de haricots et pois gourmands séchés, ceux-ci doivent tremper pendant toute une nuit.
- Avant d'utiliser des légumes séchés, trempez-les la veille dans l'eau tiède, dans un récipient couvert. Procédez de même avec les fruits qui se prêtent à la cuisson. Pour la préparation de sauces ou de potages, faites cuire les légumes et les herbes séchées sans les tremper.

Conseil pour cueilleurs de champignons

- Nettoyez les bolets... avec un couteau seulement et ne les laver pas. Pour les champignons très mouillés, enlevez le pied sous le chapeau. Après les avoir coupés en tranches, badigeonnez éventuellement les deux côtés avec du jus de citron afin de conserver la couleur.
- Morilles, trompettes de la mort et petits champignons à lamelles peuvent être séchés entiers. Mais attention, les chanterelles ne se prêtent pas au séchage ni à la congélation car elles deviennent très visqueuses.

mise en service

- Déposez les aliments à sécher sur la (les) grille(s), sans trop les serrer. Ne les posez pas l'un sur l'autre, mais serrés côte à côte et jamais en plusieurs couches.

A SAVOIR...

Il est possible d'utiliser 10 grilles en même temps pour sécher au maximum 6 kg d'aliments.
* Un lot de 2 grilles supplémentaires (Réf. 2052P) est disponible en option.

- Posez le couvercle, branchez le cordon d'alimentation et réglez la température au moyen du bouton de réglage prévu à cet effet (Cf. Rubrique Choix de la température).

Régulateur de température

Position	Température
3	40°C
4	50°C
5	60°C
6	70°C

A SAVOIR...

- > Grâce à la circulation d'air, la répartition de la température devient rapidement régulière, de la grille la plus basse à la plus haute et l'air humide est expulsé par le trou du couvercle.
- > Grâce à la circulation de l'air active, les aliments seront séchés des deux côtés en même temps, ce qui évite de les tourner et réduit ainsi le temps de séchage.

REMARQUE

Il est possible de marquer l'heure de fin de séchage sur le couvercle (QD100A)



- Dès que les produits de la grille inférieure sont secs, ôtez et videz cette grille. Garnissez-la de nouveaux produits et posez-la sur le haut de la pile. Vous pouvez ainsi alterner à volonté la position des grilles.

IMPORTANT !

- > Pendant son fonctionnement, l'appareil devient très chaud.
- > Ne transportez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud.
- > Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

- Arrêtez complètement la chauffe en tournant jusqu'en butée le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

choix de la température

Le séchage des fruits sur position 4 ou 6

Reportez-vous au tableau page 7.

Après avoir ôté queues, cœurs, pépins et noyaux (à l'exception des cerises), séchez tous les fruits sur position 6 (70°C), excepté les figues sur position 4 (50°C).

Il n'est pas nécessaire de les peler. Pour les empêcher de brunir, enduisez-les de jus de citron avant de les sécher.

A SAVOIR...

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut considérablement varier selon la grandeur des morceaux et le degré d'humidité des produits.



Le séchage des herbes aromatiques sur position 3

Reportez-vous au tableau page 7.

Séchez toutes les herbes aromatiques sur la position 3 (40°C).

A SAVOIR...

Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les herbes. Réduisez les herbes en poudre juste avant de les utiliser.



Le séchage des légumes sur position 5 ou 6

Reportez-vous au tableau page 8.

Séchez tous les légumes sur position 6 (70°C), excepté les juliennes de légumes sur position 5 (60°C).

A SAVOIR...

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut considérablement varier selon la grandeur des morceaux.



- Pour que les fruits et légumes conservent leur couleur naturelle et ne brunissent pas, aspergez-les avec un peu de jus de citron juste avant de les sécher.
- Environ après une semaine, contrôlez l'humidité de l'aliment conservé en coupant un morceau. S'il se forme des petites gouttes d'eau dans la partie coupée, le séchage n'est pas suffisant. Répartissez alors à nouveau le produit à sécher sur la grille jusqu'à que l'essai de coupe soit satisfaisant.

conseils d'utilisation des aliments déshydratés

Avant d'utiliser des légumes ou fruits séchés, trempez-les la veille dans de l'eau tiède dans un récipient fermé. Pour la préparation des sauces ou des potages, faites cuire les légumes et les herbes séchés sans les avoir fait tremper.

Le séchage des champignons sur position 4

Reportez-vous au tableau page 8.

Séchez tous les champignons sur position 4 (50°C).

A SAVOIR...

Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les espèces et selon la grandeur.



conseils de conservation

- Pour garantir une bonne conservation, les produits doivent absolument être secs et refroidis avant de les emballer.
- Pour qu'ils ne puissent plus absorber d'humidité, enfermez-les dans des boîtes, des bocaux ou des sachets en plastique étanches à l'air, ou sous emballage étanche (sous vide). Conservez-les à l'abri de la lumière et notez la date sur l'emballage.

Séchage des fruits sur position 4 (50°C) ou 6 (70°C)

Fruits	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des fruits secs	Quantité par grille, env.	Poids sec en % du poids frais	Position *
Abricots	partagés en deux, face interne en haut	10-18	souples	500 g	20 %	6
Ananas	pelées, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	10-12	bien souples	500 g	25-30 %	6
Bananes	pelées, partagées en deux ou en quatre dans le sens de la longueur	8-12	souples	600 g	25-25 %	6
Cerises	entières	10-18	comme du cuir	500 g	25-30 %	6
Figues	partagés en deux, face interne en haut	10-12	sèches	600 g	20 %	4
Fraises	partagées en deux ou entières	9-15	souples	250 g/500 g	20 %	6
Poires	partagées en deux, face interne en haut, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	15-30 6-10	souples souples	600 g 500 g	20-25 %	6
Pommes	lamelles d'env. 15 mm d'épaisseur tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6-10 6-8	bien souples	600 g	10-15 %	6
Prunes et pruneaux	partagés en deux, face interne en haut	10-18	souples	500 g	20 %	6
Raisin	grains partagés en deux	12-15	bien souples	500 g	20 %	6

Séchage des herbes aromatiques sur position 3 (40°C)

Herbes	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des herbes sèches	Position *
Aneth, basilic, ciboulette, estragon, persil, romarin, sarriette, sauge	entières ou coupées; laver les herbes, les poser sur un morceau de gaze ou de cellulose et laisser sécher	3 - 7	cassantes	3

Séchage des légumes sur position 5 (60°C) ou 6 (70°C)

Légumes	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des fruits secs	Quantité par grille, env.	Poids sec en % du poids frais	Position *
Carottes	pelées, rond. d'env. 8 mm d'épaisseur	6-8	dures	400 g	15 %	6
Céleris	pelés, tranches d'env. 8 mm. d'épaisseur, blanchis	6-10	durs	400 g	15 %	6
Concombres	non pelés, rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur	6-8	durs	400 g	15 %	6
Courgettes	non pelées, rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur	7-8	souples	400 g	15 %	6
Haricots verts	entiers, blanchis	6-10	cassants	400 g	15 %	6
Julienne de légumes	carottes, céleris, poireaux, choux-raves, choux- coupés en filaments, blanchis	6-8	coriaces	300 g	10-15 %	5
Petits pois	entiers, cuits	8-10	durs	400 g	25 %	6
Poireaux	coupés en deux dans la longueur, puis en morceaux de 6 à 8 cm de long, blanchis	6-10	cassants	500 g	20 %	6
Poivrons	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	8-10	souples	400 g	20 %	6
Tomates	pelées, partagées en deux, face plate en haut, tranches d'env. 6 mm d'épaisseur	10-14 7-10	souples dures	400 g 400 g	15 % 10 %	6

Séchage des champignons sur position 4 (50°C)

Champignons	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des herbes sèches	Positon *
Toutes les sortes	nettoyer soigneusement, laisser les petits champignons entiers, couper les grands en tranches dans le sens de la longueur	2-6	coriaces	4

nettoyage de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Laissez suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir (environ 30 minutes).
- Nettoyer la (les) grille(s) avec votre produit à vaisselle habituel. Les grilles peuvent passer au lave-vaisselle.
- N'immergez jamais la base chauffante dans de l'eau ou tout autre liquide (risque de court-circuit). Essuyez simplement le revêtement et la base avec un chiffon humide.
- Il est strictement interdit de faire pénétrer un quelconque objet dans le bloc-moteur de l'appareil ou de tenter de l'ouvrir.

rangement

- Pour faciliter le rangement de votre appareil, pensez à insérer le câble d'alimentation dans le logement prévu à cet effet dans la base de l'appareil.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et hors de portée des enfants.

guide de dépannage

Panne :
L'appareil se déconnecte automatiquement. Débranchez-le immédiatement !

Source de la panne :
L'appareil est perturbé par une accumulation de chaleur dans sa partie basse.
La sécurité a coupé le circuit.

Cause possible de la panne :
Les grilles sont trop remplies ou bien le moteur d'aération est défectueux.

Solution :
Laissez refroidir l'appareil. Retirez le surplus de produits à sécher, et rebranchez l'appareil.
Renouvelez la tentative de séchage.
Si, après quelques instants, l'appareil se déconnecte de nouveau, c'est qu'il est en panne. Apportez-le dans un Centre Service Agréé Riviera&Bar.

caractéristiques techniques

Puissance :
QD100A et QD105A : 600 W

Tension d'utilisation :
QD100A et QD105A : 230 V ~ 50 Hz

Capacité de séchage :
QD100A : 2,5 kg
QD105A : 1,7 kg

Capacité maximale de séchage :
QD100A : 10 grilles / Séchage 6 kg
QD105A : 10 grilles / Séchage 6 kg

Poids :
QD 100A : 2,0 kg
QD 105A : 1,7 kg

Dimensions :
QD 100A : H 275 x Ø 340 mm
QD 105A : H 230 x Ø 340 mm

nota

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de 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.



Recettes avec fruits secs (pour 4 personnes)

Pommes de terre et lard aux pommes séchées

Ingrédients :
250 g de morceaux de pommes séchés trempés
1 kg de pommes de terre
200 g de lard
sel, condiment en poudre

Faire cuire le lard et les morceaux de pommes dans l'eau de trempage pendant environ 1 heure à feu doux. Assaisonner, ajouter les pommes de terre coupées en morceaux et continuer la cuisson jusqu'à ce que le tout soit bien cuit. Faire réduire s'il reste du liquide. Découper le lard. Mélanger et servir.

Pain aux pommes

Ingrédients :
300 g de morceaux de pommes trempés et cuits
250 g de pain
100 g de sucre, beurre ou margarine

Faire fondre le beurre dans la poêle, ajouter le sucre et faire brunir légèrement. Couper le pain en petites tranches ou en dés et tourner dans le beurre chaud. Ajouter les morceaux de pommes égouttés, mélanger le tout légèrement et dresser.

Dessert aux abricots

Ingrédients :
200 g d'abricots trempés,
1 c. à s. de sucre,
autant d'amandes et de raisins secs,
crème, glace ou crème à la vanille

Faire cuire les moitiés d'abricots avec un peu de sucre dans leur eau de trempage. Dresser la glace ou la crème vanille dans des coupes à dessert, garnir avec les demi-abricots, la crème battue, les amandes et les raisins secs.

Purée de fruits secs

Ingrédients :
250 g de fruits secs trempés
(une espèce ou un mélange de pommes, abricots, poires, cerises, pruneaux),

2 c. à s. de sucre,
3 c. à s. de crème,
1 jus de citron,
noix ou noisettes

Hacher les fruits grossièrement (il faut parfois cuire les poires avant), ajouter sucre, crème et jus de citron. Mélanger et dresser dans des coupes. Garnir de noix ou noisettes.

Crème aux fruits secs

Ingrédients :
200 g d'abricots, pommes et pruneaux trempés,
150 g de séré, ½ tasse de lait,
2 c. à s. de sucre, 1 jus de citron

Cuire les fruits et les hacher grossièrement, battre le séré en mousse avec le lait, l'ajouter aux fruits avec le sucre et le jus de citron. Dresser dans des coupes.

Dessert mélangé

Ingrédients :
Fruits secs trempés (abricots, pommes, poires, pruneaux - 100 g de chaque sorte),
100 g de confiture (par ex. de fraises),
50 g de noix ou noisettes râpées,
1 zeste de citron,
cannelle

Hacher grossièrement les fruits (cuire éventuellement les poires), les mélanger avec les autres ingrédients, les mettre dans un moule rincé à l'eau froide, presser, démouler. Servir avec de la crème à la vanille.

Couronne d'abricots

Ingrédients :
400 g d'abricots trempés,
1 à 3 c. à s. de sucre,
3 à 5 c. à s. de crème ou de lait

Egoutter les abricots, les réduire en purée, les mélanger au sucre et au lait, ou à la crème. Déposer la masse dans un moule en couronne et démouler sur un plat. Garnir le centre de crème de chantilly ou de la crème à la vanille.

Crêpes farcies

Ingrédients :
Pâte : 200 g de farine, 2 œufs, 1 c. à thé de sel, 1 tasse de lait allongé d'eau
Farce : 100 g de poires, 100 g de pruneaux et 100 g de pommes trempées, 80 g de noisettes,

40 g de raisins secs, 5 c. à s. de sucre, ½ c. de thé de cannelle, jus et zeste d'un demi-citron, eau de trempage, 4 à 5 c. à s. de crème, un peu de sucre et de cannelle

Pâte à crêpes : bien mélanger la farine avec les œufs, ajouter le lait allongé d'eau et le sel. Il faut obtenir une pâte bien lisse. Laisser reposer 1 heure.
Farce : égoutter les fruits, les réduire en purée et les mélanger aux autres ingrédients, jusqu'à obtention d'une masse que l'on puisse étendre. Confectionner des crêpes fines, les enduire de farce et les poser l'une sur l'autre dans un plat à four beurré. Pour terminer, verser la crème par-dessus, parsemer de sucre et faire gratiner légèrement une dizaine de minutes au four.

Pudding aux fruits secs

Ingrédients :
Fruits secs trempés (pommes, poires et pruneaux - 125 g de chaque sorte),
60 g de pain,
½ tasse de lait,
100 g de sucre,
jus et zeste d'un demi-citron,
½ c. à thé de cannelle, ¼ de c. à thé de poudre de girofle, 50 g d'amandes, 10 g de noix ou noisettes hachées grossièrement, 3 à 6 c. à s. d'eau de trempage

Ramollir les fruits trempés en les cuisant, les réduire en purée avec le pain trempé dans le lait, ajouter et mélanger les autres ingrédients. Beurrer un moule et parsemer ses parois de miettes de pain. Le remplir aux ¾ avec la purée et faire cuire 30 à 40 minutes au bain-marie. Servir avec de la crème de vanille.

Soufflé aux poires

Ingrédients :
300 g de poires trempées,
3 jaunes d'œufs,
3 blancs d'œufs battus en neige,
2 c. à s. de sucre, 3 c. à s. de panure,
1 tasse de lait, un peu de noix ou noisettes hachées

Egoutter les poires et les réduire en purée, mélanger jaunes d'œufs, sucre, panure, lait et noix, ou noisettes, à cette purée. Ajouter les blancs d'œufs battus en

neige en les incorporant délicatement par-dessous. Verser dans un moule beurré et cuire environ 1 heure à four bien chaud.

Gâteau aux poires

Ingrédients :
12 poires séchées trempées,
1 tasse de flocons d'avoine,
¾ de tasse de sucre,
1 pointe de couteau de poudre de girofle,
1 c. à s. de poudre de chocolat ou de cacao,
1 c. à thé de cannelle,
1 pincée de sel,
½ tasse de farine,
1 petit paquet de poudre à lever,
1 tasse de lait ou de crème

Egoutter les poires, les réduire en purée et les mélanger avec les ingrédients dans l'ordre indiqué. Déposer la masse dans un moule bien beurré et faire cuire environ 1 heure à four bien chaud.

Florentins

Ingrédients :
250 g de fruits secs (abricots, poires, dattes, pruneaux),
150 g d'amandes en copeaux,
250 g de sucre,
1 c. à s. de sucre vanillé,
2 c. à s. de beurre,
3 c. à s. de farine,
1 tasse de crème
Couverture en chocolat : 250 g de chocolat noir, 6 c. à s. d'eau. Faire fondre doucement le chocolat en petits morceaux avec de l'eau (ou utiliser une glaçure de chocolat toute prête)

Hacher les fruits grossièrement, les mettre dans une casserole avec tous les ingrédients (sauf le sucre vanillé et la farine), mélanger et faire cuire 3 minutes à petit feu. Rajouter et mélanger farine et sucre vanillé. Avec une cuillère à thé, déposer de petites portions sur une plaque à gâteau recouverte de papier de pâtissier et les aplatir. Faire cuire environ 5 minutes à chaleur moyenne dans le four préchauffé. Plonger le côté inférieur et environ 1/3 de la surface dans le chocolat fondu ou les enduire de chocolat. Laisser sécher au frais.

Pommes en crème

Ingrédients :

50 g de morceaux de pommes trempés et cuits,
¼ de litre de lait ou de crème,
2 œufs,
1 c. à thé de fécule de pommes de terre,
1 c. à s. de sucre,
1 verre de jus de pommes

Déposer les morceaux de pommes refroidis et égouttés dans un compotier. Battre les autres ingrédients et les amener à ébullition. Ajouter le jus de pomme à la fin. Laisser refroidir un peu et verser la crème sur les morceaux de pommes.

Soufflé au riz et aux pommes

Ingrédients :

1 litre de lait,
200 g de riz,
1 œuf, beurre,
250 g de morceaux de pommes trempés et cuits,
raisons secs

Faire cuire le riz dans le lait, ajouter un peu de sucre et de cannelle, mélanger avec les œufs battus. Déposer alternativement des couches de riz et de morceaux de pommes égouttés mélangés avec les raisons secs, en terminant par une couche de riz. Parsemer de flocons de beurre. Faire cuire environ 25 minutes à four bien chaud et servir chaud.

Riz au lait aux abricots

Ingrédients :

50 g d'abricots trempés,
sucre,
1 litre de lait,
1 tasse de riz,
1 pincée de sel

Cuire le riz dans le lait, cuire les abricots égouttés avec du sucre. Déposer alternativement des couches de riz et des couches d'abricots dans un moule à pudding, en commençant par le riz, bien comprimer, laisser refroidir et démouler. Arroser de jus d'abricots.

Soufflé aux abricots

Ingrédients :

200 g d'abricots trempés,
125 g de pain blanc,
¼ de litre de lait,
50 g de beurre,
60 g de sucre,
¼ de zeste de citron,
1 pincée de sel,
30 g d'amandes,
3 jaunes d'œufs,
3 blancs battus en neige

Couper le pain en petits morceaux et verser le lait bouillant par-dessus. Battre le beurre en mousse et le mélanger avec sucre, jaunes d'œufs, amandes, zeste de citron râpé et pain trempé. Pour terminer, introduire les abricots égouttés et les blancs d'œufs battus dans la masse, en les intégrant délicatement par-dessous. Déposer le tout saupoudré de sucre, ajouter miettes de pain, sucre et flocons de beurre. Faire cuire environ 1 heure à four bien chaud.

Bonbons aux fruits secs

Ingrédients :

200 g d'abricots et de pruneaux,
250 g de beurre,
500 g de farine,
1 œuf,
150 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
sel

Battre le beurre en mousse, ajouter progressivement le sucre, le sucre vanillé, une pincée de sel et l'œuf battu et continuer à remuer pendant 10 minutes. Ajouter la farine tamisée, les fruits hachés grossièrement et travailler en pâte. Confectionner des rouleaux d'environ 3 cm de diamètre et les mettre à refroidir pendant au moins une heure au réfrigérateur. Découper ensuite des rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur et les faire cuire environ 20 minutes à four moyen.

Recettes avec légumes secs

(pour 4 personnes)

Irish stew

Ingrédients :

500 g de viande de mouton, graisse,
1 oignon, 600 g de pommes de terre,
50 g de carottes trempées,
500 g de chou trempé,
3 ½ tasses de bouillon de viande, sel, condiment en poudre

Assaisonner et faire revenir la viande coupée en dés avec l'oignon coupé en deux. Déposer en couches successives, dans une marmite, les pommes de terre coupées en morceaux, les légumes égouttés et la viande, verser le bouillon et faire cuire environ 1 heure.

Carottes braisées

Ingrédients :

200 g de carottes trempées,
graisse, 1 oignon, persil, sel, condiment en poudre,
env. 2 tasses de bouillon de viande

Faire revenir les carottes égouttées avec le persil et l'oignon haché dans la graisse, mouiller avec le bouillon de viande, assaisonner et mijoter.

Céleri au jambon

Ingrédients :

200 g de céleri trempé,
graisse,
1 oignon,
2 c. à s. de farine,
env. 2 tasses de bouillon de viande,
250 g de jambon coupé en cubes

Étuer le céleri égoutté dans la graisse, avec l'oignon haché. Saupoudrer de farine et mouiller avec le bouillon. Ajouter les cubes de jambon peu avant de servir.

Plat berinois

Ingrédients :

200 g de haricots verts trempés,
graisse, 1 oignon, 1 gousse d'ail, sarriette,
environ 1 ½ tasse de bouillon de viande,
300 g de lard,
300 g de côtelettes fumées,
1 saucisse de porc,
300 g de bouilli de bœuf,
4 ou 5 pommes de terre

Blondir l'oignon et l'ail hachés dans la graisse et y étuver les haricots égouttés. Ajouter la sarriette et le bouillon de viande. Couvrir et laisser mijoter 1 à 1 ½ heure à feu doux. Cuire les pommes de terre coupées en dés dans de l'eau salée. Cuire les viandes ensemble et mettre la saucisse à l'eau salée. Cuire les viandes ensemble et mettre la saucisse à l'eau chaude. Découper viande et saucisse et dresser sur les haricots avec les pommes de terre.

Potée Marie

Ingrédients :

600 g de pommes de terre cuites,
100 g de carottes trempées,
50 g de champignons trempés,
100 g de fromage râpé, beurre

Peler les pommes de terre et les couper en tranches. Les disposer par couches successives dans un plat beurré, alternativement avec les carottes et les champignons égouttés. Parsemer de fromage râpé et faire gratiner légèrement environ 30 minutes à four moyen.

Haricots verts valencienne

Ingrédients :

150 g de haricots et 50 g de lamelles de poivrons trempés,
1 oignon, 1 gousse d'ail,
1 c. à s. de sarriette,
50 g de beurre,
env. 2 tasses de bouillon de viande,
graisse, sel, condiment en poudre

Blondir l'oignon haché et l'ail pressé dans la graisse, ajouter la sarriette, tenir au chaud. Cuire les haricots et les poivrons égouttés dans le bouillon. Joindre le mélange d'oignon, d'ail et de sarriette ainsi que le beurre. Cuire environ 1 heure.

Tomates gratinées

Ingrédients :

150 à 200 g de tomates trempées,
30 g de beurre,
50 g de fromage râpé,
20 g d'herbes aromatiques,
1 oignon,
graisse

Faire blondir l'oignon haché dans la graisse avec les herbes réduites en poudre. Egoutter les demi-tomates et les déposer par couches dans un plat à gratin beurré. Répartir le mélange d'herbes et d'oignon à la surface, garnir de flocons de beurre et de fromage râpé. Gratiner à four moyen pendant 15 à 20 minutes.

Gratin de poireaux

Ingrédients :

200 g de poireaux trempés coupés en bâtonnets,
env. 2 ½ tasses de bouillon de viande,
1 tasse de crème, farine,
100 g de lard en dés,
sel,
condiment en poudre

Faire cuire les poireaux égouttés dans le bouillon, les en retirer et les déposer dans un plat à gratin beurré. Mélanger un peu de bouillon avec la crème, et assaisonner. Faire réduire un moment, verser sur les poireaux et gratiner environ 20 minutes à four moyen. Faire rissoler les lardons, en garnir le gratin et servir.

Minestrone

Ingrédients :

50 g de légumes en julienne,
50 g de carottes,
100 g de haricots borlotti (haricots blancs ou rouges) trempés,
1 boîte de concentré de tomates,
1 litre de bouillon de viande,
2 c. à s. d'herbes (basilic, marjolaine),
50 g de fromage râpé,
el, poivre, graisse

Faire blondir l'oignon haché dans la graisse, ajouter le concentré de tomates, laisser étuver un instant, mouiller avec le bouillon, joindre, les haricots borlotti en julienne, les carottes et les herbes aromatiques et continuer la cuisson jusqu'à ce que légumes et haricots soient tendres. Assaisonner et garnir à volonté de fromage râpé dans les assiettes.

Riz aux carottes

Ingrédients :

1 tasse de riz,
100 g de carottes trempées,
50 g de poireaux trempés,
50 g de fromage râpé,
1 oignon,
2 tasses de bouillon de viande,
50 g de beurre,
graisse

Étuver le riz avec l'oignon haché, verser le bouillon et remuer légèrement, ajouter les carottes et poireaux égouttés, faire cuire environ 20 minutes, jusqu'à disparition du liquide. Incorporer avec précaution des flocons de beurre et le fromage râpé.

Recettes aux herbes aromatiques

(pour 4 personnes)

Croquettes de pommes de terre

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre cuites,
50 g de fromage râpé,
20 g de mélange d'herbes,
2 ou 3 œufs,
20 g de farine,
sel, muscade,
graisse

Ecraser les pommes de terre en purée, (bien les mélanger avec le fromage, les œufs, la farine et les herbes) et assaisonner. Former de petits gâteaux plats et les faire rôtir à la poêle sur les deux faces.

Œufs brouillés aux tomates et aux herbes

Ingrédients :

4 demi-tomates trempées,
5 c. à s. d'herbes,
1 petit oignon,
graisse,
6 à 8 œufs,
sel, condiment en poudre

Blondir l'oignon haché dans la graisse, ajouter les herbes et les tomates égouttées, coupées en petits morceaux, faire étuver le tout. Battre légèrement les œufs, les assaisonner, les verser sur les tomates et remuer sans cesse, jusqu'à ce que la masse commence à prendre. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Crêpes aux fines herbes

Ingrédients :

200 g de farine,
1 ½ tasse de lait allongé d'eau,
2 ou 3 œufs,
1 c. à thé de sel,
5 c. à s. de mélange d'herbes

Mélanger et battre la farine avec les œufs, saler, verser le lait dilué et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit régulièrement lisse. Ajouter les herbes réduites en poudre et laisser reposer 1 heure. Confectionner de fines crêpes.

Beurre aux herbes

Ingrédients :

200 g de beurre ramolli,
1 oignon,
1 ou 2 gousses d'ail, ciboulette, estragon, marjolaine, basilic et thym,
1 c. à s. de chaque herbe,
poivre, sel,
1 c. à thé de moutarde, un peu de jus de citron

Blondir l'oignon haché et l'ail pressé dans un peu de beurre, ajouter les herbes et laisser étuver. Battre le beurre en mousse, incorporer les herbes refroidies, mélanger avec la moutarde et le jus de citron, ajouter poivre et sel à volonté. Mettre au frais. Former un cube à l'aide d'un couteau et prélever des tranches au fur et à mesure des besoins. Se conserve très bien au congélateur.

Recettes aux champignons

(pour 4 personnes)

Croûte aux champignons

Ingrédients :

100 à 150 g de champignons trempés,
1 oignon,
graisse,
jus de citron,
farine,
1 tasse de crème, herbes aromatiques (thym, basilic...),
pain à toasts,
condiment en poudre, sel

Faire blondir l'oignon haché dans la graisse, ajouter les champignons égouttés, les herbes et le jus de citron et faire étuver brièvement. Saupoudrer d'un peu de farine, verser la crème, faire cuire rapidement, assaisonner. Dresser sur les toasts.

Hamburgers aux champignons, carottes et fines herbes

Ingrédients :

300 g de viande de bœuf haché,
150 g de chair à saucisse,
1 oignon, un peu de champignons et carottes trempés,
3 c. à s. d'herbes aromatiques,
1 œuf,
1 morceau de pain sec,
un peu de farine,
bouillon de viande,
graisse,
condiment en poudre, sel

Hacher la moitié de l'oignon et le faire revenir dans la graisse avec les champignons et les carottes égouttés et hachés grossièrement. Découper le pain en dés, les faire tremper dans le bouillon chaud. Mélanger soigneusement la viande hachée avec la chair à saucisse, le pain, l'œuf et le mélange de carottes et champignons. Ajouter un peu de farine. Former des steaks plats et les faire sauter des deux côtés à feu vif. Couper la deuxième moitié de l'oignon en rondelles, les faire rôtir avec les steaks.

Riz aux champignons

Ingrédients :

30 à 50 g de champignons trempés,
1 tasse de riz,
2 tasses de bouillon de viande,
1 oignon,
graisse,
condiment en poudre

Faire revenir le riz dans la graisse, avec les champignons égouttés et l'oignon haché. Verser le bouillon, remuer légèrement et faire cuire 20 minutes environ. Assaisonner.

Paupiettes de bœuf aux champignons

Ingrédients :

4 grandes tranches fines de bœuf,
20 g de champignons trempés,
20 g de carottes trempées,
2 c. à s. d'herbes aromatiques,
1 oignon,
graisse,
moutarde, condiment en poudre, sel,
bouillon de viande

Faire blondir l'oignon haché dans la graisse, ajouter les champignons et les carottes égouttés et hachés grossièrement, ainsi que les herbes réduites en poudre, faire étuver le tout, assaisonner, tenir au chaud. Assaisonner les tranches de bœuf d'un côté et les enduire un peu de moutarde. Étendre le mélange de champignons et de carottes, rouler les tranches et les attacher avec un fil. Les faire sauter à feu vif, puis mouiller avec le bouillon et éventuellement un peu de vin rouge. Faire cuire à petit feu 40 minutes environ.