



MARQUE : LAGRANGE

REFERENCE : 019421

CODIC: 1979299

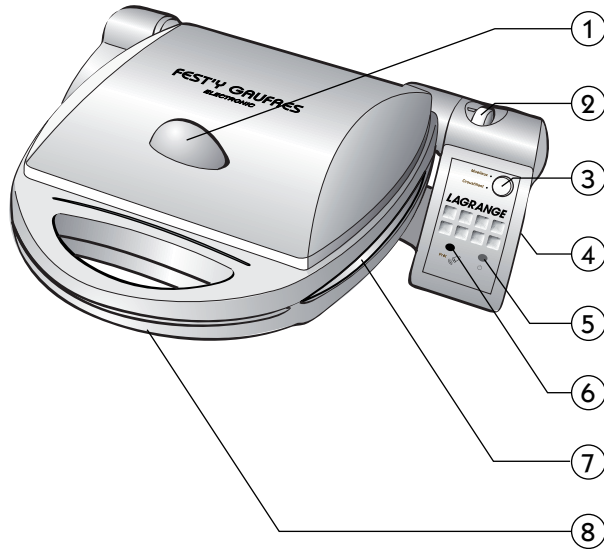


Fest'y Gaufres[®]

Mode d'emploi

LAGRANGE

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -



1. **Pied**
2. **Bouton de réglage thermostat (selon modèle)**
3. **Bouton sélecteur de saveurs (selon modèle)**
4. **Prise pour cordon amovible**
5. **Voyant orange mise sous tension**
6. **Voyant vert fin de cuisson**
7. **Plaques amovibles**
8. **Poignée**

Fest'y Gaufres ®

Caracteristiques techniques

Modèles Fest'y gaufres® vario

- Thermostat réglable.
- Voyant de mise sous tension (toujours allumé lorsque l'appareil est branché).
- Voyant vert (fin de cuisson).
- Jeux de plaques en fonte d'aluminium
Modèles multifonctions : 2 maxi gaufres – gaufrettes – gaufres cœur - croque-monsieur (jeux de plaques vendus séparément)
- 230 volts - 1200 watts – 50 HZ

Modèles de la gamme :

Ref. 019111 : livré avec 1 jeu de plaques 2 maxi gaufres

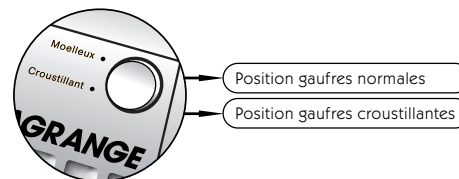
Ref. 019211 : livré avec 1 jeu de plaques 4 gaufrettes et une pince qui facilite la réalisation des gaufrettes

Ref. 019411 : livré avec 2 jeux de plaques : 1 jeu de plaques 2 maxi gaufres et 1 jeu de plaques 2 croque-monsieur

Ref. 019111 : livré avec 1 jeu de plaques 6 gaufres cœurs

Modèle Fest'y gaufres® + croq' Electronic

- Thermostat réglable.
- Voyant de mise sous tension (toujours allumé lorsque l'appareil est branché).
- Voyant vert de fin de cuisson.
- Signal sonore de fin de cuisson.
- Sélecteur de saveurs : moelleux ou croustillant.
- Jeux de plaques en fonte d'aluminium : livré avec un jeu de plaques gaufres et un jeu de plaques croque-monsieur
- 230 volts - 1200 watts – 50HZ



Jeux de plaques vendus séparément pour toute la gamme de fest'y Gaufres® :

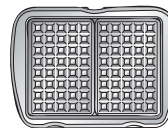
Réf. 010101 : plaques gaufres 5x8

Réf. 010201 : plaques gaufrettes

Réf. 010401 : plaques croque-monsieur

Réf. 010501 : plaques gaufres cœur

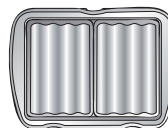
Jeux de plaques vendus séparément :



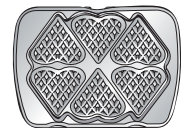
Ref: 010101
plaques gaufres 5x8



Ref: 010201
plaques gaufrettes



Ref: 010401
plaques croque-monsieur



Ref: 010501
plaques gaufres 6 cœurs

Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil.

Le cordon ne doit être remplacé que par un cordon de même condition et section et ce afin d'éviter un danger. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm² conditions chaudes.

Ces appareils sont conformes aux Directives 73/23/CEE, 89/336/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et le règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.



Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

Avant d'utiliser l'appareil

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un circuit comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30mA.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75 mm².
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont très chaudes.

Mise en service et utilisation

Première utilisation

- Nous vous conseillons un nettoyage des plaques de cuisson avant la première utilisation, utilisez un peu d'eau chaude et une éponge. Séchez-bien.
- Un appareil neuf peut fumer un peu lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante :
- Faites chauffer votre appareil ouvert pendant 10 minutes, puis laissez refroidir environ ½ heure.

Mise en route

- Déroulez complètement le cordon.
- Branchez votre appareil.
- Lorsque la température de cuisson idéale est atteinte, le voyant vert s'allume. Vous pourrez commencer la cuisson après avoir graissé les plaques (Voir conseils pratiques).

ATTENTION :

DANS TOUS LES CAS D'UTILISATION, NE JAMAIS GRAISSER VOTRE APPAREIL AU MOMENT DU PRECHAUFFAGE, MAIS JUSTE AVANT DE VERSER LA PÂTE.

Changement des plaques

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement.
- Appuyez sur les boutons des crochets
- Saisissez vos plaques
- Présentez les nouvelles plaques en ajustant les deux encoches des plaques dans les deux ergots des portes résistances. Exercez une pression sur la plaque (coté charnière) en poussant vers l'arrière le crochet muni d'un bouton noir.

Entretien

ATTENTION :

- **TOUJOURS DEBRANCHER ET LAISSER REFROIDIR COMPLETEMENT AVANT LE NETTOYAGE.**
- **NE JAMAIS TREMPER L'APPAREIL DANS L'EAU.**
- **NE JAMAIS METTRE LES PLAQUES AU LAVE-VAISSELLE , NE JAMAIS UTILISER DES PRODUITS DECAPANTS TYPE DECAPANT A FOUR.**

Capots : nettoyez-les avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent.

Plaques de cuisson non revêtues d'anti adhésif : faites tremper les plaques de 15 à 30 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Frottez à l'aide d'une éponge ou d'une brosse à vaisselle. Egouttez et séchez-bien avant une nouvelle utilisation. N'utilisez jamais de poudre à récurer ni d'éponge métallique.

Plaques de cuisson anti adhésives : En règle générale, après un trempage de quelques minutes, nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée de détergent doux puis rincez à l'eau tiède.

Conseils pratiques

1. Gaufres

- Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert.
- Ouvrez votre appareil, graissez les deux plaques à l'aide d'un pinceau de soie, d'un morceau de papier absorbant ou d'un morceau de coton.

(pour bien imbiber votre pinceau, mettez un peu d'huile de cuisine dans une tasse).

Graissez à nouveau plus légèrement pour la deuxième gaufre. Pour les suivantes ne graissez que si la gaufre attache lors de l'ouverture.

- Versez votre pâte **sur une seule plaque** en recouvrant à peu près complètement les carreaux. Utilisez un pot à bec verseur, bien plus pratique qu'une louche.
- Fermez l'appareil, attendez 3 à 4 secondes, puis retournez celui ci sur son axe.
- Retournez à nouveau au bout de 2 minutes environ pour revenir à la position initiale.

ATTENTION : *Retourner l'appareil est indispensable pour réaliser de belles gaufres. Si vous ne faites pas cette manipulation, vos gaufres seront moins belles d'aspect (partie supérieure incomplètement remplie présentant des taches blanchâtres donnant l'impression d'une cuisson irrégulière. Un remplissage insuffisant, même avec retournement, peut également donner la même impression.*

- Le voyant vert s'allume (et le buzzer sonne quatre petits coups brefs pour la version Electronic), vous pouvez ouvrir votre appareil.
- Prenez vos gaufres à l'aide d'un couteau à bout pointu en piquant dans l'épaisseur de la gaufre et en exerçant une légère pression pour soulever celles-ci.

1.1 Les échecs et leurs causes

- Gaufres partagées en deux : démoulage trop rapide.
- Gaufres brisées : pâte trop claire ou trop sèche (manque de matière grasse).
- Gaufres brûlées : temps de cuisson trop long ou même oublié.

- Gaufres brûlées d'un côté, pas cuites de l'autre : mauvais remplissage et /ou pâte trop claire et/ou non retournement de l'appareil.
- Démoulage difficile : mauvais graissage des plaques ou plaques trop chaudes à la première gaufre ou excès de sucre ou manque de matière grasse dans la pâte.

1.2 Comment remédier aux échecs ?

Dans tous les cas :

- Débranchez l'appareil.
- Enlevez les plus gros morceaux avec la pointe d'un couteau, sauf s'il s'agit de plaques anti-adhésives.
- Brossez énergiquement avec une brosse dure en matière naturelle (pas de plastique, il fondrait sous l'action de la chaleur).
- Si vous avez trop de difficultés à enlever les résidus de pâte, laissez refroidir, enlevez les plaques, faites les tremper 5 minutes, brossez les avec une brosse à vaisselle (nylon ou plastique valable cette fois ci). Séchez et essuyez soigneusement les plaques, remontez-les, branchez à nouveau l'appareil et suivez bien la procédure initiale.
- Graissez abondamment pendant plusieurs cuissons. Si vous suivez très exactement ces indications, nous garantissons un bon résultat.

2. Les Gaufrettes ou Bricelés ou Gaufres sèches

- (Pour les modèles Vario et Electronic position 2 conseillée).
- Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert.
- Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- Etalez sur le moule inférieur une cuillère à soupe (ou quatre petites cuillères sur les quatre dessins) de pâte épaisse.
- Fermez l'appareil et serrez les poignées pendant quelques secondes afin de permettre à la pâte de bien s'étaler.

- **Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres**
- Le voyant vert va s'éteindre quelques dizaines de secondes plus tard.
- Dès que le voyant vert s'allume vous pouvez ouvrir votre appareil (toutefois l'étalonnage du voyant vert à été fait sur une pâte à gaufres). En fonction des recettes utilisées le fonctionnement peut être décalé. Dans ce cas, vérifiez l'état de votre cuisson avant le rallumage du voyant vert en ouvrant l'appareil. Si les gaufrettes sont cuites, sortez-les de l'appareil et continuez votre cuisson sans tenir compte du fonctionnement du voyant vert.
- Si la gaufrette adhère aux deux plaques à la fois, n'ouvrez pas plus et maintenez la position pendant quelques secondes, en général la gaufrette se décolle sous son propre poids. Dans le cas contraire, introduisez une spatule ou un couteau à bord rond et large et par petites touches, aidez à ce décollement.
- La gaufrette est molle mais attention elle va durcir très rapidement. Si vous désirez la rouler, faites le à l'aide d'un bâtonnet rond sur la plaque elle-même. Pour cela, posez le bâtonnet sur la gaufrette, décollez le bord de la gaufrette et roulez rapidement, puis retirez le bâtonnet.
- Vous pouvez les rouler en cornets que vous pourrez consommer tels quels ou remplis de glace, ou pliez-les en triangle, en deux ou en quatre.
- Nous vous rappelons que **les gaufrettes se consomment complètement froides à l'inverse des gaufres**. Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer blanc (boîte à biscuits).

3. Les croque-monsieur

La cuisson des croque-monsieurs est très rapide. Il est préférable de préparer tous les ingrédients avant de mettre en chauffe.

- Pour les modèles Vario et Electronic, position 2,5 conseillée.
- Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert.
- Les deux faces externes du croque-monsieur, en contact avec les moules, doivent être soigneusement beurrées.
- Disposez deux croque-monsieur dans l'appareil.
- Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement.
- Dès que le voyant vert s'allume, vous pouvez retirer vos croque-monsieur.

Conditions générales de garantie_____

Votre appareil est garanti 2 ans. Les plaques bénéficient d'une garantie 10 ans*.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr)

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie: les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente LAGRANGE.

*Conditions particulières de garantie sur les plaques :

Les plaques de cuisson sont garanties 10 ans.

Cette garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière et notamment tout risque de déformation.

Elle ne couvre pas :

- La détérioration par utilisation de produit décapant pour four, par le passage au lave-vaisselle ou par tout produit déconseillé sur l'aluminium
- Les bris par chute ou choc
- Les changements de couleur des plaques (en effet, il est normal que les plaques noircissent après plusieurs utilisations car elles sont en aluminium. Cela ne gêne en aucun cas la cuisson)
- Les plaques qui « attachent » : ce défaut ne provient jamais de la plaque mais de l'utilisation (graissage insuffisant ou pâte trop sucrée).

Recettes

1. La pâte à gaufre

Les recettes peuvent être infinies. Nous vous donnons cependant quelques précisions :

- le lait et la crème employés seuls donnent des gaufres molles qui n'ont pas de tenue. Onctueuses, elles sont à consommer immédiatement après démoulage.

- l'eau et la bière donnent des gaufres plus croustillantes, légères, agréables au palais et à l'oeil. La matière grasse est souhaitable mais toutefois pas indispensable. Si vous n'avez pas mis de matière grasse dans votre pâte, il faudra graisser votre appareil à chaque gaufre réalisée.

- **la levure** est indispensable. Sans elle, vous réalisez des gaufres cartonnées, sèches, donnant l'impression d'être brûlées dans les parties fines et mal cuites dans les parties épaisses et profondes. UNE RÈGLE : 10 g de levure par livre de farine (les sachets courants pèsent 10 g).

Laissez reposer votre pâte au minimum **1 heure**.

La levure boulangère vous donnera des gaufres de qualité supérieure. 20 à 30 g par livre de farine. Temps de repos minimum : **2 heures**.

ATTENTION:

La levure boulangère crée une pâte extrêmement légère qui augmente de volume de façon très importante. Prévoyez un récipient pouvant contenir 3 à 4 fois le volume de départ.

Une bonne pâte doit avoir la consistance d'une crème de lait épaisse. N'hésitez pas à rajouter un peu de farine si vous pensez qu'elle est trop claire.

Quelques recettes éprouvées...

Les sucrées

Les résultats sont toujours meilleurs avec une farine boulangère ordinaire qu'avec une farine pâtissière.

GAUFRE LYONNAISE (la recette garantie)

- 500 g de farine, 1 sachet de levure $\frac{3}{4}$ L de liquide (eau, bière, lait)
- une pincée de sel, 125 g de beurre
- parfum vanille kirsch ou rhum, 3 ou 4 œufs

Versez la farine dans une terrine, ajoutez le sel le sucre la levure les œufs. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide rajoutez le beurre fondu que vous aurez laissé tiédir. Battez toujours Parfumez à votre goût (vanille, kirsch, rhum). Continuez de battre jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène. Laissez reposer $\frac{1}{2}$ à 1 heure. Ces gaufres se dégustent chaudes saupoudrées de sucre glace ou accompagnées de confiture, de miel, de crème de marron de crème au chocolat, de chantilly, de sirop d'érable, de glace arrosé de chocolat chaud, ou même de fruits rouges frais.

GAUFRES AUX AMANDES OU AUX NOISETTES

Ajoutez à la préparation 100 g d'amandes ou de noisettes finement broyées.

GAUFRE AUX CHOCOLAT

Ajoutez à la préparation de base 50 g de cacao.

GAUFRES DELICES

- 250 g de farine,
 - 150 g de sucre,
 - 3 œufs,
 - 10 g de levure,
 - $\frac{1}{4}$ de litre de lait froid, d'eau ou de bière, une pincée de sel.
- Mettez dans une terrine la farine le sucre la levure le sel les œufs et le liquide petit à petit en délayant au fouet pour obtenir une pâte bien lisse, ajoutez le beurre fondu refroidi bien battre à nouveau, laissez reposer une $\frac{1}{2}$ heure à 1 heure. Ces gaufres peuvent se déguster nature chaudes ou froides.

GAUFRES A LA CREME FRAICHE

- 500 g de farine
- 10 g de levure
- une pincée de sel
- 4 œufs
- $\frac{1}{4}$ de Litre d'eau
- $\frac{1}{4}$ L de crème fraîche
- 150 g de beurre

Mettre dans une terrine la farine, la levure, le sel, les jaunes d'œufs, et le liquide petit à petit en délayant au fouet pour obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez le beurre fondu, la crème, et incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer une $\frac{1}{2}$ heure à température ambiante. Dégustez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre glace.

GAUFRES SANDRINE

- 500 g de farine
- 400 g de beurre salé
- 500 g de sucre
- 1/8 l de lait
- 6 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé

Mettre dans une terrine la farine ajoutez les sucres, le beurre fondu mais refroidi, le lait, les jaunes d'œufs. Bien battre au fouet pour obtenir une pâte homogène. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer la préparation de 30 à 60 minutes à température ambiante en couvrant la terrine avec un linge.

Faites chauffer votre gaufrier. Ne pas remplir tout les carrés mais disposer deux noix de pâte de manière à obtenir lors de la fermeture du moule deux petites gaufres d'environ sept centimètres de diamètre. Ces gaufres se dégustent natures et froides.

GAUFRE SAINT GENOISE

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 3/4 de Litre de lait
- 4 œufs
- 2 sachets de levure
- 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron
- 2 sachets de sucre vanillé

Mettre dans une terrine la farine, la levure, le sucre, le sel, le zeste de citron. Bien battre en y incorporant doucement le lait puis le beurre fondu tiédi. Laissez reposer la préparation de 1/2h à 1 heure.

Déguster ces gaufres chaudes. Saupoudrez de sucre glace.

GAUFRES DIETETIQUES AUX YAOURT ET BANANES

- 250 g de farine
- 200 g de Flocons d'avoine
- 1/2 L de lait
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 bananes bien mures écrasées
- 2 bananes coupées en rondelles
- 1 sachet de levure
- 4 œufs
- 500 g de yaourt

- 4 cuillerées à soupe d'huile - 1 pincée de sel

Battre le yaourt sucré avec deux cuillerées à soupe de miel, un 1/2 zeste de citron et quelques feuilles de menthe finement hachées. Réserver cette préparation au frais.

Mettre dans une terrine la farine, la levure, les œufs, le sel, le sucre vanillé, l'huile. Bien battre en incorporant le lait pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les bananes écrasées.

Dégustez ces gaufres chaudes garnies de la préparation au yaourt agrémentées de morceaux de bananes en tranche.

GAUFRES DU LIMONADIER

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 75 g de sucre
- 75 g de beurre
- 3/4 de l de limonade
- 4 œufs

Dans une terrine versez la farine le sucre le sel et les œufs bien battre en incorporant la limonade ajouter la levure et le beurre fondu refroidi. Bien battre pour rendre la pâte homogène. Laissez reposer de ½ h à 1h.

Dégustez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre glace.

Les salées

GAUFRES AU JAMBON

- 500 g de farine
- une pincée de sel
- 1 sachet de levure
- ¾ de l de liquide (eau lait éventuellement un verre de vin blanc sec)
- 200 g de jambon finement hachées
- 3 ou 4 œufs
- 125 g de beurre

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel, la levure, les jaunes d'œufs. Délayez à l'aide d'un fouet avec l'eau, le vin blanc. Rajoutez le beurre fondu. Battez à nouveau. Ajoutez le jambon finement haché. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer une ½ heure.

Dégustez ces gaufres immédiatement après la cuisson.

GAUFRES AU GRUYERE

Même recette. Remplacez le jambon par 200 g de gruyère râpé.

GAUFRES AU JAMBON ET FROMAGE

Même recette. Mélangez 200 g de jambon et 200 g de gruyère râpé.

GAUFRES BRESSANES

- 500 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- ¾ de l de liquide (½ eau ½ lait)
- 125 g de beurre
- 4 œufs
- persil et ciboulette
- 250 g de maïs cuit égoutté (boite de maïs en conserve)

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel et la levure. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporez le liquide. Rajoutez le beurre fondu que vous aurez laisser tiédir. Ajoutez les œufs. Bien battre à nouveau. Ajoutez le maïs en remuant. Ajoutez enfin le persil et la ciboulette finement hachés. Laissez reposer la pâte ½ heure. Dégustez ces gaufres très chaudes éventuellement agrémentées d'une vinaigrette de tomates et oignons.

GAUFRES EN CRIQUE

- 8 pommes de terre
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- ¾ de l de liquide (moitié eau moitié lait)
- 125 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- 4 tranches de jambon de régime
- 4 tomates coupées en tranches
- huile d'olive

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur à peine cuites. Laissez refroidir. Les éplucher et les râper.

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel et la levure. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide. Ajoutez le beurre fondu refroidi, les œufs, la râpée de pomme de terre, le persil finement haché. Bien remuer pour rendre la préparation homogène. Dégustez ces gaufres très chaudes avec les tranches de jambon et les tomates que vous aurez fait frire à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

2. Les Gaufrettes ou Bricelets ou Gaufres sèches

Les résultats sont toujours meilleurs avec une farine boulangère ordinaire qu'avec une farine pâtissière.

Recette n°1

BRICELETS DE DIVONNE

- 4 oeufs,
- 250 g de beurre fondu,
- 250 g de farine,
- 200 g de sucre,
- 2 zestes de citron,
- 1 pincée de sel,

Bien battre les oeufs, ajoutez le sucre, le beurre fondu en crème, les zestes de citron, le sel et la farine tamisée.

La pâte est alors coulante. Laissez reposer 24 h dans un endroit frais.

Mettre sur la plaque de la pâte de la valeur d'une noix.

Recette n°2

- 1 bol de farine,
- 1 bol de crème,
- 1 bol de sucre,
- 1 paquet de sucre vanillé.

Mélangez bien. Si la pâte est trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Laissez reposer 1 heure.

Recette n°3

Dans un récipient, faire une fontaine avec :

- 350 g de farine,
- 200 g de sucre,
- 150 g de beurre,
- 1/2 verre d'eau,
- 2 oeufs.

Fouettez pendant 5 minutes. Ajoutez 1 tasse de crème et une pincée de bicarbonate.

Mélangez. Laissez reposer 1 heure.

Recette n°4

BRICELET "PARMIER"

- 4 oeufs,
- 250 g de farine,
- 250 g de sucre,
- 250 g de beurre,
- 4 zestes de citron,
- 1 pincée de sel.

3. Les croque-monsieur

CROQUE-CANAPÉS AU FROMAGE

Gruyère, Chester ou tout autre fromage que vous pouvez râper.

Délayez dans une casserole :

- 30 g de beurre,
- 30 g de farine,
- 1/4 de litre de lait,
- 2 jaunes d'œufs.

Bien mélanger et ajoutez peu à peu

- 50 g de fromage râpé,
- assaisonnez.

Étendez la pâte ainsi obtenue sur les tranches de pain ordinaire ou de pain de mie (1 cm d'épaisseur).

CROQUE AU JAMBON

Remplacez le fromage (ou ajoutez à celui-ci) 100 g de jambon finement coupé.

CROQUE À LA VOLAILLE OU A LA VIANDE

Découpez en dés les restes de volaille ou de viande. Incorporez à une sauce tomate. Assaisonnez. Y ajouter quelques cornichons coupés minces.

Garnissez le croque-monsieur et faites dorer 2 minutes.

CROQUE-MONSIEUR

Garnissez le croque de gruyère râpé. Posez sur ce gruyère une tranche de jambon ' Recouvrez de gruyère et fermez l'appareil. Faites dorer deux minutes.

CROQUE AUX CHAMPIGNONS

Faites étuver des champignons hachés dans du beurre, ajoutez ail, persil et assaisonnez. Saupoudrez de farine et mouillez d'eau. Remuez jusqu'à liaison.

Ajoutez, selon votre goût, un filet de citron, un jaune d'œuf battu.

Garnissez et faites dorer une minute.

CROQUE NAPOLITAIN

Garnissez le croque d'une couche de gruyère râpé, puis de raviolis préparés à la sauce tomate.

On peut y incorporer un peu de viande hachée.

Faites dorer deux minutes.

CROQUE "COCOTTE"

Sur le croque à garnir, faites un creux avec le dos d'une cuillère, y casser un œuf, assaisonnez (poivre et sel).

Marquez l'empreinte de la cuillère dans l'autre croque et le posez sur l'œuf.

Refermez l'appareil et faites dorer 1 minute.

CROQUE-MADAME

Dans une sauce béchamel, incorporez du poisson émietté et cuit.

Ajoutez des moules et crevettes cuites et décortiquées.

Assaisonnez avec câpres, champignons ou gruyère râpé, selon votre goût.

Garnissez le croque et faites dorer une minute.

CROQUE-DESSERTS

La plus haute fantaisie est permise. Vous pouvez utiliser pratiquement tous les fruits pommes, poires, bananes, etc... accompagnés ou non de confiture. Garnir également de chocolat, etc. Les principaux fabricants de pain donnent d'ailleurs des petits livrets qui comportent de très nombreuses recettes.

Pour napper vos croque-desserts : après cuisson, ouvrez l'appareil ; au besoin décollez les croque-monsieur.

Saupoudrez abondamment de sucre glace ; refermez l'appareil, retournez celui-ci par pivotement ; ouvrez, sucrez l'autre face, fermez l'appareil. Laissez cuire quelques secondes. Vous serez surpris du résultat. Mais attention : laissez refroidir un peu avant de consommer.

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
info@lagrange.fr

LAGRANGE