



Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2012.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BEF450XL Issue - A12

Breville®

the Thermal Pro™

Instruction Book - Livret d'instructions



BEF450XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support
and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com

Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville product
- 8** Operating your Breville product
- 11** Care & cleaning
- 14** Cooking techniques & tips
- 19** Recipes

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Do not place skillet near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water.
- Remove any promotional stickers before using the skillet for the first time.
- Do not place the skillet on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Place skillet at least 8" away from walls and curtains.
- Do not use on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Always insert Temperature Control Probe into probe socket and ensure is fully inserted, before inserting power plug into power outlet and switching on appliance. Ensure the probe socket is completely dry before inserting the Temperature Control Probe.
- Ensure the cord is not touching the hot pan.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or Temperature Control Probe in water or any other liquid.
- Ensure the Temperature Control Probe has cooled before removing from the appliance.
- Always remove Temperature Control Probe before cleaning the appliance.
- Only the Temperature Control Probe included with the skillet must be used.
- If using plastic utensils, do not leave in skillet when hot.
- Never immerse cord and/or heat probe in water or any other liquid.
- Do not place hot glass lid under cold water.
- Extreme caution must be used when moving the skillet containing hot oil, or other hot liquid. Do not move the appliance during cooking. Allow the skillet to cool before removing oil or other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Always turn the Temperature Control Probe to the large dot, allow probe to cool, then remove probe and unplug, if appliance is to be left unattended, if not in use and before cleaning.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Always use the appliance on a dry, level surface.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the cord before use.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Service.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use.
- Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always switch appliance off, then unplug the appliance when not in use, before attempting to move appliance and before cleaning.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- This appliance is not intended for deep frying foods.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.



WARNING

To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or oven mitts when touching or handling the skillet. Appliance surfaces are hot during and after use.

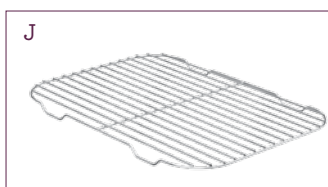
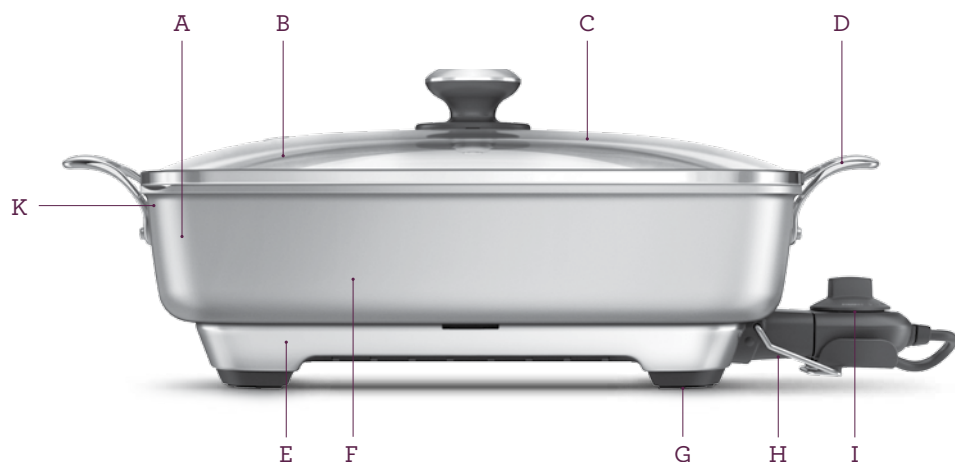
HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Product

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



- A. Large 15" x 12" banquet shaped skillet**
Dishwasher safe.
- B. Toughened glass high domed lid**
Dishwasher safe.
- C. Steam vent hole**
Suitable size for insertion of meat probe.
- D. Cast stainless steel handles**
- E. Cast-in butterfly element**
1800 watts of power, provides even distribution of heat over the entire cooking surface.
- F. PFOA-free non-stick cooking surface**
For Easy Cleaning.
- G. Non-slip feet**
- H. Pan tilt lever**
- I. Precise variable temperature control**
With 15 heat settings including SEAR.
- J. Trivet**
For steaming and roasting.
- K. Pouring Spout**

OPERATING

your Breville Product

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

BEFORE FIRST USE

Remove any promotional materials and packaging materials before use. Wash your skillet and lid in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.

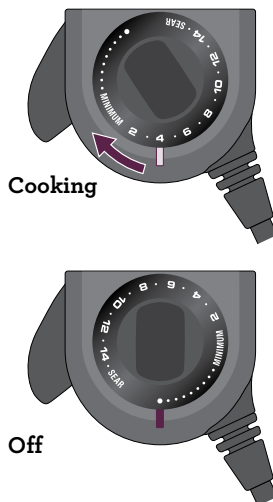
Do not immerse the cord, plug and/or Temperature Control Probe in water or any other liquid.

1. Insert the Temperature Control Probe into the probe socket on the appliance. Plug into a 110/120V power outlet. Always insert the probe into the appliance first, then insert plug into power outlet.

NOTE

Before inserting the Temperature Control Probe into the probe socket, ensure the interior of the socket is completely dry. To do this, shake out excess water then wipe the interior of the socket with a dry cloth.

2. Turn the dial on the Temperature Control Probe clockwise to the desired setting. The red heating light on the probe will illuminate.
3. The red heating light will remain illuminated until the skillet reaches the desired temperature setting. Once the temperature has been reached, the red light will cycle 'On' and 'Off' during cooking to maintain the desired temperature.
4. When cooking is completed, turn the dial counterclockwise until the large dot is aligned with the red heating light.



Unplug the power cord from the power outlet.

5. Leave the Temperature Control Probe connected to the appliance until cool.

NOTE

This skillet must be used with the Temperature Control Probe provided. Do not use any other probe or connector.

RECOMMENDED HEAT CONTROL PROBE SETTINGS

DIAL SETTING	USES
2-6	<ul style="list-style-type: none">• Keeping food warm• Basting
6-8	<ul style="list-style-type: none">• Slow cooking e.g. casseroles, curries and soups• Cooking roasts
8-12	<ul style="list-style-type: none">• Browning nuts• Shallow frying• Pancakes and crepes• Rice and pasta
12-14	<ul style="list-style-type: none">• Browning steaks and roasts
14	<ul style="list-style-type: none">• High Sear• Cakes and self saucing puddings

CARE & CLEANING

for your Breville Product

CARE & CLEANING

Do not leave plastic cooking utensils in contact with the hot skillet surface while cooking.

Before cleaning, switch the skillet to the off position and unplug from the power outlet. Remove the Temperature Control Probe when cooled from the probe socket of the appliance.

TEMPERATURE CONTROL PROBE

If cleaning is necessary, wipe the Temperature Control Probe over with a slightly damp cloth. Ensure it is completely dry before use. Never immerse the Temperature Control Probe, plug or cord in water or any other liquid.

PFOA-FREE NON-STICK COOKING SURFACE

Cooking on a non-stick surface minimizes the need for oil as food does not stick and cleaning is easier.

Any discoloration that may occur on the non-stick surface may detract from the appearance of the skillet but will not affect the cooking performance.

Do not use metal (or other abrasive) scourers when cleaning the non-stick coating. Wash with hot soapy water. Remove stubborn spots with a soft plastic washing pad or nylon washing brush. Rinse and dry thoroughly.

REMOVING DISCOLORATION OF THE NON-STICK SURFACE

1. Combine 2 tablespoons baking soda, $\frac{1}{4}$ cup household bleach, 1 cup water.
2. Pour into the skillet, place lid on with the vent closed, and simmer for 5-10 minutes.
3. Clean in a well-ventilated area and avoid breathing in the vapours. Wash as directed before re-use. In some instances this may not remove all the staining.

GLASS HIGH DOMED LID

Wash the lid in warm soapy water using a soft sponge, rinse and dry thoroughly.

NOTE

Take care when the glass lid is hot. Do not place hot lid under cold water or on cold surfaces. This may cause the lid to break.

DISHWASHER SAFE

The lid and cooking pan are dishwasher safe for easy cleaning. The recessed heating element is completely sealed so it is safe to immerse in water.

The skillet may also be washed in hot, soapy water. Dry thoroughly.

NOTE

Before inserting the temperature control probe into the skillet socket, ensure the interior of the skillet socket is fully dry. To do this, shake out excess water then wipe the interior of the socket with a dry cloth.

STORAGE

Store the temperature control probe carefully.

Do not knock or drop it as this can damage the probe. If damage is suspected, return the temperature control probe to your nearest Breville Service Centre for inspection.

TIP

For convenient storage of the temperature probe, line the skillet with 2 sheets of kitchen paper and place the probe on the kitchen paper.

This will ensure the probe and plug don't scratch the surface.

COOKING TECHNIQUES & TIPS

for your Breville Product

STIR FRYING

Recommended temperature probe setting: SEAR for vegetables, 14 for sealing meat.

- Preheat your skillet before adding any ingredients, allowing the temperature light to cycle “ON” and “OFF” several times. This will allow the skillet to reach an even higher temperature.
- Stir frying is a dry heat cooking method and is best suited to tender cuts of meat. Timing is a key factor when cooking them as over cooking will give a tough, dry result. Cooking times will depend on the size and thickness of the cut, ie. the bigger the cut, the more time is needed.

RECOMMENDED CUTS FOR STIR FRYING

Beef

Lean beef strips prepared from topside, rump, sirloin, rib eye, fillet.

Chicken

Lean chicken strips prepared from breast fillets, tenderloins, thigh fillets.

Lamb

Lean lamb strips prepared from fillet, lamb leg steaks, round or topside mini roasts, eye of loin.

Pork

Lean pork strips prepared from fillet or medallion steaks.

Seafood

Whole peeled prawns, cleaned squid strips, mussels and cracked crab.

STIR FRY TIPS

- Stir fry strips in small batches (approx 1lb) to prevent overloading pan and allowing the meat to “stew” in its juice, resulting in tougher meat.
- When adding meat strips to the skillet, the meat should sizzle.
- Stir fry strips for 1-2 minutes per batch. Any longer will toughen the meat.
- Remove each batch once cooked and allow the skillet to reheat before stir frying the next. By cooking in small batches, the heat of the skillet remains constant, ensuring the meat doesn’t stew and toughen.
- Drain off the marinades from meat strips before stir frying to prevent stewing and splatter.
- Stir fry vegetables with a little oil or sprinkling of water until vivid in color.

COOKING TIME	INGREDIENTS
3 minutes	Quartered onion, broccoli flowerets, sliced carrot, green beans
2 minutes	Snow peas, sliced capsicum, sliced zucchini, sliced water chestnuts, bamboo shoots
1 minute	Chopped garlic, minced chilli and ginger, sliced green onions, bean sprouts

These brief cooking times will keep vegetables crisp.

- Peanut oil is traditionally used for Asian stir fry dishes. However, other oils such as canola, rice bran oil and even light olive oils may be used.
- Do not over fill the skillet. Always cook in small batches and reheat at the end of stir frying by returning the meat to the pan with simmering sauce and vegetables.

COOKING TECHNIQUES & TIPS

- If using this method, remember to under cook meat slightly so that reheating will not spoil and toughen the finished dish.
- Serve stir fried foods immediately to retain their crisp texture.

SHALLOW FRYING

Recommended temperature probe setting: 8–10.

Used to crispen and cook foods in small amount of oil. The foods may have already been cooked.

- Use approximately 2 cups of oil, or sufficient oil so that half the food is submerged.
- Preheat the oil before adding food. When using oil, never cover with the lid during the heating or cooking as this will cause condensation to drip into the oil and result in splattering.
- Do not move the skillet during heating or cooking.
- Wipe excess moisture from foods to avoid splattering.
- Cook food in batches to ensure crispness.
- Drain cooked foods on kitchen paper to absorb excess oil.
- Never leave your skillet unattended while shallow frying.
- Allow oil to cool completely before removing from the skillet. Vegetable, canola or rice bran oil is recommended for shallow frying.

PAN FRYING

Recommended temperature probe setting:

Searing meat: 14–SEAR

Medium heat: 10–12

Used for cooking meats, fish, seafood, eggs, chicken or sausages.

- Preheat the skillet on setting 10–12.
- Allow time for meat to sear on both sides or eggs to begin to set. Then reduce to setting 8.

SAUTÉING

Recommended temperature setting: 10–12

Used for sautéing onions, garlic, spices, pastes, herbs, vegetables, meat and seafood.

NOTE

If using oil to sauté, use setting 12.

If using butter, use setting 10.

ROASTING

Recommended temperature probe setting:

Searing Roast: 14–SEAR

Cooking Roast: 6–8

MEAT AND POULTRY

The skillet is ideal for roasting meat and poultry, as the meat retains the flavor and juices.

The skillet's dome lid allows for larger joints of meat and poultry of up to about 3.3lb to be cooked.

- Preheat the skillet on setting 14–SEAR. Fattier joints of meat such as lamb require a small amount of oil.
- Brown and seal the meat on all sides.
- Cover with lid.
- After browning, turn the dial down to setting 6–8 and cook to desired doneness.
- Turn the meat over during the cooking time.
- Once the meat is cooked, set aside and cover loosely with foil, whilst the gravy is prepared from the pan juices.
- To make gravy: Drain excess oil from pan, stir 1–2 tablespoons of plain flour into pan residue, cook for 1–2 minutes. Reduce heat to setting 8, gradually add 1–2 cups stock. Increase heat setting to 10 and stir gravy continuously until it comes to the boil. Reduce heat to setting 6 and simmer 3–4 minutes until gravy thickens. Serve immediately with sliced roast meat.

VEGETABLES

- Cut into even sized pieces.
- Add to the skillet 40–65 minutes before serving.
- For crispier vegetables, remove the meat and increase the heat for the last few minutes before cooking.

ROASTING TIMES

The following times are for dishes that are well done. Reduce time by 5 minutes for medium and 10 minutes for rare.

INGREDIENTS	COOKING TIME
Pork	30–40 minutes/1lb after browning
Lamb/Beef	30–40 minutes/1lb after browning
Chicken	30–35 minutes/1lb after browning

BASTING

Recommended temperature probe setting: 2–4

The Pan Tilt Lever makes basting easy by allowing the juices to drain to one side of the pan.

- Position the Pan Tilt Lever and allow the juices to drain to the lower end of the skillet.
- Spoon juices over the food as desired.

BAKING

Recommended temperature probe setting: SEAR

The skillet can be used for baking cakes or self-saucing puddings.

- Preheat the skillet on SEAR setting for 15 minutes with the lid on. Place wire rack into the base of the pan to elevate the cake away from the base of the skillet.
- Place the cake onto the wire rack and cook with the lid on.

SIMMERING

Recommended temperature control probe setting: 6-8

- Used for cooking casseroles, stews and reducing and thickening sauces.
- Simmering food is to cook food in liquid between a temperature range of 185°F-205°F (85°C-96°C).
- Bubbles should be small and just breaking through the surface.
- For best simmering results, the skillet should have a minimum of 3 quarts of combined food and liquid.
- Simmering can be achieved with and without the lid on.
- Follow cooking instructions as per recipe. Reduce temperature setting to 6-8. The skillet will cycle on and off in short bursts.
- Food should be stirred occasionally to allow food to be cooked evenly.

STEAMING

Recommended temperature control probe setting: 8-10

- Steaming is the healthiest of cooking techniques. It retains the food's texture, flavor, vitamins and minerals which may otherwise be lost in the cooking water.
- Steaming consists of cooking food by setting it above a hot boiling liquid, and letting the steam from the liquid literally cook the food.
- When steaming always make sure that the water never comes in contact with the food.
- Always line a plate or tray with baking paper or cabbage leaves. This keeps the food from sticking to the plate and coming in contact with the water.
- Always fill the skillet with a minimum of 1-2 quarts of water.
- Do not allow the skillet to boil dry
- Check water levels during cooking and refill with boiling water to prevent skillet from boiling dry.
- To steam; fill the skillet with cold water. Set temperature probe to SEAR setting and place wire rack into the base.
- Line a plate with baking paper or cabbage leaves and place food on top. Position plate or tray onto wire rack and cover with lid.
- Bring water to the boil and reduce probe to setting 8-10.
- Be careful when dealing with steam. When lifting the lid, steam can scald and burn.

RECIPES

CARAMELISED ONION JAM

Makes 2 cups

INGREDIENTS

- 2 tablespoons olive oil
- 3 tablespoons butter
- 2lbs red onions, sliced
- ⅓ cup brown sugar
- ¼ cup balsamic vinegar
- 2 teaspoon sea salt

METHOD

1. Heat the skillet on setting 8. Add oil, butter, onions and cook, stirring occasionally for 10 minutes or until onions have softened and collapsed and are deep golden color. Stir in sugar and vinegar and mix well.
2. Continue cooking for a further 10-15 minutes, stirring occasionally, until thick and syrupy.
3. Season with salt and serve either warm or cold with eggs, sausages or on a beef burger.

CHICKEN AND SWEET CORN SOUP

Serves 6

INGREDIENTS

- 1.5 quarts chicken stock
- 2 chicken breast fillets, trimmed
- 2 fresh corn cobs
- 1" piece ginger, sliced
- 2 tablespoons light soy sauce
- 8oz can creamed corn
- 3 egg whites
- 1 teaspoon sesame oil
- 3-4 green onions, finely sliced

METHOD

1. Heat the chicken stock and 2 cups of water in the skillet on setting 14 until the stock comes to the boil. Add chicken breast fillets and reduce heat setting to 8. Cover with lid and simmer for 5 minutes or until chicken is firm to touch and cooked through. Remove and set aside to cool slightly before shredding.
2. Slice kernels from corn cobs and set aside. Place cob husks and sliced ginger into stock, cover and simmer for a further 10-15 minutes. Remove and discard.
3. Add soy, can creamed corn and whole corn kernels to stock and simmer for 10 minutes. Return shredded chicken to skillet, cover and bring back to the boil.
4. Whisk egg whites lightly and gradually add to hot soup, stirring constantly with a wooden spoon. Cook for 2 minutes until white ribbons swirl through the soup. Stir in sesame oil and half the green onion.
5. Ladle hot soup into bowls, serve topped with extra green onions.

CHUNKY MINESTRONE SOUP

Serves 6

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 large onion, finely chopped
2 cloves garlic, crushed
1 large carrot, diced
1 stick celery, diced
16oz can peeled diced tomato
1.5 quarts vegetable or chicken stock
1 cup small macaroni pasta
16oz can borlotti beans, rinsed and drained
2 cups finely shredded cabbage
½ cup chopped parsley
Salt and pepper
Grated Parmesan to serve

METHOD

1. Heat the skillet on setting 8, add the oil, onion, garlic, carrot and celery. Cook 5 minutes until just softened but not colored.
2. Stir in tomato and cook a further 3 minutes.
3. Pour in stock and 2 cups of water. Increase heat to setting 12 and bring to the boil. Add macaroni and cook, uncovered until pasta and vegetables are cooked.
4. Stir through borlotti beans and parsley and season with salt and pepper.
5. Ladle hot soup into soup bowls and sprinkle with grated Parmesan and serve with crusty Italian bread.

THAI FISH CAKES

Serves 6–8 as part of an appetiser

INGREDIENTS

1.25lb white fish fillets, such as barramundi, snapper and red fish fillets
2 tablespoons Thai red curry paste
1 tablespoon fish sauce
2 teaspoons white sugar
1 egg white
2 kaffir lime leaves, thinly sliced
3oz green beans, finely sliced
1 quart vegetable oil for shallow frying

Dipping sauce

½ cup sugar
⅓ cup white vinegar
1 tablespoon fish sauce
½ Lebanese cucumber, seeded and finely diced
1 long red chilli, finely chopped

METHOD

1. To make the dipping sauce, combine sugar, vinegar and 2 tablespoons cold water into a small saucepan. Stir over medium high heat until sugar has dissolved. Stir in fish sauce and cool completely. Just before serving, stir through cucumber and chilli.
2. Dice fish into large cubes and place into the bowl of a food processor along with curry paste, fish sauce, white sugar and egg white. Using the pulse button, process ingredients until mixture is smooth.
3. Tip mixture into a bowl and mix through finely shredded kaffir lime leaves and sliced green beans.
4. Wet hands with cold water and form fish cake mixture into flat round shapes 3–4cm wide and place onto a lined baking tray.
5. Heat vegetable oil in the skillet on setting 10.
6. Place half the fishcakes into the hot oil and shallow fry for 1–2 minutes on each side or until fishcakes are golden brown. Remove and drain on paper towel. Repeat with remaining fish cakes and serve with dipping sauce and lime wedges.

HAM AND HERBED CHEESE OMELETTE

Serves 4

INGREDIENTS

4 eggs, separated
2 tablespoons milk
1 teaspoon Dijon mustard
Salt and freshly ground black pepper
1 tablespoon butter
4oz ham, thinly sliced into strips
2 tablespoons finely chopped parsley
1 tomato, finely diced
½ cup grated cheddar cheese

METHOD

1. Combine egg yolks, milk, mustard in a small bowl and season with salt and pepper.
2. Beat egg whites in a separate bowl until soft peaks form. Fold through egg yolk mixture.
3. Melt butter in the skillet on setting 10. Add ham and cook 1 minute until warmed through. Stir in parsley and tomato and cook a further 2 minutes. Remove and set aside.
4. Reduce heat to setting 6. Pour egg mixture evenly into skillet. Cover and cook until omelette puffs up and base of omelette is golden.
5. Sprinkle half the omelette with ham and tomato mixture and cheese. Turn omelette in half to enclose filling and cook a further 1-2 minutes until set.
6. Cut into 4 slices and serve.

SEAFOOD PAELLA

Serves 6–8

INGREDIENTS

4 small raw blue swimmer crabs
 12 large green prawns, left whole
 12 small black mussels, cleaned and de-bearded
 1 quart fish stock
 1 teaspoon saffron threads
 3 tablespoons extra virgin olive oil
 1 onion, finely chopped
 1 clove garlic, crushed
 1 teaspoon smoked paprika
 16oz can diced tomatoes
 2 cups Arborio or Spanish rice
 ½lb whole clams, purged
 ½ cup frozen peas
 1 small roasted red capsicum, sliced
 1 lemon, cut into wedges

METHOD

1. Remove flap from the undersides of crabs then flip crab over. Place your thumb under the shell between the two back legs and slowly pull the shell away from the body. Discard. Remove the feather like gills and front feelers and discard. Carefully rinse the crab if needed – do not put under running water. Using a sharp knife cut the body in half. Then cut between the smaller legs to make 4 pieces. Crack the large nippers with crab crackers; this will help the heat get into the shell.
2. Place stock and saffron in a saucepan and heat gently to infuse. Cover and keep warm.
3. Heat half the oil in skillet on setting 12. Cook whole prawns until just cooked through; remove and set aside. Add crabs and cook 5 minutes, or until just changing color. Remove and set aside with prawns.
4. Add remaining oil and cook onions and garlic until softened; add paprika and cook for a further 30 seconds.

5. Stir in tomatoes and cook for 2–3 minutes. Add rice and stir until well coated. Pour in ¾ of the stock and stir to combine. Reduce heat to setting 6–8 and cook, covered, for 10 minutes. After 10 minutes check rice, add a little more stock if the rice looks too dry.
6. Arrange raw seafood, peas, roasted capsicum, over rice and cook, covered for a further 5 minutes or until the seafood is cooked and the rice is tender. Scatter over lemon wedges.
7. Turn heat off and keep covered for 5 minutes before serving.

MUSSELS PROVENÇAL

Serves 4

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
 3–4 shallots, finely chopped
 2 teaspoons finely chopped, fresh thyme
 ½ cup chopped parsley
 3 large ripe tomatoes, finely diced
 3 cloves garlic, crushed
 1 cup white wine
 4.5lb fresh mussels, bearded and scrubbed
 Freshly ground black pepper

METHOD

1. Heat the skillet on setting 10. Add oil and shallots and cook until softened but not colored.
2. Stir in thyme, half the parsley, tomatoes and garlic and cook for 5 minutes.
3. Stir in wine and mussels and toss gently. Cover with lid and cook until mussels have just opened.
4. Toss through remaining parsley and season with freshly ground black pepper.

Serve hot with crusty bread or traditional hand cut potato chips and aioli.

STEAMED MISO SALMON

Serves 4–6

INGREDIENTS

½ cup white miso
 ¼ cup mirin
 2 tablespoons white sugar
 2 teaspoons sesame oil
 6 x 8oz salmon fillets, skin removed and pin boned
 2 bunches thin asparagus, trimmed
 Toasted sesame seeds and sliced green onions to serve
 Steamed short grain rice to serve

METHOD

1. Preheat skillet on setting SEAR and fill with a minimum of 1 quart of water.
2. Line a tray or plate that fits easily onto wire rack with baking paper.
3. Combine miso, mirin, sugar and sesame oil and mix well to form a paste. Brush ¾ of the miso mixture over salmon fillets and set aside.
4. Place asparagus onto a lined plate/tray and drizzle over with remaining miso mixture.
5. Place salmon fillets on top and position tray over wire rack. Cover, and reduced heat to setting 10. Cook 8–10 minutes or until salmon is cooked to your liking.

Serve sprinkled with toasted sesame seeds and sliced green onions.

RICOTTA PANCAKES

Makes 8

INGREDIENTS

3 eggs
6oz fresh ricotta
½ cup milk
¾ cup self raising flour
1 teaspoon baking powder
2 tablespoons caster sugar
Unsalted butter for greasing

METHOD

1. Place eggs, ricotta and milk into a large bowl and mix well to combine.
2. Sift flour and baking powder together and add sugar. Make a well into the center of dry ingredients and pour in egg and ricotta mixture.
3. Fold batter lightly, until flour is just incorporated. Set aside.
4. Preheat the skillet on setting 8. Lightly grease with a little butter and wipe out excess with paper towel.
5. Spoon ¼ cup of the mixture into skillet and spread out to form a 4" round. Cook 2-3 minutes or until bubbles come to the surface and break. Carefully turn the pancake over and cook until golden brown on both sides. Remove from pan and continue with remaining batter.

Serve with fresh blueberries and maple syrup.

TIP

For berry pancakes pour mixture into pan; top with several fresh berries before flipping over and cooking other side.

CREPES

Serves 6-8

INGREDIENTS

1½ cups plain flour
Pinch salt
3 eggs, lightly beaten
1¼ cups milk
1 teaspoon vanilla extract
1 tablespoon butter, melted

METHOD

1. Preheat the skillet on setting 10-12.
2. Sift flour and salt into a large bowl. Gradually add combined eggs, milk, vanilla and butter. Beat until mixture is smooth.
3. Pour sufficient batter into the skillet to form a thin 8oz even crepe.
4. Cook 1-2 minutes, turn over and cook until golden. Repeat with remaining mixture.

Serve with lemon juice and icing sugar.

VEGETABLE PATTIES

Makes approx 10

INGREDIENTS

16oz can chickpeas, drained and rinsed
1 small onion, finely chopped
1 zucchini, grated
8oz sweet potato, peeled and grated
1 small carrot, grated
2 eggs, lightly beaten
1 cup dried bread crumbs
1 clove garlic, crushed
½ cup coarsely chopped cilantro
1 tablespoon toasted sesame seeds
1 tablespoon curry powder
Salt and freshly ground pepper
2 cups vegetable oil

Yoghurt, mint and cucumber sauce

14oz plain Greek yoghurt
1 Lebanese cucumber, seeded and grated
2 tablespoons chopped mint
Salt to taste

METHOD

1. To make the yoghurt sauce, stir together ingredients and season with salt.
2. Place ⅔ of the chickpeas into the bowl of a food processor and pulse until lightly mashed.
3. Add grated vegetables, eggs, breadcrumbs, garlic, cilantro, sesame seeds and curry powder. Pulse until well combined. Season with salt and pepper and add remaining whole chickpeas.
4. Using a ½ cup measure, spoon out mixture and form into a patty. Place onto a lined tray; cover and refrigerate for 30 minutes.
5. Preheat the skillet on setting 10 and add oil. Cook patties for 2-3 minutes each side or until golden. Drain on paper towel and serve with yoghurt sauce.

TURKISH GOZLEME WITH LAMB

Makes 6

INGREDIENTS

1 tablespoon olive oil
 1 large brown onion, finely chopped
 3 cloves garlic, chopped
 1lb lamb mince
 2 teaspoons ground cumin
 1 teaspoon sweet paprika
 ¾ cup tomato passata
 Salt and pepper
 5oz feta cheese, crumbled
 3.5oz cheddar cheese, grated
 3 cups shredded Swiss Chard
 Olive oil cooking spray
 Lemon wedges, to serve

Dough

3 ½ cups bakers flour, sifted
 2 teaspoons salt
 2 tablespoons olive oil
 ¼ cup natural yogurt
 1.5 cups lukewarm water

METHOD

To make dough:

1. Combine flour and salt in the bowl of an electric mixer. Turn mixer onto speed 1 and add oil, yogurt and water. Mix for 6 minutes. Tip: Mixture is quite sticky so don't be tempted to add more flour.
2. Turn mixture out onto a lightly floured surface and lightly knead to combine. Divide dough into 6 equal portions and knead into small balls. Place balls onto a tray lined with a baking paper; cover and rest for 20 minutes.
3. Heat oil in skillet setting 8. Add the onions and garlic and cook until softened. Add lamb mince and cook, stirring, until browned; add spices and passata. Cook for 10-15 minutes or until mixture is thick. Remove and allow to cool. Wash and wipe out skillet.

4. Combine cheeses and spinach; set aside.
5. On a large piece of baking paper; roll one piece of dough to a 1.5" thick rectangle. Place ½ cup shredded silverbeet onto one half of the dough. Top with one sixth each of the lamb and cheese mixture.
6. Lift dough over filling to enclose, pinch edges together to seal. Repeat with remaining dough and filling and place onto separate sheets of baking paper.
7. Preheat the skillet on setting 10. Cooking one at a time, spray the top with cooking spray oil and flip up side down onto another sheet of baking paper. Place gozleme and baking paper onto cooking surface and cook for 4 minutes or until golden. Spray top with oil and carefully flip over to cook 4 minutes on other side.

Cut into wedges and serve with lemon wedges.

WHOLE STEAMED SNAPPER

Serves 4

INGREDIENTS

3lb whole snapper, scaled and gutted
 2" knob ginger, thinly sliced
 2 sticks lemongrass, trimmed and cut into thin strips
 1 lime, sliced
 ¼ cup Shaoxing wine
 2 tablespoons light soy sauce
 2 teaspoons sesame oil
 2 tablespoons peanut oil
 Fresh cilantro sprigs and sliced green onions for garnish

METHOD

1. Make 3 slashes into the thickest part of the fish, on both sides. Place slices of ginger and lemongrass into each of the incisions and place the remainder inside the fish cavity along with the sliced lime.
2. Preheat the skillet on setting SEAR and fill with 1 quart of water. Bring to the boil. Position the trivet into the base of the skillet.
3. Place fish onto a tray or plate, lined with baking paper and place onto wire rack. Combine wine, soy and sesame oil and pour over fish. Cover, reduce heat to setting 8 and cook 12-15 minutes or until the flesh flakes easily in the thickest part of the fish. Remove tray/plate and set aside, covered loosely with foil.
4. Heat oil in a small pan until smoking. Remove foil and pour directly over the top of the fish.

Garnish with cilantro sprigs and green onion and serve immediately with steam rice.

ROAST GARLIC AND ROSEMARY LAMB

Serves 4-6

INGREDIENTS

3.5lb leg of lamb
 3 cloves garlic, cut into thin slivers
 6-8 rosemary sprigs
 Sea salt and freshly ground black pepper
 2 tablespoons olive oil
 8 pickling onions, halved

Gravy

1 tablespoon oil
 2 tablespoons plain flour
 ½ cup red wine
 1½ cups chicken stock

METHOD

1. Using a small knife, cut small slits evenly over the top of the lamb leg. Insert garlic and a sprig of rosemary into each slit. Season with salt and pepper.
2. Heat the skillet on setting 14. Add lamb and cook until browned on all sides.
3. Reduce heat to setting 8. Cover and cook for a further 45 minutes. Turn lamb over and baste with any pan juices.
4. Scatter onions around lamb, cover, continue cooking for a further 30-40 minutes or until onions and lamb are cooked to your liking.
5. Remove lamb and onions and cover loosely with foil, stand for 10 minutes to rest before carving.
6. To make the gravy, reduce temperature to setting 6 and add oil. Stir in flour to make a thick smooth paste. Add wine and stock and stir, scraping up all pan sediment. Simmer for 5 minutes or until thickened. Season to taste with salt and pepper.

Serve sliced lamb with onions and gravy and favourite steamed vegetables.

CRUSTED LAMB RACKS

Serves 6

INGREDIENTS

2 cups fresh breadcrumbs
2 tablespoons chopped parsley
1 tablespoon chopped rosemary
2 cloves garlic, minced
1 teaspoon grated lemon rind
Salt and freshly ground black pepper.
¼ cup Dijon mustard
6 x 4 point lamb racks
2 tablespoons olive oil

METHOD

1. Combine breadcrumbs, herbs and garlic and lemon rind in a bowl and mix well. Season with salt and pepper.
2. Spread the top of each lamb rack with mustard and press bread crumb mixture over the top.
3. Heat oil in the skillet on setting 8. Place racks, crust side down and cook for 6 minutes or until golden. Turn racks over, and cook for a further 6 minutes.
4. Reduce heat to setting 6. Cover with lid and cook 10–15 minutes.
5. Remove from pan, cover loosely with foil and allow to stand for 10 minutes before serving.

FAMILY BOLOGNAISE

Serves 6

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 large onion, finely chopped
2 cloves garlic, crushed
2lbs lean beef mince
1 cup red wine
½ cup tomato paste
2 x 16oz can diced tomato
1 carrot grated
1 quart beef stock
1 bay leaf
Salt and freshly ground black pepper.

METHOD

1. Heat oil in the skillet on setting 10. Cook onion and garlic for 5 minutes or until softened. Add mince in 2 batches, stirring continuously to break up lumps. Cook until brown and crumbly.
2. Stir in wine and tomato paste and cook for a further 1 minute. Add canned tomato, carrot, stock and bay leaf and bring to the boil.
3. Reduce heat to setting 6–8. Cover, and simmer for 45–50 minutes or until sauce has thickened and reduced and meat is tender. Season to taste with salt and pepper.

Serve with your favourite pasta.

CREAMY CHICKEN WITH BACON & THYME

Serves 6

INGREDIENTS

2.5lb chicken pieces, skin removed
 ¾ cup plain flour
 Salt and freshly ground black pepper
 ¼ cup olive oil
 2 leeks, washed and finely sliced
 4 rashers bacon, rind removed and chopped
 ½lb button mushrooms
 3–4 sprigs thyme
 2 cups chicken stock
 ½ cup sour cream

METHOD

1. Wipe chicken pieces with paper towel. Combine flour with salt and pepper into a large snap lock bag. Add chicken pieces in batches and toss to coat evenly. Remove and repeat with remaining chicken and flour.
2. Heat oil in the skillet on setting 12. Brown chicken pieces on both sides until golden but not cooked through; remove and set aside.
3. Add leek, bacon, mushrooms and thyme and cook 5 minutes. Stir in stock, scraping up any food on the bottom of the pan. Return chicken to skillet. Reduce heat setting to 6–8, cover with lid and simmer 30 minutes or until chicken is cooked through.
4. Stir through sour cream and season to taste.

Serve with buttered noodles or rice.

SPICED RHUBARB, APPLE AND BERRY COMPOTE

Serves 8

INGREDIENTS

2 tablespoons butter
 ½ cup brown sugar
 1 cinnamon stick
 1 vanilla bean, halved and scraped
 2 apples, peeled, cored and cut into large dice
 2 pears, cored and cut into large dice
 2 bunches rhubarb, trimmed and cut into 2" lengths
 ½ lb fresh dates, seeds removed, chopped
 ¾lb fresh or frozen mixed berries

METHOD

1. Heat the skillet on setting 6. Add butter, sugar, cinnamon, and vanilla bean and ½ cup water. Stir until butter and sugar have melted and syrupy.
2. Add apples and pears and toss to coat in syrup. Cover with lid and simmer for 10 minutes.
3. Stir in rhubarb and berries, cover and cook for a further 5 minutes or until fruit has softened and apples are tender.

Serve warm with ice cream or cold with ricotta pancakes.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

- 34** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 37** Faites la connaissance de votre produit Breville
- 39** Fonctionnement de votre produit Breville
- 42** Entretien & nettoyage
- 45** Techniques & trucs de cuisson
- 50** Recettes

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant ce qui suit:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Ne placez pas la poêle sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'usage. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sèche.
- Retirez toutes étiquettes promotionnelles avant d'utiliser la poêle pour la première fois.
- Ne placez pas la poêle sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ou à un endroit où elle pourrait toucher un four chaud. Gardez une distance d'au moins 20 cm (8") entre la poêle et les murs ou les rideaux.
- N'utilisez pas la poêle sur une surface métallique, comme le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Insérez toujours la sonde de température dans la prise de la sonde et assurez-vous qu'elle est parfaitement insérée avant de brancher la fiche dans la prise murale et de mettre l'appareil en marche. Veillez à ce que la prise de la sonde soit parfaitement asséchée avant d'y insérer la sonde de température.
- Assurez-vous que le cordon ne touche pas la poêle chaude.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon ou la sonde de température dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que la sonde de température a refroidi suffisamment avant de la retirer de l'appareil.
- Retirez toujours la sonde de température avant de nettoyer l'appareil.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie avec la poêle à frire.
- Si vous utilisez des ustensiles en plastique, ne les laissez pas dans la poêle à frire quand elle est chaude.
- N'immergez jamais le cordon et/ou la sonde de température dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez pas le couvercle en verre sous l'eau froide quand il est chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque l'appareil contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud. Ne déplacez pas l'appareil durant la cuisson. Laissez la poêle refroidir avant d'en retirer l'huile ou tout autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Servez-vous des poignées ou boutons.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Alignez toujours la sonde de température sur le gros point. Laissez la sonde refroidir, puis retirez-la et débranchez l'appareil, s'il est laissé sans surveillance, n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Gardez l'appareil propre. Suivez les instructions de nettoyage décrites dans le présent livret.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un contrôle à distance.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche, la sonde ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Retournez l'appareil à un Centre de service autorisé Breville pour le faire examiner et/ou réparer.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité avec courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- Éteignez toujours l'appareil avant de le débrancher, lorsqu'il n'est pas en usage, avant de tenter de le déplacer ou avant le nettoyage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la grande friture.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue de façon à laisser passer un doigt pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit le risque de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Les cordons d'alimentation plus longs ou les cordes de rallonge ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la capacité électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit être munie d'une fiche reliée à la terre à trois broches.



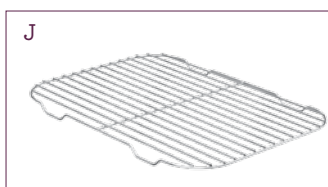
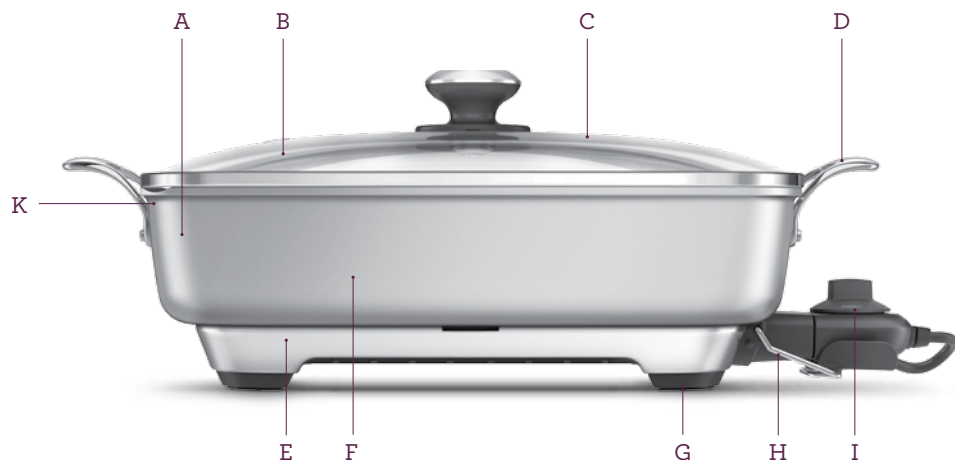
ATTENTION

Afin de prévenir les brûlures ou blessures personnelles, utilisez toujours des maniques ou gants de cuisine lorsque vous touchez ou manipulez la poêle. Les surfaces de l'appareil sont très chaudes durant et après l'usage.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville



- A. Large poêle rectangulaire de 39cm x 31cm**
Va au lave-vaisselle.
- B. Couvercle bombé en verre trempé**
Va au lave-vaisselle.
- C. Orifice de l'évent à vapeur**
Permet d'insérer la sonde de température.
- D. Poignées en acier inoxydable moulé**
- E. Élément papillon moulé**
Puissance de 1800 watts, pour une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson.
- F. Surface de cuisson antiadhésive sans APFO**
Facilite le nettoyage.
- G. Pieds antidérapants**
- H. Levier à bascule**
- I. Contrôle précis de température variable**
15 réglages de chaleur, incluant SEAR (saisir).
- J. Grille**
Pour cuire à la vapeur et rôtir.
- K. Bec verseur**

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant la première utilisation. Lavez votre poêle et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

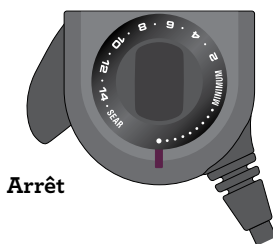
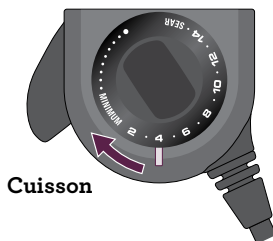
N'immergez pas le cordon, la fiche et/ou la sonde de température dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Insérez la sonde de température dans la prise de la sonde. Branchez le cordon dans une prise murale de 110/120V. Insérez toujours la sonde dans l'appareil en premier, puis branchez l'appareil dans la prise murale.

NOTE

Avant d'insérer la sonde de température dans la prise de la sonde, assurez-vous que l'intérieur de cette prise est complètement sèche. Pour ce faire, secouez délicatement la poêle pour enlever l'excès d'eau et essuyez l'intérieur avec un chiffon sec.

2. Tournez le cadran de la sonde de température en sens horaire jusqu'au réglage de température désiré. Le voyant rouge s'illuminera.
3. Le voyant rouge restera allumé jusqu'à ce que la poêle atteigne le réglage de température désiré. Une fois la température atteinte, le voyant rouge s'allumera et s'éteindra par intermittence afin de maintenir la température de cuisson.
4. Lorsque la cuisson sera terminée, tournez le cadran en sens antihoraire jusqu'à ce que le gros point soit aligné sur le voyant rouge.



Débranchez le cordon de la prise murale.

5. Laissez la sonde de température connectée à l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

NOTE

La poêle doit être utilisée uniquement avec la sonde de température fournie. N'utilisez aucune autre sonde ou connecteur.

RÉGLAGES RECOMMANDÉS POUR LA SONDE DE TEMPÉRATURE

RÉGLAGE DU CADRAN	UTILITÉ
2-6	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir la chaleur • Arroser
6-8	<ul style="list-style-type: none"> • Mijoter: pots au feu, currys, soupes • Cuire les rôtis
8-12	<ul style="list-style-type: none"> • Griller les noix • Dorer • Crêpes • Riz et pâtes
12-14	<ul style="list-style-type: none"> • Rissoler les steaks et les rôtis
14	<ul style="list-style-type: none"> • Saisir à feu vif • Gâteaux et puddings en sauce

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre produit Breville

Ne laissez pas d'ustensiles en plastique entrer en contact avec la poêle chaude durant la cuisson.

Avant le nettoyage, éteignez la poêle et débranchez-la de la prise murale. Retirez la sonde de température de la prise de l'appareil, une fois refroidie.

SONDE DE TEMPÉRATURE

Si la sonde de température doit être nettoyée, essuyez-la avec un chiffon légèrement humide. Assurez-vous qu'elle est parfaitement sèche avant de l'utiliser. Ne jamais immerger la sonde, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

SURFACE DE CUISSON ANTIADHÉSIVE SANS APFO

La cuisson sur une surface antiadhésive nécessite très peu d'huile, car les aliments ne collent pas. De plus, elle facilite le nettoyage. Toute décoloration éventuelle de la surface antiadhésive peut altérer l'apparence de la poêle, mais n'affectera en rien sa performance.

N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs ou métalliques pour nettoyer la surface antiadhésive. Lavez-la à l'eau chaude savonneuse et retirez les taches rebelles à l'aide d'une éponge à récurer en plastique ou d'une brosse de nylon. Rincez et séchez soigneusement.

ÉLIMINATION DES TACHES DE DÉCOLORATION

1. Mélangez 2 c. à soupe de soda à pâte, ¼ tasse d'eau de javel et 1 tasse d'eau.
2. Versez le mélange dans la poêle, mettez le couvercle avec l'évent à vapeur fermé et laissez mijoter 5-10 minutes.
3. Nettoyez dans un endroit bien aéré et évitez de respirer les vapeurs. Lavez tel que stipulé avant de réutiliser. Dans certains cas, il se peut que toutes les taches ne soient pas supprimées.

COUVERCLE BOMBÉ EN VERRE TREMPE

Lavez le couvercle dans l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce, rincez et séchez correctement.

NOTE

Soyez prudent lorsque vous manipulez le couvercle en verre chaud. Ne le mettez pas sous l'eau froide ou sur une surface froide, car le verre peut se briser.

RÉSISTANT AU LAVE-VAISSELLE

Pour faciliter le nettoyage, le couvercle et la poêle résistent au lave-vaisselle. L'élément chauffant dissimulé est complètement scellé, ce qui le rend sécuritaire s'il est immergé dans l'eau.

La poêle peut aussi être lavée dans l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement.

NOTE

Avant d'insérer la sonde de température dans la prise de la poêle, assurez-vous que l'intérieur de la prise est parfaitement sec. Pour ce faire, secouez délicatement la poêle pour enlever l'excès d'eau et essuyez l'intérieur de la prise avec un chiffon sec.

RANGEMENT

Rangez la sonde de température dans un endroit sûr. Ne la frappez pas et ne l'échappez pas, car elle s'endommagera. Si un dommage est apparent, retournez-la à un Centre de service autorisé Breville pour la faire vérifier.

TRUC

Pour faciliter le rangement de la sonde de température, chemisez la poêle de deux feuilles d'essuie-tout et déposez-y la sonde.

Cela empêchera la sonde et la fiche d'égratigner la surface de la poêle.

TECHNIQUES & TRUCS DE CUISSON

pour votre produit Breville

SAISIR À FEU VIF

Réglages recommandés de la sonde de température:

SEAR pour saisir les légumes

14 pour saisir la viande

- Préchauffez la poêle avant d'y ajouter les ingrédients. Le voyant s'allumera par intermittence. Cela permettra à la poêle d'atteindre une température encore plus élevée.
- Saisir à feu vif est une méthode de cuisson à chaleur sèche et convient mieux aux coupes de viande tendre. Le temps est un facteur clé, car si la viande est trop cuite, elle sera dure et sèche. Le temps de cuisson dépendra de la taille et de l'épaisseur de la coupe de viande, à savoir: plus la coupe est grosse, plus la cuisson sera longue.

COUPES DE VIANDE RECOMMANDÉES POUR SAISIR À FEU VIF

Boeuf

Lanières préparées à partir de tendre de tranche maigre, croupe, surlonge, bifteck de côte, filet.

Poulet

Lanières préparées à partir de filets de poitrine et de cuisse.

Agneau

Lanières d'agneau maigre préparées à partir de filet, steak de gigot, ronde ou tendre de tranche de rôti, oeil de longe.

Porc

Lanières de porc maigre préparées à partir de filets ou de médaillons de porc.

Fruits de mer

Crevettes entières pelées, lanières de calmars nettoyés, moules et crabe en morceaux.

TRUCS POUR SAISIR À FEU VIF

- Faites saisir les lanières en petites quantités (environ 400-500g) pour ne pas engorger la poêle et éviter que la viande ne mijote dans son jus, ce qui la ferait durcir.
- Lorsque vous mettez les lanières de viande dans la poêle, la viande doit grésiller.
- Remuez la viande 1-2 minutes par portion, mais pas plus, car cela fera durcir la viande.
- Retirez chaque portion de viande dès qu'elle est cuite et laissez la poêle se réchauffer entre chaque addition. Le fait de cuire la viande en petites quantités maintient la chaleur dans la poêle et empêche la viande de mijoter et de durcir.
- Égoutter le jus de cuisson avant de faire sauter une autre portion de viande, afin d'empêcher qu'elle ne mijote et n'éclabousse.
- Faites saisir les légumes dans un peu d'huile ou quelques gouttes d'eau jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur vive.

TEMPS DE CUISSON	INGRÉDIENTS
3 minutes	Oignons coupés en 4, fleurets de brocoli, carottes tranchées, haricots verts
2 minutes	Pois mange-tout, poivrons tranchés, zucchini tranchés, châtaignes d'eau tranchées, pousses de bambou
1 minute	Ail haché, piment et gingembre hachés, échalotes tranchées, fèves germées

Ces temps de cuisson rapides garderont les légumes croustillants.

- L'huile d'arachide est traditionnellement utilisée dans la cuisine asiatique pour saisir les légumes à feu vif. Cependant, d'autres huiles comme l'huile de canola, de son de riz et même une huile d'olive légère peuvent être utilisées.
- Ne pas surcharger la poêle. Faites toujours cuire les aliments en petites quantités et réchauffez-les en fin de cuisson en les remettant dans la poêle avec une sauce qui mijote et quelques légumes.
- Si vous utilisez cette méthode, rappelez-vous de ne pas trop cuire la viande afin qu'elle reste tendre, une fois réchauffée.
- Servir les aliments saisis immédiatement après la cuisson pour qu'ils conservent leur texture croustillante.

DORER

Réglage recommandé de la sonde de température: 8-10.

Utilité: rendre les aliments croustillants en les cuisant dans très peu d'huile.

Les aliments peuvent avoir été cuits au préalable.

- Utilisez environ 2 tasses d'huile, ou suffisamment pour que les aliments soient couverts à moitié.
- Préchauffez l'huile avant d'ajouter les aliments. Ne jamais mettre le couvercle durant le préchauffage ou la cuisson, car des gouttes d'eau accumulées par la condensation tomberont dans l'huile et la feront éclabousser.
- Ne déplacez pas la poêle durant le préchauffage ou la cuisson.
- Essuyez l'excès d'humidité afin d'éviter les éclaboussures.
- Faites cuire les aliments par petites quantités afin d'obtenir une texture croustillante.
- Déposez les aliments cuits sur du papier essuie-tout pour absorber l'excès d'huile.

- Ne laissez jamais la poêle sans surveillance lorsque vous faites dorer les aliments.
- Laissez l'huile refroidir complètement avant de la retirer de la poêle. Les huiles végétale, de canola ou de son de riz sont recommandées pour faire dorer les aliments.

POÊLER

Réglage recommandé de la sonde de température:

Saisir la viande: 14-SEAR

Chaleur moyenne: 10-12

Utilité: cuire les viandes, poissons, fruits de mer, oeufs, poulet et saucisses.

- Préchauffez la poêle au réglage 10-12.
- Laissez le temps qu'il faut pour que la viande soit saisie des deux côtés et que les oeufs soient fermes. Puis réduisez la chaleur au réglage 8.

SAUTER

Réglage recommandé de la sonde de température: 10-12

Utilité: faire sauter les oignons, épices, pâtes, fines herbes, légumes, viandes, fruits de mer et l'ail.

NOTE

Si vous faites sauter dans l'huile, utilisez le réglage 12.

Si vous faites sauter dans le beurre, utilisez le réglage 10.

RÔTIR

Réglage recommandé de la sonde de température:

Saisir un rôti: 14-SEAR

Cuire un rôti: 6-8

VIANDE ET VOLAILLE

La poêle est idéale pour rôtir les viandes et la volaille, car elles conservent leur saveur et leur jus.

Le couvercle bombé permet de cuire des rôtis de viande ou de volaille allant jusqu'à 1,5 kg environ.

- Préchauffez la poêle au réglage 14-SEAR. Les rôtis plus gras, comme l'agneau, requièrent moins d'huile.
- Faites revenir la viande de tous les côtés.
- Mettez le couvercle.
- Après que la viande soit colorée, tournez le cadran au réglage 6-8 et laissez cuire jusqu'à la cuisson désirée.
- Tournez la viande durant la cuisson.
- Une fois la viande cuite, réservez et couvrez légèrement de papier aluminium. Pendant ce temps, préparez la sauce avec le jus de cuisson.
- Pour préparer la sauce: égouttez l'excès d'huile de la poêle, incorporez 1-2 c. à soupe de farine aux résidus de cuisson et cuire 1-2 minutes. Réduisez au réglage 8 et ajoutez graduellement 1-2 tasses de bouillon. Augmentez l'intensité au réglage 10 et remuez continuellement jusqu'à ébullition. Réduisez la chaleur au réglage 6 et laissez mijoter 3-4 minutes, jusqu'à épaississement. Servez immédiatement les tranches de viande nappées de sauce.

LÉGUMES

- Coupez les légumes en morceaux égaux.
- Mettez-les dans la poêle 40-65 minutes avant de servir.
- Pour des légumes croustillants, retirez la viande et augmentez la chaleur quelques minutes avant la cuisson.

TEMPS DE RÔTISSAGE

Le tableau suivant indique le temps de cuisson pour des viandes cuites à point. Réduisez le temps de 5 minutes pour une cuisson moyenne et de 10 minutes pour une viande saignante.

INGRÉDIENTS	TEMPS DE CUISSON
Porc	30-40 min par 450g (1lb) après avoir rissolé
Agneau/boeuf	30-40 min par 450g (1lb) après avoir rissolé
Poulet	30-35 min par 450g (1lb) après avoir rissolé

ARROSER

Réglage recommandé de la sonde de température: 2-4

Le levier à bascule de la poêle permet d'arroser facilement les aliments, puisqu'il laisse s'écouler le jus de cuisson d'un côté de la poêle.

- Placez le levier à bascule pour que le jus de cuisson s'écoule au bas de la poêle.
- À la cuillère, arrosez de jus de cuisson, selon votre goût.

CUIRE LES GÂTEAUX

Réglage recommandé de la sonde de température: SEAR

La poêle peut être utilisée pour cuire les gâteaux ou les puddings en sauce.

- Préchauffez la poêle à SEAR (saisir) durant 15 minutes, à couvert. Placez la grille de cuisson au fond de la poêle.
- Déposez le gâteau sur la grille et cuire à couvert.

MIJOTER

Réglage recommandé de la sonde de température: 6-8

- Utilité: cuire des ragoûts et pots au feu, réduire et lier les sauces.
- Mijoter les aliments signifie les cuire dans un liquide à une température de 85°C-96° (185°F-205°F).
- Les bulles doivent être petites et apparaître à la surface du liquide.
- Pour de meilleurs résultats, la poêle doit être remplie d'au moins 3 litres de liquide et aliments combinés.
- Mijoter peut se faire avec ou sans couvert.
- Suivez les instructions de la recette. Réduisez le réglage de température à 6-8. La poêle s'allumera et s'éteindra par intermittence.
- Remuez les aliments à l'occasion pour leur permettre de cuire uniformément.

CUIRE À LA VAPEUR

Réglage recommandé de la sonde de température: 8-10

- La cuisson à la vapeur est le mode de cuisson le plus sain. Il retient la texture et la saveur des aliments, en plus de conserver les vitamines et des minéraux qui, autrement, seraient perdus dans l'eau de cuisson.
- La cuisson à la vapeur consiste à placer les aliments au-dessus d'un liquide bouillant et de laisser la vapeur les cuire littéralement.
- Lorsque vous cuisez à la vapeur, assurez-vous que l'eau ne vient jamais en contact avec les aliments.
- Chemisez toujours l'assiette ou le plat de papier parchemin ou de feuilles de chou. Cela empêchera les aliments de coller et de toucher l'eau.
- Remplissez toujours la poêle d'au moins 1-2 litres d'eau.
- Ne laissez jamais la poêle chauffer à sec.
- Vérifiez le niveau d'eau durant la cuisson et ajoutez de l'eau bouillante pour prévenir l'ébullition à sec.
- Pour cuire à la vapeur: remplissez la poêle d'eau froide. Réglez la sonde de température à SEAR (saisir) et placez la grille de cuisson au fond de la poêle.
- Chemisez une assiette de papier parchemin ou de feuilles de chou et y déposer les aliments. Placez l'assiette ou le plateau sur la grille et mettez le couvercle.
- Portez à ébullition et réduisez l'intensité au réglage 8-10.
- Soyez prudents lorsque vous soulevez le couvercle, car la vapeur s'en échappant peut vous brûler ou vous ébouillanter.

RECETTES

OIGNONS CARAMÉLISÉS

2 tasses

INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de beurre
- 1 kg (2lb) d'oignons rouges, tranchés
- $\frac{1}{3}$ tasse de cassonade
- $\frac{1}{4}$ tasse de vinaigre balsamique
- 2 c. à thé de sel de mer

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer la poêle au réglage 8. Ajouter l'huile, le beurre, les oignons et cuire 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les oignons soient tombés et colorés. Incorporer le sucre et le vinaigre et bien mélanger.
2. Poursuivre la cuisson 10-15 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à consistance épaisse et sirupeuse.
3. Saler et servir chaud ou froid avec des oeufs, de la saucisse ou sur un hamburger.

SOUPE AU POULET & MAÏS SUCRÉ

6 portions

INGRÉDIENTS

- 1,5 litre de bouillon de poulet
- 2 filets de poitrine de poulet, parés
- 2 épis de maïs frais
- 1 morceau de gingembre de 2 cm (1"), tranché
- 2 c. à soupe de sauce soya légère
- 1 boîte de 225g (8oz) de maïs en crème
- 3 blancs d'oeufs
- 1 c. à thé d'huile de sésame
- 3-4 échalotes, finement tranchées

MARCHE À SUIVRE

1. Dans la poêle, chauffer le bouillon de poulet et 2 tasses d'eau au réglage 14, jusqu'à ébullition. Ajouter les filets de poulet et réduire la chaleur au réglage 8. Couvrir et laisser mijoter 5 min ou jusqu'à ce que le poulet soit ferme et bien cuit. Retirer et laisser refroidir légèrement pour le déchiqeter.
2. Égrener l'épi de maïs et mettre les grains de côté. Placer l'épi égrené et le gingembre tranché dans le bouillon, couvrir et laisser mijoter 10-15 min. Retirer du bouillon et jeter.
3. Ajouter la sauce soya, le maïs en crème et les grains de maïs au bouillon et laisser mijoter 10 min. Incorporer le poulet déchiqeté, couvrir et porter à ébullition.
4. Battre les blancs d'oeufs légèrement et ajouter graduellement à la soupe chaude, en remuant à l'occasion à la cuillère de bois. Cuire 2 min ou jusqu'à la formation de rubans. Ajouter l'huile de sésame et la moitié des échalotes.

Servir à la louche dans des bols à soupe et recouvrir du reste d'échalotes.

SOUPE-REPAS MINESTRONE

6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive
 1 gros oignon, finement haché
 2 gousses d'ail, haché
 1 grosse carotte, coupée en dés
 1 branche de céleri, coupée en dés
 1 boîte de 450g (16oz) de tomates en dés
 1,5 litre de bouillon de légumes ou de poulet
 1 tasse de petits macaronis
 1 boîte de 450g (16oz) de fèves borlotti
 2 tasses de chou effiloché
 1/3 tasse de persil haché
 Sel et poivre
 Parmesan râpé pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer la poêle au réglage 8, ajouter l'huile, l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri. Cuire 5 min jusqu'à peine cuits mais colorés.
2. Incorporer les tomates et cuire 3 min.
3. Verser le bouillon et 2 tasses d'eau. Augmenter la chaleur au réglage 12 et porter à ébullition. Ajouter les macaronis et cuire sans couvercle jusqu'à ce que les nouilles et les légumes soient cuits.
4. Incorporer les fèves borlotti et le persil, saler et poivrer.
5. Servir à la louche dans des bols à soupe, saupoudrer de parmesan râpé et servir avec du pain italien croustillé.

OMELETTE AU JAMBON, FROMAGE & FINES HERBES

4 portions

INGRÉDIENTS

4 oeufs, séparés
 2 c. à soupe de lait
 1 c. à thé de moutarde de Dijon
 Sel et poivre noir frais moulu
 1 c. à soupe de beurre
 110g (4oz) de lanières de jambon
 2 c. à soupe de persil frais haché
 1 tomate, coupée en petits cubes
 1/2 tasse de cheddar râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mélanger les jaunes d'oeufs, le lait et la moutarde, saler et poivrer.
2. Monter les blancs d'oeufs en neige et les plier dans le mélange de jaunes d'oeufs.
3. Faire fondre le beurre dans la poêle au réglage 10. Ajouter le jambon et cuire 1 min pour bien réchauffer. Incorporer le persil et la tomate et cuire 2 min. Retirer et réserver.
4. Réduire la chaleur au réglage 6. Verser le mélange uniformément dans la poêle. Couvrir et cuire jusqu'à ce que l'omelette gonfle et que le dessous soit doré.
5. Recouvrir la moitié de l'omelette du mélange de jambon, tomate et fromage. Replier l'omelette en deux et cuire 1-2 min jusqu'à consistance ferme.
6. Diviser en 4 portions et servir.

GALETTES DE POISSON THAÏLANDAISES

6-8 portions en entrées

INGRÉDIENTS

600 g (1,25lb) de filets de poisson (barramundi, vivaneau ou sébaste)

2 c. à soupe de pâte au cari rouge

1 c. à soupe de sauce de poisson

2 c. à thé de sucre blanc

1 blanc d'oeuf

2 feuilles de lime kaffir, effilochées

80g (3oz) de haricots verts, finement tranchés

1 litre d'huile végétale, pour dorer

Trempette

½ tasse de sucre

⅓ tasse de vinaigre blanc

1 c. à soupe de sauce de poisson

½ concombre libanais, égrené et coupé en cubes

1 long piment rouge, finement haché

MARCHE À SUIVRE

1. Pour faire la trempette: dans la poêle, mélanger le sucre, le vinaigre et 2 c à soupe d'eau froide. Réchauffer à réglage moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Incorporer la sauce de poisson et laisser refroidir complètement. Au moment de servir, incorporer le concombre et le piment.
2. Couper le poisson en gros cubes et le mettre dans le bol d'un robot culinaire avec la pâte au cari, la sauce de poisson, le sucre blanc et le blanc d'oeuf. Pulser jusqu'à consistance crémeuse.
3. Verser le mélange dans un bol et incorporer les feuilles de lime kaffir effilochées et les haricots tranchés.
4. Humecter les mains et façonner des galettes de poisson rondes et plates de 3-4 cm (1¼-1½") et les mettre sur une plaque à cuisson chemisée.

5. Chauffer l'huile végétale dans la poêle, au réglage 10.
6. Faire dorer la moitié des galettes de poisson dans l'huile chaude, 1-2 min de chaque côté, jusqu'à coloration. Retirer et déposer sur du papier essuie-tout. Répéter l'opération avec le reste des galettes et servir avec la trempette et des quartiers de lime.

PAELLA AUX FRUITS DE MER

6-8 portions

INGRÉDIENTS

4 petits crabes bleus, crus
 12 grosses crevettes vertes, entières
 12 petites moules noires, nettoyées et ébarbées
 1 litre de bouillon de poisson
 1 c. à thé de fils de safran
 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
 1 oignon, haché finement
 1 gousse d'ail, écrasée
 1 c. à thé de paprika fumé
 1 boîte de 450g (16oz) de tomates en dés
 2 tasses de riz Arborio ou espagnol
 250g (½lb) de mactres (palourdes) entières, égotuées
 ½ tasse de pois surgelés
 1 petit poivron rouge rôti, tranché
 1 citron, coupé en quartiers

MARCHE À SUIVRE

1. Retirer le segment rabattu sous le crabe et le retourner. Placer le pouce sous la carapace entre les deux pattes arrière et l'extirper. Jeter. Retirer les branchies et les antenulles avant et jeter. Rincer délicatement le crabe, si nécessaire, mais pas sous l'eau courante. À l'aide d'un couteau utilitaire, couper le corps en deux. Couper entre les deux petites pattes pour obtenir 4 morceaux. Briser la grosse pince avec un casse-noix; cela facilitera le réchauffement de la carapace.
2. Mettre le bouillon et le safran dans la poêle et chauffer doucement pour laisser infuser. Couvrir et garder au chaud.
3. Chauffer la moitié de l'huile dans la poêle au réglage 12. Cuire les crevettes entières jusqu'à peine cuites. Retirer et réserver. Ajouter le crabe et cuire 5 min ou jusqu'à ce qu'il change de couleur. Retirer et réserver avec les crevettes.
4. Ajouter le reste de l'huile et faire revenir les oignons et l'ail jusqu'à ramollissement. Ajouter le paprika et cuire 30 sec de plus.
5. Incorporer les tomates et cuire 2-3 min. Ajouter le riz et remuer pour bien enrober. Verser les ¾ du bouillon et remuer pour mélanger. Réduire la chaleur au réglage 6-8 et cuire à couvert, 10 min. Vérifier la cuisson du riz et ajouter un peu de bouillon, si le riz est trop sec.
6. Disposer les fruits de mer crus, les pois et le poivron rôti sur le riz et cuire à couvert 5 min ou jusqu'à ce que les fruits de mer soient cuits et le riz tendre. Décorer de quartiers de citron.
7. Garder dans la poêle éteinte, à couvert, 5 min avant de servir.

MOULES PROVENÇALES

4 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive
 3-4 échalotes, finement hachées
 2 c. à thé de thym frais, finement haché
 ½ tasse de persil haché
 3 grosses tomates mures, coupées en dés
 3 gousses d'ail, écrasées
 1 tasse de vin blanc
 2 kg (4,5lb) de moules fraîches, ébarbées et nettoyées
 Poivre noir frais moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer la poêle au réglage 10. Ajouter l'huile et les échalotes et faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient tombées.
2. Incorporer le thym, la moitié du persil, les tomates et l'ail et cuire 5 min.
3. Ajouter le vin et les moules et remuer délicatement. Couvrir et cuire jusqu'à ce que les moules soient ouvertes.
4. Ajouter le reste du persil et poivrer.

Servir chaud avec du pain croulé ou les traditionnelles frites maison et aïoli.

SAUMON MISO À LA VAPEUR

4-6 portions

INGRÉDIENTS

½ tasse de miso blanc
 ¼ tasse de mirin
 2 c. à soupe de sucre blanc
 2 c. à thé d'huile de sésame
 6 filets de saumon de 225g (8oz), sans peau ni arêtes
 2 paquets d'asperges minces, parées
 Graines de sésame grillées et échalotes tranchées, pour servir
 Riz vapeur à grains courts, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer la poêle au réglage SEAR et remplir d'au moins 1 litre d'eau.
2. Chemiser de papier parchemin un plat ou une assiette pour déposer sur la grille.
3. Bien mélanger le miso, le mirin, le sucre et l'huile de sésame pour former une pâte. Badigeonner les ¾ du mélange sur les filets de saumon et réserver.
4. Placer les asperges sur le plat ou l'assiette et arroser du reste du mélange.
5. Disposer les filets de saumon sur le dessus et placer le plat sur la grille. Couvrir et réduire la chaleur au réglage 10. Cuire 8-10 min ou jusqu'à ce que le saumon soit cuit à votre goût.

Saupoudrer de graines de sésame grillées et d'échalotes tranchées et servir.

CRÊPES À LA RICOTTA

8 crêpes

INGRÉDIENTS

3 oeufs
200 g (6oz) de ricotta fraîche
½ tasse de lait
¾ tasse de farine autolevante
1 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à soupe de sucre à glacer
Beurre non salé pour graisser

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, mettre les oeufs, la ricotta et le lait et bien mélanger.
2. Tamiser la farine et la poudre à pâte et ajouter le sucre. Faire un puits au center des ingrédients secs et y verser le mélange de ricotta.
3. Plier le mélange à crêpe juste assez pour incorporer la farine. Réserver.
4. Préchauffer la poêle au réglage 8. Graisser légèrement avec un peu de beurre et essuyer l'excédent avec du papier essuie-tout.
5. Verser ¼ tasse du mélange dans la poêle et étendre pour former un cercle de 10 cm (4"). Cuire 2-3 min ou jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et se brisent. Tourner délicatement la crêpe de l'autre côté et cuire jusqu'à coloration. Retirer et poursuivre avec le reste du mélange.

Servir avec des bleuets frais et du sirop d'érable.

CRÊPES

6-8 portions

INGRÉDIENTS

1½ tasse de farine
Pincée de sel
3 oeufs, légèrement battus
1¼ tasse de lait
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 c. à soupe de beurre, fondu

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer la poêle au réglage 10-12.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine et le sel. Ajouter graduellement le mélange d'oeufs, de lait, de vanille et de beurre fondu. Bien battre jusqu'à consistance onctueuse.
3. Verser suffisamment de mélange dans la poêle pour former une mince crêpe de 15 cm (6") de diamètre.
4. Cuire 1-2 min, tourner et cuire jusqu'à coloration. Répéter avec le reste du mélange.

Arroser de jus de citron et de sucre à glacer.

TRUC

Pour des crêpes aux petits fruits, verser le mélange dans la poêle; ajouter les petits fruits frais et cuire la crêpe avant de la retourner et la cuire de l'autre côté.

GALETTES AUX LÉGUMES

Environ 10 galettes

INGRÉDIENTS

450 g (16oz) de pois chiches, égouttés et rincés
 1 petit oignon, finement haché
 1 zucchini, râpé
 225g (8oz) de patate douce
 1 petite carotte, râpée
 2 oeufs, légèrement battus
 1 tasse de chapelure sèche
 1 gousse d'ail, écrasée
 1/3 tasse de coriandre, hachée grossièrement
 1 c. à soupe de graines de sésame, grillées
 1 c à soupe de poudre de cari
 Sel et poivre frais moulu
 2 tasses d'huile végétale

Sauce au yogourt, menthe et concombre

400 ml (14 oz) de yogourt grec nature
 1 concombre libanais, égrené et râpé
 2 c. à soupe de menthe, hachée
 Sel au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Pour faire la sauce au yogourt, mélanger tous les ingrédients et saler.
2. Mettre les 2/3 des pois chiches dans le bol d'un robot culinaire et pulser jusqu'à consistance de purée.
3. Ajouter les légumes râpés, les oeufs, la chapelure, l'ail, la coriandre, les graines de sésame et la poudre de cari. Pulser pour bien mélanger. Saler et poivrer et ajouter le reste des pois chiches entiers.
4. Sur une plaque chemisée, façonner des galettes en versant 1/3 tasse à la fois du mélange. Couvrir et réfrigérer 30 min.
5. Préchauffer la poêle au réglage 10 et ajouter l'huile. Cuire les galettes 2-3 min de chaque côté ou jusqu'à coloration. Déposer sur du papier essuie-tout et servir avec la sauce au yogourt.

GÖZLEME À L'AGNEAU

6 gözlemes

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe d'huile d'olive
 1 gros oignon, finement haché
 3 gousses d'ail, hachées
 450 g (1lb) d'agneau haché
 2 c. à thé de poudre de cumin
 1 c. à thé de paprika doux
 ¾ tasse de passata
 Sel et poivre
 150 g (5oz) de fromage feta, émietté
 100 g (3,5oz) de cheddar râpé
 3 tasses de bette à carde, effilochée
 Huile d'olive en pulvérisateur
 Quartiers de citron, pour servir

Pâte

3½ tasses de farine à pâtisserie, tamisée
 2 c. à thé de sel
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 ¼ tasse de yogourt nature
 1½ tasse d'eau tiède

MARCHE À SUIVRE

Pour faire la pâte:

1. Dans le bol d'un mélangeur électrique, mélanger la farine et le sel. À la vitesse 1, ajouter l'huile, le yogourt et l'eau et battre 6 min. Truc: bien que le mélange soit très collant, ne pas ajouter de farine.
2. Transférer le mélange sur une surface légèrement enfarinée et pétrir délicatement pour mélanger. Diviser la pâte en 6 portions égales et pétrir pour former de petites boules. Placer les boules sur une plaque chemisée de papier parchemin. Couvrir et laisser reposer 20 min.

Pour faire le gözleme:

3. Chauffer l'huile dans la poêle au réglage 8. Ajouter les oignons et l'ail et faire cuire jusqu'à ramollissement. Ajouter l'agneau haché et cuire en remuant jusqu'à coloration. Ajouter les épices et la passata. Cuire 10–15 min ou jusqu'à épaississement. Retirer et réserver. Laver et essuyer la poêle.
4. Mélanger les fromages et les épinards et réserver.
5. Sur une grande feuille de papier parchemin, abaisser chaque boule de pâte en un rectangle de 3 mm (1,5 po) d'épaisseur. Déposer ½ tasse de bette à carde effilochée sur la moitié du rectangle. Recouvrir avec 1/6 du mélange de fromages et d'agneau.
6. Fermer en repliant l'autre moitié de la pâte et pincer les bords pour bien sceller. Répéter l'opération avec le reste de pâte et de garniture et placer sur des feuilles de papier parchemin séparées.
7. Préchauffer la poêle au réglage 10. Pulvériser d'huile le dessus des gözlemes et les tourner à l'envers sur une autre feuille de papier parchemin. Placer un gözleme à la fois et la feuille de papier sur la surface de cuisson et cuire 4 min ou jusqu'à coloration. Asperger d'huile, retourner délicatement de l'autre côté et cuire un autre 4 min.

Couper en pointes et servir avec des quartiers de citron.

VIVANEAU CUIT À LA VAPEUR

4 portions

INGRÉDIENTS

1,5 kg (3lb) de vivaneau entier, écaillé et vidé
 1 morceau de gingembre de 5cm (2"), finement tranché
 2 bâtons de citronnelle, parés et coupés en fines lanières
 1 lime, tranchée
 ¼ tasse de vin Shaoxing
 2 c. à soupe de sauce soja légère
 2 c. à thé d'huile de sésame
 2 c. à soupe d'huile d'arachide
 Tiges de coriandre fraîche et échalotes tranchées pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Faire 3 incisions dans la partie la plus épaisse du poisson, de chaque côté. Insérer les tranches de gingembre et de citronnelle dans chacune des incisions et mettre le reste à l'intérieur du poisson, avec les tranches de lime.
2. Préchauffer la poêle au réglage SEAR et remplir d'un litre d'eau. Porter à ébullition. Installer la grille dans le fond de la poêle.
3. Mettre le poisson sur un plat ou une assiette chemisée de papier parchemin et déposer sur la grille. Mélanger le vin, la sauce soya et l'huile de sésame et verser sur le poisson. Couvrir, réduire la chaleur au réglage 8 et cuire 12-15 min ou jusqu'à ce que le poisson se défasse en flocons dans la partie la plus épaisse. Retirer le plat/assiette, couvrir de papier aluminium et réserver.
4. Chauffer l'huile dans une petite poêle jusqu'à l'apparition de fumée. Retirer le papier d'aluminium du poisson et verser l'huile chaude directement sur le poisson.

Garnir de tiges de coriandre et d'échalotes et servir immédiatement, accompagné de riz cuit à la vapeur.

AGNEAU RÔTI AU ROMARIN & AIL

4-6 portions

INGRÉDIENTS

1 gigot d'agneau de 1,7kg (3,5lb)
 3 gousses d'ail, coupées en fines lamelles
 6-8 tiges de romarin
 Sel de mer et poivre noir frais moulu
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 8 petits oignons blancs, coupés en deux

SAUCE

1 c. à soupe d'huile
 2 c. à soupe de farine
 ½ tasse de vin rouge
 1½ tasse de bouillon de poulet

MARCHE À SUIVRE

1. À l'aide d'un petit couteau, couper de petites incisions sur le dessus de l'agneau. Insérer l'ail et une tige de romarin dans chacune des fentes. Saler et poivrer.
2. Chauffer la poêle au réglage 14. Ajouter l'agneau et faire revenir jusqu'à coloration de chaque côté.
3. Réduire la chaleur au réglage 8. Couvrir et cuire 45 min. Tourner l'agneau et arroser de jus de cuisson.
4. Disperser les oignons autour de l'agneau, couvrir et poursuivre la cuisson 30-40 min ou jusqu'à ce que les oignons et l'agneau soient cuits à votre goût.
5. Retirer l'agneau et les oignons et couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer 10 min avant de dépecer.
6. Pour faire la sauce, réduire la chaleur au réglage 6 et ajouter l'huile. Incorporer la farine pour former une pâte épaisse. Ajouter le vin et le bouillon et remuer en raclant le fond de la poêle pour dégager les résidus de cuisson. Laisser mijoter 5 min ou jusqu'à épaississement. Saler et poivrer au goût.

Servir l'agneau accompagné de sauce, d'oignons et de vos légumes favoris cuits à la vapeur.

CARRÉ D'AGNEAU CROUTÉ

6 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses de chapelure fraîche
 2 c. à soupe de persil haché
 1 c. à thé de romarin haché
 2 gousses d'ail, émincées
 1 c. à thé de zeste de citron
 Sel et poivre frais moulu
 ¼ tasse de moutarde de Dijon
 6 carrés d'agneau de 4 côtes
 2 c. à soupe d'huile d'olive

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol, bien mélanger la chapelure, les herbes, l'ail et le zeste de citron. Saler et poivrer.
2. Badigeonner de moutarde un côté des carrés d'agneau et faire adhérer une fine couche de chapelure.
3. Chauffer l'huile dans la poêle au réglage 8. Placer l'agneau sur la grille, côté crouste sur le dessous, et cuire 6 min ou jusqu'à coloration. Tourner le carré d'agneau et cuire un autre 6 min.
4. Réduire la chaleur au réglage 6, couvrir et cuire 10-15 min.
5. Retirer de la poêle, couvrir légèrement de papier aluminium et laisser reposer 10 min avant de servir.

SAUCE BOLOGNAISE

6 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe d'huile d'olive
 1 gros oignon, finement haché
 2 gousses d'ail, écrasées
 1 kg (2lb) de boeuf haché maigre
 1 tasse de vin rouge
 ⅓ tasse de pâte de tomate
 2 boîtes de 16 oz (450g) de tomates, coupées en dés
 1 carotte râpée
 1 litre de bouillon de boeuf
 1 feuille de laurier
 Sel et poivre frais moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Chauffer l'huile dans la poêle au réglage 10. Cuire l'oignon et l'ail 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la viande hachée, en 2 portions, et remuer continuellement pour la défaire. Cuire jusqu'à consistance granuleuse et colorée.
2. Incorporer le vin et la pâte de tomate et cuire 1 min de plus. Ajouter les tomates en boîte, la carotte, le bouillon et la feuille de laurier et porter à ébullition.
3. Réduire la chaleur au réglage 6-8. Couvrir et laisser mijoter 45-50 min ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et réduise et que la viande soit tendre. Saler et poivrer au goût.

Servir avec vos pâtes préférées.

POULET CRÉMEUX AU BACON & THYM

6 portions

INGRÉDIENTS

1 kg (2,5lb) de morceaux de poulet, sans la peau
 ¼ tasse de farine
 Sel et poivre noir frais moulu
 ¼ tasse d'huile d'olive
 2 poireaux, lavés et tranchés finement
 4 tranches de bacon, sans la couenne et hachées
 300 g (⅓lb) de champignons boutons
 3–4 tiges de thym
 2 tasses de bouillon de poulet
 ½ tasse de crème sure

MARCHE À SUIVRE

1. Essuyer les morceaux de poulet avec du papier essuie-tout. Dans un grand sac à fermail, mélanger la farine, le sel et le poivre. Ajouter le poulet, par portions, et remuer pour bien enrober. Retirer et répéter avec le reste du poulet et de la farine.
2. Chauffer l'huile dans la poêle au réglage 12. Faites dorer les morceaux de poulet sur les deux côtés, sans les faire cuire complètement. Retirer et réserver.
3. Ajouter le poireau, le bacon, les champignons et le thym et cuire 5 min. Incorporer le bouillon en raclant le fond de la poêle pour dégager les résidus de cuisson. Remettre le poulet dans la poêle. Réduire la chaleur au réglage 6–8, couvrir et laisser mijoter 30 min ou jusqu'à cuisson complète.
4. Incorporer la crème sure et assaisonner à votre goût.

Servir avec des nouilles au beurre ou du riz.

COMPOTE ÉPICÉE À LA RHUBARBE, POMMES & FRUITS

8 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de beurre
 ½ tasse de cassonade
 1 bâton de cannelle
 1 gousse de vanille, ouverte et grattée
 2 pommes, pelées, épépinées et coupées en gros dés
 2 poires, épépinées et coupées en gros dés
 2 paquets de rhubarbe, parés et coupés en longueurs de 5 cm (2")
 225 g (½lb) de dattes fraîches, dénoyautées et hachées
 350 g (¾lb) de petits fruits frais ou surgelés

MARCHE À SUIVRE

1. Chauffer la poêle au réglage 6. Ajouter le beurre, le sucre, la cannelle, la gousse de vanille et ½ tasse d'eau. Remuer jusqu'à ce que le beurre et le sucre soient dissouts et sirupeux.
2. Ajouter les pommes et les poires et remuer pour bien enrober dans le sirop. Couvrir et laisser mijoter 10 min.
3. Incorporer la rhubarbe et les petits fruits, couvrir et cuire 5 min ou jusqu'à ce que les fruits et les pommes soient tendres.

Servir chaud avec de la crème glacée, ou froid avec des crêpes à la ricotta.

