



MARQUE: TEFAL

REFERENCE: PY 555812 CREP PARTY

CODIC: 3339017



TEFAL®

Crêpes Party



Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Installation

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.



Laver à l'eau les spatules, la louche et le répartiteur (selon modèle).

Selon modèle, poser la plaque de cuisson sur la résistance.

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.

Branchement et préchauffage



Dérouler entièrement le cordon.

Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle) puis brancher sur le secteur.

Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.



• Modèles avec thermostat :

Placer le thermostat sur la position maxi.

• Autres modèles :

L'appareil fonctionne dès son branchement sur le secteur.

Laisser préchauffer l'appareil 8 à 10 minutes.

Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave. Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :

- **Toujours le faire sous la surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Selon modèle, déposer à l'aide de la louche, la quantité de pâte correspondant à la recette choisie :

- Pour 6 mini crêpes : remplir jusqu'au premier relief de la louche.
- Pour les blinis et pancakes : remplir complètement la louche.
- Pour les grandes crêpes (selon modèle) remplir complètement 2 louches.



Selon modèle, étaler aussitôt sans appuyer avec le dos de la louche (pour les mini crêpes) ou avec le répartiteur (pour une grande crêpe), en faisant un mouvement circulaire à partir du centre. Retourner les préparations à mi-cuisson avec la spatule fournie à cet effet. Laisser cuire environ 2 minutes par face. Plier ensuite la crêpe à votre convenance : en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.

Selon modèle, afin de faciliter l'étalement de la pâte, déposer la louche ou le répartiteur dans un récipient rempli d'eau entre chaque utilisation.

Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule Tefal ou en bois.

Garnir les crêpes sucrées dans votre assiette après cuisson plutôt que directement sur la plaque.

Selon modèle, vous pouvez également réaliser des grillades de viande.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Après utilisation

• Modèles avec thermostat :

Placer le thermostat sur la position arrêt.

Débrancher le cordon du secteur, puis, selon modèle, le déconnecter de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil.

Selon modèle, enlever la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

La louche, les spatules la plaque de cuisson, peuvent passer au lave-vaisselle (selon modèle).

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau.

Les crêpes

40 à 60 mini crêpes ou 20 à 25 grandes crêpes (selon la plaque choisie)

• Cuisson : 2 min. par face

La pâte classique au lait

• 500 g de farine de blé tamisée • 1 litre de lait • 6 oeufs • sel • huile ou beurre

Dans une terrine, mélanger la farine avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors les oeufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.

Les crêpes à garnitures salées supporteront une pâte plus salée lors de la préparation.

La pâte au sarrasin

Pour des crêpes salées, la farine de blé peut être remplacée par de la farine au sarrasin.

La pâte à la bière

Pour des crêpes plus moelleuses, on remplacera 1/4 de litre de lait par 1/4 de litre de bière.

La pâte à l'eau

Pour des crêpes plus légères, on remplacera le lait par de l'eau.

Crêpes au jambon et à la crème

- 3 tranches de jambon blanc • 1 bol de gruyère râpé • 1 pot de crème fraîche

Déposer 1/2 tranche de jambon sur votre crêpe en fin de cuisson de la deuxième face. Parsemer de gruyère râpé. Quand le jambon est bien chaud, napper de crème fraîche et plier en pochette.

Crêpes au Roquefort, crème fraîche et noix

- 1 morceau de Roquefort émiété • 1 petit pot de crème fraîche • 4 à 5 noix pilées

Mélanger tous les ingrédients. Dans votre assiette, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre.

Crêpes au miel, noix ou noisettes

- 3 cuillères à soupe de miel • 100 g de noix ou noisettes pilées

Mélanger tous les ingrédients. En fin de cuisson de la deuxième face, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre. Maintenir quelques secondes sur la plaque. Servir et décorer de crème Chantilly.

Propositions de garnitures :

Entrées

- saumon fumé coupé en fines lamelles (arrosé de jus de citron) • oeufs de lump (arrosés de jus de citron, crabes, crevettes ou miettes de thon, moutarde)

Plats principaux

- blanc de poulet émincé sauce curry (béchamel mélangée à 1 oignon haché et 1/2 cuillère à café de curry) • fruits de mer à la béchamel ou sauce américaine

Fromages

- gruyère râpé, parmesan, raclette (déposer le fromage en cours de cuisson une fois la crêpe retournée et le laisser fondre) • Roquefort, crème fraîche, petit suisse (déposer Roquefort ou petit suisse sur la crêpe, une fois dans votre assiette)

Desserts

- chocolat fondu avec amandes, noix ou noisettes pilées • cassonade, sucre ou confiture (myrtilles, framboises...) • crème de marron • glace en boule (vanille, chocolat) • miel, noix, noisettes pilées • banane en tranches au sucre

Flambées

- sucre et Grand Marnier • ananas et rhum • pommes et Calvados

Les blinis

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes.

20 blinis environ • Cuisson : 2,5 min. par face

Blinis du Caucase

• 300 g de farine • 2 oeufs • 10 g de levure de bière • 1/2 litre de lait • 1 noix de beurre fondu • 1/2 cuillère à café de sel

Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait tiède (environ 30° C) et laisser reposer 10 minutes. Verser la farine de blé dans un saladier et creuser un puits. Verser peu à peu le lait en le mélangeant avec la farine, ajouter la levure, les jaunes d'oeufs et le sel. Laisser reposer 1 heure. Juste avant la cuisson des blinis, battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte.

Servir les blinis soit avec des oeufs de lump ou du jambon cru, soit au dessert avec des garnitures sucrées (confitures, fruits confits...). Dans ce cas, ajouter à la pâte 1 cuillère à soupe de sucre avant la cuisson.

Blinis au sarrasin

• 200 g de farine de sarrasin • 100 g de farine de froment • 3 oeufs (les blancs battus en neige) • 3 dl de lait • 10 g de levure de bière (délayée dans un peu d'eau) • 1 pincée de sel

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède. Laisser reposer 10 minutes environ puis mélanger les farines de blé et de sarrasin dans une jatte. Creuser un puits au centre et verser en mélangeant le lait, les jaunes d'oeufs, la levure et une pincée de sel. Laisser reposer 1 heure environ. Juste avant la cuisson, battre les blancs en neige avant de les incorporer.

Servir les blinis avec du poisson (dorade, saumon, anguille, flétan) ou des oeufs de lump, du foie de morue. Dans ce cas, il est préférable de relever la préparation avec du poivre et du sel.

Les pancakes

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes.

A prévoir 1 heure à l'avance.

20 pancakes environ • Préparation : 15 min. • Cuisson : 2,5 min. par face

• 300 g de farine • 20 g de levure de boulanger • 3 oeufs • 3 dl de lait • 30 g de sucre en poudre • 2 cuillères à soupe de beurre fondu • 1 pincée de sel • 30 g de beurre pour la cuisson

Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait à peine tiède. Dans un saladier, verser la farine, ajouter le sucre en poudre, le sel et le beurre fondu. Faire un puits et ajouter les oeufs et la levure délayée dans le lait. Mélanger la pâte au fouet métallique et ajouter peu à peu le lait. Laisser reposer cette pâte pendant 1 heure au moins dans une atmosphère tiède en la recouvrant d'un torchon. Servir avec du sirop d'érable ou de la confiture.

Les reuchtis (ou Rösti)

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes.

6 reuchtis • Cuisson : 2,5 min. par face

Reuchtis traditionnels

• 600 g de pommes de terre • 1 oignon • 200 g de lardons • 100 g de gruyère râpé • 1 oeuf

Faire cuire les pommes de terre la veille. Ne pas les peler et les cuire entières à l'eau bouillante salée. Le lendemain, les peler et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler l'oignon et les lardons. Mélanger les pommes de terre râpées, le gruyère, l'oeuf, l'oignon et les lardons.

Reuchtis Bâlois

• 600 g de pommes de terre en robe des champs • 2 oignons • 1 cuillère à soupe de crème • 1 oeuf

Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les oignons coupés en fines rondelles. Mélanger les pommes de terre râpées, l'oeuf battu et la crème.

Reuchtis à la Tessinoise

• 600 g de pommes de terre cuites la veille • 200 g de lardons • 1 oeuf • romarin frais ou séché

Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les lardons. Mélanger les pommes de terre, l'oeuf battu et les lardons. Aromatiser de romarin.

Les matefaims

A prévoir 1 heure à l'avance.

20 matefaims environ • Cuisson : 2 min. par face

La pâte à matefaims

• 250 g de farine • 1/2 litre de lait • 2 oeufs • 1 cuillère à soupe d'huile de noix • sel

Mettre la farine dans une terrine. Faire un puits, y casser les oeufs entiers, ajouter l'huile, une pincée de sel et la valeur d'un verre de lait. Travailler énergiquement la pâte avec une cuillère en bois pour qu'elle devienne bien homogène. Mouiller progressivement avec le lait restant jusqu'à ce que la pâte fasse, en coulant, un ruban. Laisser reposer une heure.

Matefaim des Alpes

Couper en petit dés une tranche de jambon épaisse d'1/2 cm. Râper 100 g de Comté ou de Beaufort. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre dans 2 cuillères à soupe d'huile et y laisser dorer la valeur d'une tasse de petits croûtons de pain. Mélanger jambon, fromage et croûtons à la pâte.

En variante, vous pouvez remplacer le fromage et le jambon par des champignons.

Les Crapiaux

Émincer 1 gros oignon et le faire fondre avec 1 noix de beurre. Couper une tranche de jambon de pays en petits cubes. Mélanger jambon et oignon à la pâte.

Matefaim Caroline

La garniture consiste en rondelles de banane rissolées au beurre, déposées sur le matefaim à mi-cuisson et arrosées de miel liquide. Recouvrir d'une deuxième louche de pâte et continuer la cuisson du matefaim comme indiqué précédemment.

Saupoudrer de sucre ou bien flamber au rhum si vous préférez.

Matefaim Adeline

Faire macérer des tranches de pommes dans du Calvados. Les égoutter avant de les déposer sur le matefaim. Les saupoudrer de sucre candi et laisser cuire quelques instants pour que les pommes s'en imprègnent puis verser dessus l'autre louche. La laisser prendre et cuire. Retourner le matefaim. Faire dorer l'autre face et mettre dans un plat bien chaud. Saupoudrer de sucre candi. Arroser de Calvados chaud puis flamber : le sucre candi se caramélisera.