

Friteuse
CROUSTY



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette Friteuse vous donnera entière satisfaction.

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

Consignes générales

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.

- Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être

remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Une extrême prudence est recommandée lorsque vous devez déplacer la friteuse remplie d'huile. Ne déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile est encore chaude !
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le quand vous ne l'utilisez pas.

- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Maintenez-le hors de la portée des enfants. Si l'appareil est utilisé en leur présence, soyez vigilant.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions

quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.
- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement lorsque vous utilisez la friteuse.

- Cet appareil doit être installé sur une surface plane et stable, éloignée de toute source de chaleur du type cuisinière à gaz ou électrique ou près d'un four chauffant. Les poignées doivent être positionnées de manière à éviter toute éclaboussure de liquides chauds.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même, ceci pourrait vous mettre en danger. Consultez toujours une personne qualifiée pour le faire afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche ; ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail ou près d'une surface chaude.

- Ne pas manipuler la friteuse avec les mains humides.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis avec cet appareil. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- Le niveau d'huile dans la cuve doit toujours se situer entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur la paroi de la cuve.
- En cas de fuite de l'appareil, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
- Après la friture, laissez l'aliment égoutter, ne secouez jamais le panier.
- La friteuse n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- Ne jamais laisser d'eau au fond de la cuve quand vous la remplissez. Cela peut produire des éclaboussures et une émulsion brutale d'huile.
- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section « Nettoyage et entretien » de la notice.

sommaire

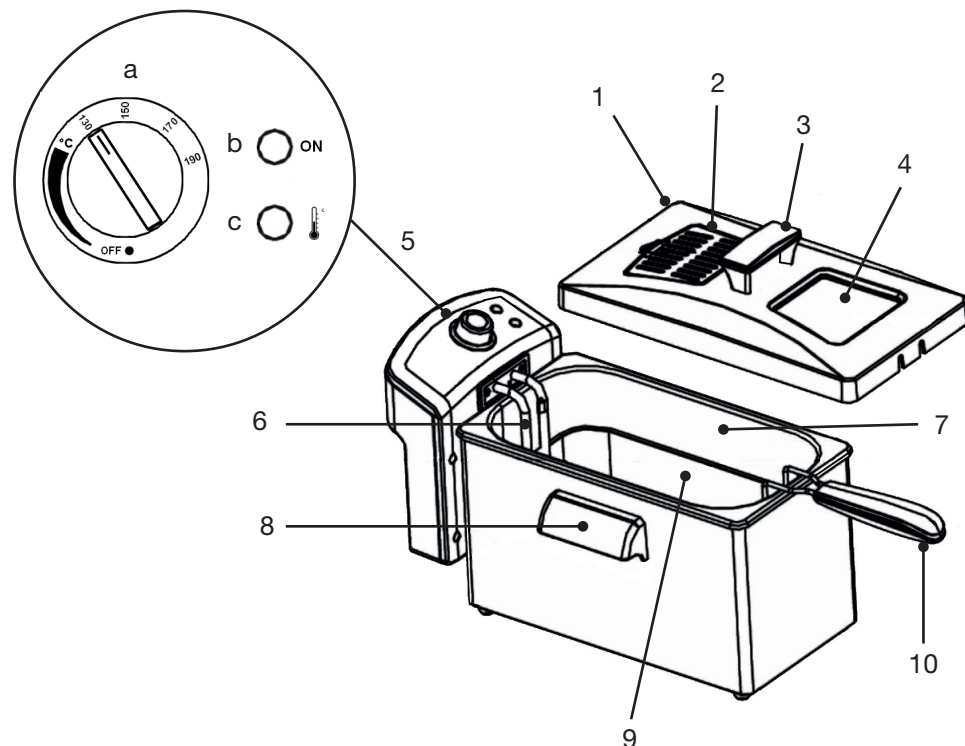
votre produit	6
Contenu de l'emballage	6
Description de l'appareil	6
Caractéristiques techniques	7
avant la première utilisation	7
montage de la Friteuse	7
utilisation	8
Insertion de l'huile dans la cuve	8
Préchauffage	9
Utilisation	9
guide de cuisson	11
Aliments frais	11
Aliments congelés	12
conseils pratiques d'utilisation	12
démontage de la Friteuse	13
dispositif de sécurité / réinitialisation	13
nettoyage et entretien	14
Huile de friture	14
Nettoyage des éléments	15
Remplacement des filtres	15
guide de dépannage	16
recettes	17
Fish & chips	17
Boulettes de poulet	18
Chips de légumes	18
Beignets nature	19
Oreillettes	20

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 friteuse
- 1 cuve amovible
- 1 bloc thermostat
- 1 panier à frites avec poignée rabattable
- 1 filtre anti-graisse
- 1 filtre anti-odeur
- 1 notice d'utilisation

Description de l'appareil



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Couvercle | c. Témoin lumineux de température |
| 2. Filtres anti-graisse et anti-odeur | 6. Résistance chauffante |
| 3. Poignée du couvercle | 7. Cuve amovible |
| 4. Hublot de contrôle | 8. Poignées de transport (x 2) |
| 5. Panneau de commande : | 9. Panier en inox |
| a. Bouton de réglage de la température | 10. Poignée remonte-panier |
| b. Témoin lumineux de fonctionnement | |

Caractéristiques techniques

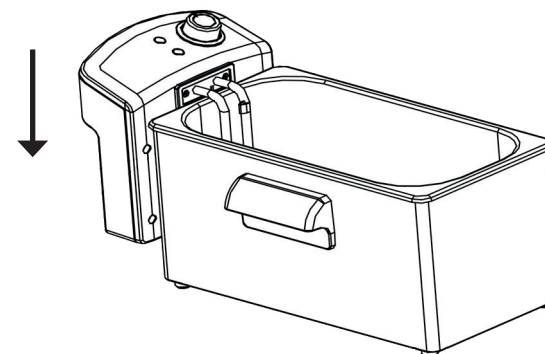
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Puissance : 2000 W max
- Capacité maximum en frites : 1 kg
- Capacité maximum en huile : 3 L
- Bloc résistance amovible
- Cuve amovible en émail
- Thermostat réglable de 130 à 190°C
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Témoin de régulation de la température
- Panier à frites en inox
- Poignée remonte-panier à frites rabattable
- Couvercle avec hublot de contrôle
- Filtres anti-graisse et anti-odeur
- Corps en inox
- Poignée de transport
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe

avant la première utilisation

1. Retirez tout matériel d'emballage de l'appareil.
2. Retirez le couvercle, le panier, la poignée et tous les accessoires de l'appareil.
3. Lavez soigneusement le couvercle, la cuve, le panier, la poignée et l'extérieur de l'appareil à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce.

montage de la Friteuse

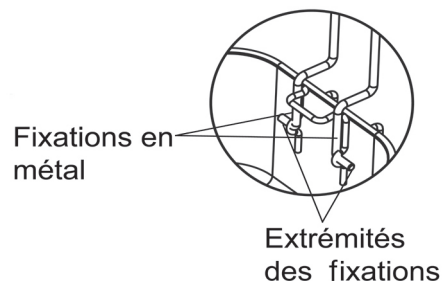
1. Posez la friteuse sur une surface plane et stable, non recouverte de textile.
2. Insérez la cuve amovible.
3. Insérez le bloc panneau de commande avec résistance chauffante dans les rainures prévues à cet effet à l'extérieur de la cuve. Assurez-vous que celui-ci est bien fixé.



B

La friteuse est pourvue d'un système de sécurité qui empêche son fonctionnement si le panneau de commande n'a pas été inséré correctement dans les rainures.

4. Accrochez le panier sur le support de la friteuse.
5. Fixez la poignée sur le panier : pincez les deux tiges de fixation et insérez les extrémités de ces dernières dans les encoches prévues à cet effet sur le panier.



6. Placez ensuite le panier entièrement dans la cuve.

utilisation

ATTENTION :

- Ne branchez jamais la friteuse quand la cuve est vide. Mettez toujours l'huile avant de brancher l'appareil.
- Ne posez pas la main au-dessus des filtres, ni sur le hublot. La vapeur et le verre du hublot sont brûlants.

Insertion de l'huile dans la cuve

1. Lors de la première utilisation, remplissez la cuve d'huile entre le niveau minimum et le niveau maximum indiqué dans la cuve. Ne branchez l'appareil que lorsque la résistance chauffante est immergée dans l'huile.



B

- Par la suite, le niveau d'huile devra toujours être maintenu entre les repères MIN (1,8 L) et MAX (3 L) indiqués sur la paroi interne de la cuve.
- Vérifiez le niveau d'huile avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même huile ou matière grasse.

- Utilisez de préférence de l'huile spéciale pour fritures (vérifiez l'étiquette sur la bouteille).
 - Vous pouvez utiliser une matière grasse solide, auquel cas faites-la fondre lentement dans une casserole séparée avant de la transférer dans la cuve.
 - Nous vous déconseillons d'utiliser du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou de la graisse animale. Préférez plutôt l'huile d'arachide ou de l'huile végétale.
 - **Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses.**
2. Placez le couvercle sur l'appareil. Assurez-vous que la poignée du panier soit correctement insérée dans les encoches du couvercle.

Préchauffage

Un bon préchauffage vous permettra d'obtenir des frites dorées et croustillantes. L'huile doit obligatoirement être préchauffée avant la cuisson et **le panier doit être installé correctement** :

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
2. Branchez l'appareil sur une prise murale équipée d'une terre. Le témoin lumineux de fonctionnement "ON" s'allume en rouge.
3. Placez le thermostat sur la position 130°C. Le témoin de température  s'allume en vert.
4. Pour atteindre une température d'utilisation correcte et stable, patientez 10 à 15 minutes. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux de température  s'éteint.

Utilisation

1. Après le préchauffage, placez le thermostat sur la température désirée (jusqu'à 190°C). Reportez-vous à la section "Guide de cuisson et conseils pratiques d'utilisation".
2. Retirez le couvercle à l'aide de la poignée.

- Remontez le panier et placez-le sur la cuve à l'aide de son support. Placez-y les aliments. Ils doivent être le plus sec possible ou congelés.
- Faites redescendre le panier progressivement dans l'huile pour éviter les éclaboussures d'huile. **Ne remplissez jamais le panier lorsque celui-ci est immergé dans l'huile.**



- Secouez bien les aliments surgelés pour détacher les morceaux de glace en dehors de la friteuse.
- Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène. Évitez les morceaux trop épais.
- Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites de sécurité.

- Remplacez le couvercle sur la friteuse. Celui-ci est muni d'un filtre qui réduira les odeurs et la fumée.
 - Le témoin lumineux de fonctionnement "ON" reste allumé. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux de température $^{\circ}\text{C}$ s'éteint.
 - Lorsque la température baisse, le témoin lumineux de température se rallume et le thermostat se réenclenche jusqu'à ce que la température requise soit de nouveau atteinte.
- Vérifiez la cuisson au travers du hublot de contrôle. Dès que les aliments sont cuits, retirez le couvercle et remontez le panier.

ATTENTION : lorsque vous enlevez le couvercle, il peut y avoir un dégagement de vapeur très chaude. Prenez garde de ne pas vous brûler et soulevez le couvercle délicatement à l'aide de sa poignée.

- Laissez les aliments égoutter en maintenant le panier au-dessus de la cuve ou en l'accrochant sur le bord de la cuve.
- En fin d'utilisation, tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF", puis débranchez la friteuse.
- Laissez l'appareil refroidir complètement pendant environ 2 heures avant de le ranger.

guide de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments et du goût de chacun.

Aliments frais

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
Frites	Friture optimale	500	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	1000	190	1ère friture	10-12
				2ème friture	2-3
Viande	Steaks boeuf	250	170	5-6	
	Filets poulet	300	170	6-7	
	Boulettes	400	160	7-9	
Légumes	Artichauts	250	150	5-6	
	Choux-fleurs	400	160	8-9	
	Aubergines	300	170	11-12	
	Courgettes	200	170	8-10	
	Champignons	400	160	9-10	
Poisson & Fruits de mer	Calamars	500	160	9-10	
	Coquilles St-Jacques	500	160	9-10	
	Langoustines	600	160	7-10	
	Sardines	500	170	8-10	
	Seiches	500	160	8-10	
	Soles	500	160	6-7	
Beignets/Fruits	Beignets	500	150	12-15	
	Fruits	300	150	10-12	

Aliments congelés

Type d'aliment		Quantité max.* (g)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)	
Frites	Friture optimale	180 (*)	190	1ère friture	3-4
				2ème friture	1-2
	Quantité MAX	1000	190	1ère friture	6-7
				2ème friture	1-2
Bâtonnets pomme de terre		500	190	7-8	
Viande	Filets poulet	200	180	6-8	
Poisson Fruits de mer	Bâtonnets de morue	300	190	4-6	
	Crevettes	300	190	4-6	

(*) Quantité recommandée pour une friture optimale. Il est possible de frire une quantité plus importante de frites surgelées. Dans ce cas, elles seront légèrement plus grasses compte tenu de la soudaine chute de température de l'huile au moment de l'immersion.

conseils pratiques d'utilisation

- Séchez vos aliments avant de les mettre dans la friteuse. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et la faire éventuellement déborder.
- Veillez à ce que les aliments aient environ les mêmes dimensions pour permettre une cuisson homogène.
- Lorsque vous souhaitez frire des aliments surgelés ou congelés, enlevez tout le givre ainsi que les cristaux de glace qui peuvent provoquer le bouillonnement de l'huile et des projections de gouttelettes brûlantes.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte pour frire.
- Attendez que le préchauffage soit terminé et que le témoin de température s'éteigne avant de mettre des aliments dans le panier.
- Ne surchargez pas votre panier et respectez les quantités limites de sécurité.
- En fin de cuisson, positionnez le panier sur le support de la friteuse pour laisser s'égoutter l'excédent d'huile.
- Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.
- Maniez toujours le panier, pour le monter ou le baisser, à l'aide de sa poignée.

démontage de la Friteuse

La friteuse doit être totalement refroidie avant de procéder à son démontage.

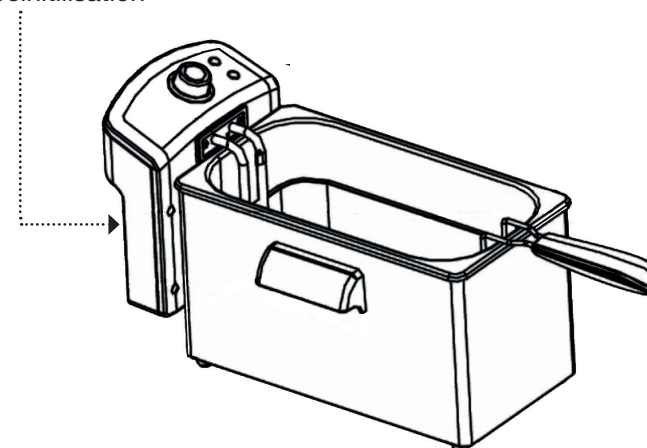
1. Retirez le bloc de commande avec la résistance chauffante de l'appareil en faisant coulisser ce dernier vers le haut.
2. Retirez le panier à l'aide de la poignée.
3. Prenez la cuve des deux côtés et soulevez-la doucement.

dispositif de sécurité / réinitialisation

La friteuse est munie d'un système de sécurité qui arrête l'appareil en cas de surchauffe. Si, pour une raison quelconque, la friteuse ne chauffe plus, vous devrez réinitialiser la friteuse :

1. Éteignez d'abord l'appareil puis débranchez-le de la prise de courant.
2. Laissez l'appareil et l'huile refroidir complètement.
3. Soulevez le bloc de commande avec résistance chauffante de l'appareil. A l'aide d'un stylo à bille ou d'un crayon, appuyez sur le bouton "RESET" situé à l'arrière du bloc de commande pour réinitialiser le thermostat qui se trouve à l'intérieur du bloc.
4. Remontez le panneau de commande sur la friteuse.
La friteuse est de nouveau opérationnelle.

Bouton de réinitialisation



nettoyage et entretien

ATTENTION :

- Assurez-vous que l'appareil est éteint, débranché et totalement refroidi avant de procéder à toute opération de nettoyage.
 - N'immergez jamais le bloc de commande avec la résistance chauffante dans l'eau ou tout autre liquide.
 - N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, ni d'éponge à récurer, ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le revêtement.
-
- Récupérez les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse avec une écumoire.

Huile de friture

- La matière grasse doit être filtrée après chaque utilisation à l'aide d'un papier filtre.
 - Changez la matière grasse toutes les 8 à 10 utilisations maximum et dès qu'elle commence à "mousser". Une matière grasse "propre" conserve la légèreté et la qualité gustative des aliments.
 - N'utilisez pas la même huile pendant plus de 6 mois.
-
- Ne versez jamais la matière grasse usagée dans l'évier. Videz-la dans un bidon et portez celui-ci dans une déchetterie (figure ci-contre).

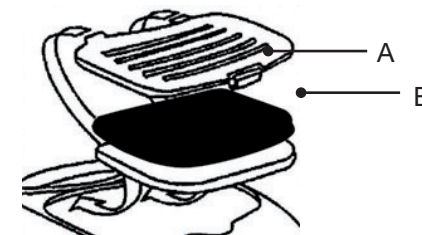


Nettoyage des éléments

1. Démontez la friteuse en vous reportant à la section précédente.
2. Retirez la cuve amovible et videz l'huile.
3. Lavez la cuve, le panier et la poignée du panier avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement. Vous pouvez également laver ces trois pièces au lave-vaisselle.
4. Lavez le couvercle avec une éponge non abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement. **Les filtres ne doivent jamais être placés au lave-vaisselle.**
5. Essuyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon doux et sec. Attention : retirez les filtres du couvercle avant de nettoyer ce dernier (les filtres ne doivent pas être lavés à l'eau).
6. Remontez votre friteuse en vous reportant à la section "Montage de la friteuse".

Remplacement des filtres

Les filtre anti-graisse et anti-odeur doivent être remplacés toutes les 60 utilisations environ.



1. Appuyez sur la languette de la grille des filtres (A) située sur le dessus du couvercle de l'appareil, puis sortez la grille.
2. Nettoyez la grille à l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher complètement.
3. Les filtres ne sont pas lavables à l'eau. Remplacez les filtres usagés (B) par des filtres neufs comportant les mêmes caractéristiques (renseignez-vous auprès de votre magasin revendeur).
4. Remplacez la grille et vérifiez qu'elle est correctement fixée.

guide de dépannage

La friteuse ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le panneau de commande est bien enclenché.
- Vérifiez qu'il n'y a pas une coupure de courant.
- Vérifiez que les fusibles sont en bon état.

L'huile déborde de la cuve :

- La qualité de l'huile est dégradée et provoque un dégagement de mousse. Renouvelez-la.
- Les aliments placés dans le panier sont humides. Assurez-vous que les aliments à cuire soient le plus sec possible.
- Le panier a été immergé trop rapidement. Veillez à descendre le panier lentement avec précaution.
- Le panier est trop plein. A l'aide d'une écumoire, retirez des aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.
- La quantité d'huile est trop importante. Assurez-vous que le niveau d'huile soit compris entre les repères "**MIN**" et "**MAX**".

Les aliments à frire sont détrempés et deviennent gras :

- L'huile n'est pas assez chaude : réglez le bouton du thermostat sur une température plus importante, sans excéder 180°C.
- Le panier est trop plein. A l'aide d'une écumoire, retirez des aliments en prenant garde à ne pas vous brûler.

L'huile mousse, émet de la fumée ou une odeur nauséabonde :

- L'huile est usagée : laissez-la refroidir complètement avant de procéder à son renouvellement. Assurez-vous que le niveau d'huile reste situé entre les marques "**MIN**" et "**MAX**" de la cuve.

Si les problèmes persistent, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

recettes

Fish & chips (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 4 filets de cabillaud
- 20 cl de bière blonde
- 1 kg de pommes de terre
- 1 oeuf
- 220 g de farine avec levure incorporée
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Pelez et coupez les pommes de terre en forme de frites puis faites-les tremper dans l'eau.
2. Préchauffez la friteuse à 150°C.
3. Égouttez et séchez les frites, puis versez-les dans la friteuse. Laissez cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée, puis égouttez-les et mettez-les de côté.
4. Dans un saladier, mélangez la bière, l'oeuf entier, la farine et une pincée de sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis laissez reposer 1 heure.
5. Dans un plat séparé, mélangez un peu de farine avec du sel et du poivre.
6. Placez délicatement les filets de cabillaud un à un dans le mélange farine/sel/poivre et retournez-les jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une fine pellicule de farine.
7. Placez ensuite les filets un à un dans le mélange bière/oeuf/farine jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
8. Préchauffez la friteuse à 180°C.
9. Versez les filets de cabillaud dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Lorsque la cuisson est terminée, sortez les filets délicatement à l'aide d'une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant.
11. Plongez à nouveau les frites dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
12. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les frites et servez-les rapidement avec les filets de cabillaud.

Vous pouvez également agrémenter ce plat d'une sauce tartare fraîche.

Boulettes de poulet (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de poulet
- 200 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 oeufs
- 1 oignon
- 1/2 poivron (vert, rouge ou jaune)
- Chapelure
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Versez le lait dans un saladier et faites tremper les escalopes dans le lait pendant 30 minutes pour attendrir la viande.
2. Coupez la viande puis hachez-la à l'aide d'un mixer.
3. Pelez et émincez l'oignon et le poivron.
4. Dans un saladier, mélangez la viande hachée, les oeufs entiers, l'oignon et le poivron, puis réservez.
5. Versez la farine dans une assiette plate et la chapelure dans une autre assiette.
6. Faites des petites boulettes de viande à la main puis roulez-les successivement dans la farine puis dans la chapelure.
7. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
8. Versez les boulettes dans la friteuse et laissez cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture dorée et croustillante.
9. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les boulettes sur du papier absorbant. Salez et poivrez, puis servez rapidement.

Chips de légumes (pour 4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 2 pommes de terre
- 1 courgette
- 1 betterave
- 2 grosses carottes

PRÉPARATION

1. Lavez et épluchez les légumes.
2. Coupez les légumes en fines rondelles.
3. Préchauffez la friteuse à 170°C.
4. Versez les rondelles de légumes dans la friteuse et laissez-les cuire pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture croustillante.
5. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les chips sur du papier absorbant.
6. Salez et poivrez.

Vous pouvez servir les chips de légumes froides ou tièdes, en apéritif ou en accompagnement d'un plat.

Beignets nature (pour 4 à 6 personnes)

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 150 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger (facultatif)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajoutez le lait, les oeufs entiers et la fleur d'oranger, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
3. Formez des petites boules de pâte et réservez.
4. Préchauffez la friteuse à 180°C.
5. Plongez les boules de pâte dans la friteuse et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
6. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les beignets sur du papier absorbant.
7. Saupoudrez-les de sucre ou de cannelle et servez tiède ou froid.

Avant de cuire les beignets, vous pouvez introduire des petits morceaux de fruits (pomme, framboise, etc.) à l'intérieur des boules de pâte.

Oreillettes (pour 4 à 6 personnes)

INGRÉDIENTS

- 750 g de farine
- 5 cl de lait
- 6 oeufs
- 25 grammes de beurre fondu
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Sucre glace (pour la décoration)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le sel.
2. Ajoutez les oeufs entiers, le beurre fondu, le lait et la fleur d'oranger.
3. Pétrissez à la main ou au robot, puis formez une boule.
4. Recouvrez le saladier d'un linge propre et laissez la pâte reposer pendant 2 heures minimum.
5. Faites préchauffer la friteuse à 180°C.
6. Après repos de la pâte, divisez-la en petites boules et étalez-les une à une très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
7. Coupez des rectangles de 10 x 15 cm environ dans la pâte.
8. Soulevez les rectangles très délicatement et plongez-les dans la friteuse.
9. Faites-les dorer 1 à 2 minutes.
10. Lorsque la cuisson est terminée, égouttez les oreillettes sur du papier absorbant.
11. Placez les oreillettes dans un plat et saupoudrez-les de sucre glace.

Les oreillettes se conservent facilement pendant plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Friteuse CROUSTY



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Faites un geste éco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.

