

Convivialité



LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

FR

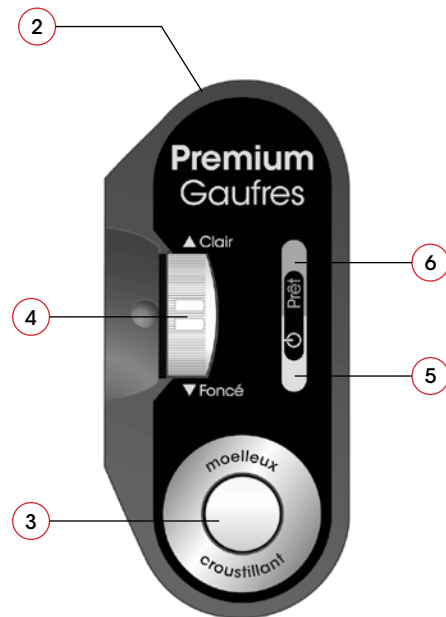
NED

DEU

ITA

ESP

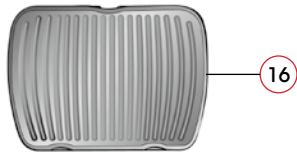
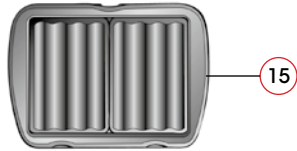
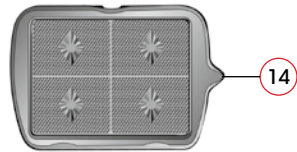
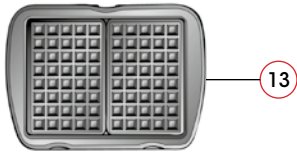
ENG



Premium Gaufres®
Type 019

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Pied
2. Tableau de bord
3. Bouton de réglage de la finition (moelleux/croustillant)
4. Molette de réglage du degré de cuisson : sélection de la couleur
5. Voyant orange de mise sous tension
6. Voyant vert de fin de cuisson
7. Prise pour cordon amovible
8. Plaques amovibles
9. Bouton d'éjection des plaques
10. Poignée
11. Accessoire : pince de fermeture Gaufrettes/Croque-monsieur/Panini
12. Cordon amovible
13. Plaques Gaufres
14. Plaques Gaufrettes
15. Plaques Croque-monsieur
16. Plaques Grill/Panini



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- * Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- * Toujours dérouler complètement le cordon.
- * En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
- * Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- * Uniquement utiliser l'appareil pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- * Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- * Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie. L'entreposer dans un endroit sec.
- * Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché, et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- * Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- * Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance

d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.

- * Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

NE JAMAIS METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL SANS AVOIR MIS LES PLAQUES EN PLACE.

CARACTÉRISTIQUES

- * Plaques massives en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- * Multifonction avec des plaques interchangeables vendues séparément chez **LAGRANGE**
- * Molette de réglage du degré de cuisson
- * Voyant orange de mise sous tension
- * Voyant vert de fin de préchauffage et fin de cuisson
- * Signal sonore de fin de cuisson
- * Bouton d'éjection des plaques
- * Poignées en bakélite
- * Cordon amovible
- * 230 Volts – 50 Hz – 1200 Watts

JEUX DE PLAQUES VENDUS SÉPARÉMENT :

- * Plaques 2 Gaufres (REF 010 122)
- * Plaques 4 Gaufrettes (REF 010 222)
- * Plaques Grill/Panini (REF 010 322)
- * Plaques 2 Croque-monsieur (REF 010 422)

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

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

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

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



MISE EN SERVICE ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

- * Nous vous conseillons un nettoyage des plaques de cuisson avant la première utilisation, utilisez un peu d'eau chaude et une éponge. Séchez bien.
- * Un appareil neuf peut fumer un peu lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante : faites chauffer votre appareil ouvert pendant 10 minutes, puis laissez refroidir environ 1/2 heure.

MISE EN ROUTE

- * Déroulez complètement le cordon.
- * Branchez votre appareil.
- * Lorsque la température de cuisson idéale est atteinte, le voyant vert s'allume et un signal sonore vous avertit. Vous pourrez commencer la cuisson après avoir graissé les plaques (voir conseils pratiques).

ARRÊT DE L'APPAREIL

- * Pour arrêter, débranchez le cordon.

CHANGEMENT DES PLAQUES

- * Débranchez l'appareil.
- * Laissez refroidir complètement.
- * Appuyez sur les boutons d'éjection des plaques, situés juste à côté de celles-ci.
- * Saisissez vos plaques et remplacez-les par les nouvelles.

ENTRETIEN

ATTENTION :

- * **Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.**
- * **Ne jamais tremper l'appareil dans l'eau.**
- * **N'utilisez jamais des produits décapants type décapant à four.**
- * Capots et socle : nettoyez-les avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent.
- * Plaques de cuisson antiadhésives : en règle générale, après un trempage de quelques minutes, nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée de détergent doux puis rincez à l'eau tiède. Séchez bien avant de remettre les plaques sur l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

1. LES GAUFRES

ATTENTION :

Dans tous les cas d'utilisation, ne jamais graisser votre appareil au moment du préchauffage, mais juste avant de verser la pâte.

- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert et jusqu'au signal sonore.
- * Bien que votre appareil soit muni de plaques revêtues d'antiadhésif, nous vous conseillons de graisser un peu les plaques.
- * Ouvrez votre appareil, graissez les deux plaques à l'aide d'un pinceau en silicone, d'un morceau de papier absorbant ou d'un morceau de coton (pour bien imbiber votre pinceau, mettez un

peu d'huile de cuisine dans une tasse). Graissez à nouveau plus légèrement pour la deuxième gaufre. Pour les suivantes ne graissez que si la gaufre attache lors de l'ouverture.

- * Vous pouvez personnaliser la finition de la gaufre à l'aide du tableau de bord. La molette permet de sélectionner la couleur de la gaufre en ajustant la température du gaufrier. Le bouton de sélection permet de jouer sur le temps de cuisson en ayant :
 - Une cuisson plus rapide pour une gaufre moelleuse (on saisit la gaufre, elle est moelleuse à l'intérieur mais croustillante à l'extérieur).
 - Une cuisson plus lente pour une gaufre encore plus croustillante (on fait mijoter la gaufre pour en ôter toute l'humidité à l'intérieur, elle est ainsi croustillante à l'intérieur comme à l'extérieur).
- * Versez votre pâte sur une seule plaque en recouvrant à peu près complètement les carreaux. Utilisez un pot à bec verseur, bien plus pratique qu'une louche.
- * Fermez l'appareil, attendez 3 à 4 secondes, puis retournez celui-ci sur son axe.
- * Retournez à nouveau au bout de 2 minutes environ pour revenir à la position initiale.

ATTENTION : Retourner l'appareil est indispensable pour réaliser de belles gaufres. Si vous ne faites pas cette manipulation, vos gaufres seront moins belles d'aspect (partie supérieure partiellement remplie présentant des taches blanchâtres donnant l'impression d'une cuisson irrégulière. Un remplissage insuffisant, même avec retournement, peut également donner la même impression. Attention toutefois au risque de dégagement de vapeur chaude au moment du retournement. Nous vous conseillons de vous munir d'une manique avant la manipulation.

- * Le voyant vert s'allume et le buzzer sonne quatre petits coups brefs, vous pouvez ouvrir votre appareil.

ATTENTION : La cuisson des gaufres est un art subtil dans lequel un changement minime de proportions dans la pâte peut conduire à des différences d'aspect et de goût. L'allumage du voyant vert a été calculé par rapport à une recette basique de pâte à gaufres et par rapport au goût d'un panel représentatif de consommateurs.

En aucun cas, un décalage avec votre goût particulier ne doit être considéré comme un défaut de l'appareil.

- * Prenez vos gaufres à l'aide d'un couteau à bout pointu en piquant dans l'épaisseur de la gaufre et en exerçant une légère pression pour soulever celles-ci.

1.1 Les échecs et leurs causes

- * Gaufres partagées en deux : démoulage trop rapide.
- * Gaufres brisées : pâte trop claire ou trop sèche (manque de matière grasse).
- * Gaufres brûlées : temps de cuisson trop long ou même oublié.
- * Gaufres brûlées d'un côté, pas cuites de l'autre : mauvais remplissage et /ou pâte trop claire et/ou non retournement de l'appareil.
- * Démoulage difficile : mauvais graissage des plaques ou plaques trop chaudes à la première gaufre ou excès de sucre ou manque de matière grasse dans la pâte.

1.2 Comment remédier aux échecs ?

Dans tous les cas :

- * Débranchez l'appareil.
- * Laissez refroidir, enlevez les plaques, faites les tremper 5 minutes, brossez les avec une brosse à vaisselle en nylon ou plastique. Séchez et essuyez soigneusement les plaques, remontez les, branchez à nouveau l'appareil et suivez bien la procédure initiale.
- * Graissez pendant plusieurs cuissons.

Si vous suivez très exactement ces indications, nous garantissons un bon résultat.

2. LES GAUFRETTES OU BRICELETS OU GAUFRES SÈCHES

- * Nous vous conseillons les positions 2,5 et « moelleux ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- * Étalez sur le moule inférieur une cuillère à soupe (ou quatre petites cuillères sur les quatre dessins) de pâte épaisse.
- * Fermez l'appareil et serrez les poignées pendant quelques secondes afin de permettre à la pâte de bien s'étaler. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci. N.B. Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez-la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.



- * **Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres.**
- * Le voyant vert va s'éteindre quelques dizaines de secondes plus tard.

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

3. LES CROQUE-MONSIEUR

- * La cuisson des croque-monsieur est très rapide. Il est préférable de préparer tous les ingrédients avant de mettre en chauffe.
- * Nous vous conseillons les positions 2,5 et « moelleux ».

- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert et jusqu'au signal sonore.
- * Les deux faces externes du croque-monsieur, en contact avec les moules, doivent être soigneusement beurrées.
- * Disposez deux croque-monsieur dans l'appareil.
- * Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci.
N.B. Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez-la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.



- * **Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres.**
- * Dès que le voyant vert s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez retirer vos croque-monsieur.

4. LES PANINIS

- * La cuisson des paninis est très rapide. Il est préférable de préparer tous les ingrédients avant de mettre en chauffe.
- * Nous vous conseillons les positions 2,5 et « moelleux ».
- * Réalisez vos paninis avec du pain « spécial panini » (ou des morceaux de baguettes précuites) d'environ 20 cm. Pour remplir vos paninis, laissez libre cours à votre imagination : fines tranches de tomates, jambon cru, basilic, mozzarella...

Attention à ne pas trop remplir vos paninis et ne pas faire dépasser le pain au-delà de la largeur de vos plaques.

- * Disposez vos 2 paninis dans l'appareil.
- * Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci. Ceci est important pour bien aplatir le pain, afin de bien saisir et marquer vos paninis.
N.B. Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez-la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.



- * **Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres.**
- * Dès que le voyant vert s'allume et que le signal sonore retentit vous pouvez retirer vos paninis.

5. LA CUISSON DE LA VIANDE

- * Nous vous conseillons les positions 2 et "moelleux".
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert et jusqu'au signal sonore.
- * Ne pas faire cuire de viande non désossée de type côtelettes, côtes de bœuf... Utilisez exclusivement des steaks, filets, entrecôtes...
- * Disposez la viande dans l'appareil.
- * Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement.
- * N'utilisez pas la pince de serrage au risque d'écraser votre viande si celle-ci est épaisse.
- * Surveillez la cuisson et sortez votre viande lorsque celle-ci est cuite selon votre goût.

RECETTES

Pour commencer, quelques conseils sur les ingrédients à utiliser, selon vos préférences...

- * Pour des gaufres onctueuses, utilisez du lait et de la crème. Ces gaufres, relativement molles, sont à consommer immédiatement après démoulage.
- * Pour des gaufres croustillantes et légères, préférez de l'eau et de la bière.
- * Qu'elles soient moelleuses ou croustillantes, utilisez impérativement de la levure.

(10 g de levure pour 500 g de farine – laissez reposer la pâte pendant 30 à 60 minutes).

La levure boulangère donne des gaufres de qualité supérieure mais nécessite un temps de repos d'environ 2 heures.

ATTENTION : après repos, la pâte réalisée avec de la levure boulangère peut faire 2 à 3 fois le volume initial... Prévoyez un récipient suffisamment grand !

GAUFRES

LES SUCRÉES

(pour 10 à 15 gaufres)

GAUFRES LYONNAISES

500 g de farine – 1 sachet de levure chimique – $\frac{3}{4}$ L de liquide (eau, bière, lait, au choix !) – 1 pincée de sel – 125 g de beurre – 30 g de sucre – 2 sachets de sucre vanillé – parfum vanille, kirsh ou rhum – 3 ou 4 œufs.

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.

Versez la farine dans un saladier. Ajoutez le sel, le sucre, les œufs. Battez à l'aide d'un fouet. Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide. Ajoutez ce mélange dans le saladier ainsi que le beurre fondu. Parfumez selon votre goût. Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Laissez reposer 30 minutes. Dégustez les gaufres encore chaudes, saupoudrées de sucre glace ou accompagnées de confiture, miel, crème de marron, chocolat, chantilly, sirop d'érable, glace, fruits frais...

GAUFRES AUX AMANDES OU AUX NOISETTES

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

GAUFRES AU CHOCOLAT

Ajoutez à la préparation de base 50 g de cacao.

GAUFRES À LA CRÈME FRAICHE

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

Dans un saladier, versez la farine, le sel et les jaunes d'œufs.

Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide. Ajoutez ce mélange dans le saladier et délayez au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez le beurre fondu, la crème et incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer $\frac{1}{2}$ heure à température ambiante. Dégustez ces gaufres chaudes, saupoudrées de sucre glace.

GAUFRES SANDRINE

500 g de farine – $\frac{1}{8}$ L de lait – 400 g de beurre salé – 6 œufs – 500 g de sucre – 2 sachets de sucre vanillé.

Mettez la farine dans une terrine, ajoutez les sucres, le beurre fondu, mais refroidi, le lait, les jaunes d'œufs. Battez au fouet pour obtenir une pâte homogène. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer la préparation de $\frac{1}{2}$ h à 1 heure à température ambiante en couvrant la terrine avec un linge. Faites chauffer votre gaufrier. Ne remplissez pas tous les carrés mais disposez seulement deux noix de pâte de manière à obtenir, lors de la fermeture du gaufrier, deux petites gaufres d'environ sept centimètres de diamètre. Ces gaufres se dégustent natures et froides.

GAUFRES SAINT GENOISE

500 g de farine – 2 sachets de levure chimique – 250 g de beurre – 1 zeste de citron – $\frac{3}{4}$ L de lait – 2 sachets de sucre vanillé – 4 œufs – 1 pincée de sel.

Mettez la farine, le sucre, le sel, le zeste de citron dans une terrine. Battez le mélange en y incorporant doucement le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), puis le beurre fondu tiédi. Laissez reposer la préparation $\frac{1}{2}$ h à 1 heure. Dégustez ces gaufres chaudes. Saupoudrez de sucre glace.

GAUFRES DIÉTÉTIQUES AUX YAOURTS ET BANANES

250 g de farine – 2 bananes coupées en rondelles – 200 g de flocons d'avoine – 4 œufs – $\frac{1}{2}$ L de lait – 500 g de yaourt – 2 cuillères à soupe de miel – 4 cuillerées à soupe d'huile – 2 bananes bien mûres écrasées – 1 pincée de sel – 1 sachet de levure chimique.

Battez le yaourt sucré avec 2 cuillerées à soupe de miel, $\frac{1}{2}$ zeste de citron et quelques feuilles de menthe finement hachées. Réservez cette préparation au frais.

Mettez la farine, les œufs, le sel, le sucre vanillé et l'huile dans une terrine. Battez en incorporant le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les bananes écrasées. Dégustez ces gaufres chaudes garnies de la préparation au yaourt agrémentées de morceaux de bananes en tranches.

GAUFRES DU LIMONADIER

500 g de farine – 75 g de beurre – 1 pincée de sel – 1 sachet de levure chimique – $\frac{3}{4}$ L de limonade – 75 g de sucre – 4 œufs.

Versez la farine, le sucre, le sel et les œufs dans une terrine. Battez en incorporant la limonade (dans laquelle vous aurez fait dissoudre la levure), ajoutez le beurre fondu refroidi. Battez à nouveau pour rendre la pâte homogène. Laissez reposer $\frac{1}{2}$ h à 1 h. Dégustez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre glace.

LES SALÉES

GAUFRES AU JAMBON

500 g de farine – 200 g de jambon finement haché – 1 pincée de sel – 3 ou 4 œufs – 1 sachet de levure chimique – 125 g de beurre – $\frac{3}{4}$ L de liquide (eau, lait ou éventuellement un verre de vin blanc sec).

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel, les jaunes d'œufs. Délayez à l'aide d'un fouet avec le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure).

Rajoutez le beurre fondu. Battez à nouveau. Ajoutez le jambon finement haché. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer une $\frac{1}{2}$ heure. Dégustez ces gaufres immédiatement après la cuisson.

GAUFRES AU GRUYÈRE

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

GAUFRES AU JAMBON ET FROMAGE

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

GAUFRES BRESSANES

500 g de farine – 4 œufs – 1 pincée de sel – persil et ciboulette – 1 sachet de levure chimique – 250 g de maïs cuit et égoutté (boîte de maïs en conserve) – 125 g de beurre – $\frac{1}{4}$ L de liquide ($\frac{1}{2}$ eau $\frac{1}{2}$ lait).

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure). Rajoutez le beurre fondu que vous aurez laissé tiédir. Ajoutez les œufs puis battez à nouveau. Ajoutez le maïs en remuant. Ajoutez enfin le persil et la ciboulette finement hachés. Laissez reposer la pâte $\frac{1}{2}$ heure. Dégustez ces gaufres très chaudes éventuellement agrémentées d'une vinaigrette de tomates et oignons.

GAUFRES EN CRIQUE

8 pommes de terre – ¾ L de liquide – 200 g de farine (½ eau ½ lait) – 1 sachet de levure chimique – 125 g de beurre – 3 œufs – 1 pincée de sel – 4 tranches de jambon de régime – 4 tomates coupées en tranches – huile d'olive – 1 bouquet de persil.

Faites précuire légèrement les pommes de terre à la vapeur. Laissez refroidir. Épluchez-les et les râpez-les. Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel. Battez à l'aide d'un fouet pour incorporer le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure). Ajoutez le beurre fondu refroidi, les œufs, les pommes de terre râpées, le persil finement haché. Remuez bien pour rendre la préparation homogène. Dégustez ces gaufres très chaudes avec les tranches de jambon et les tomates que vous aurez fait frire à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

GAUFRETTES

(ou bricelets ou gaufres sèches)

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

RECETTE N°1 : BRICELETS DE DIVONNE

4 œufs – 200 g de sucre – 250 g de beurre fondu – 2 zestes de citron – 250 g de farine – 1 pincée de sel.

Battez les œufs puis ajoutez le sucre, le beurre fondu en crème, les zestes de citron, le sel et la farine tamisée. La pâte est alors coulante. Laissez reposer 24 h dans un endroit frais. Mettez sur la plaque de la pâte de la valeur d'une noix.

RECETTE N°2

1 bol de farine – 1 bol de sucre – 1 bol de crème – 1 paquet de sucre vanillé.

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

RECETTE N°3

Dans un récipient, faire une fontaine avec :

350 g de farine – ½ verre d'eau – 200 g de sucre – 2 œufs – 150 g de beurre.

Fouettez pendant 5 minutes. Ajoutez 1 tasse de crème et une pincée de bicarbonate. Mélangez. Laissez reposer 1 heure.

RECETTE N°4 : BRICELET « PARMIER »

4 œufs – 250 g de beurre – 250 g de farine – 4 zestes de citron – 250 g de sucre – 1 pincée de sel.

CROQUE-MONSIEUR

Mettre systématiquement une noix de beurre à l'extérieur de chaque tranche de pain.

CROQUE-CANAPÉS AU FROMAGE

Gruyère, Chester ou tout autre fromage que vous pouvez râper. Délayez dans une casserole :

30 g de beurre – 30 g de farine – ¼ de litre de lait – 2 jaunes d'œufs.

Mélangez et ajoutez peu à peu 50 g de fromage râpé. Assaisonnez. Étendez la pâte ainsi obtenue à l'intérieur des tranches de pain ordinaire ou de pain de mie (1 cm d'épaisseur).

CROQUE AU JAMBON

Remplacez le fromage par 100 g de jambon finement coupé (ou ajoutez-le au fromage).

CROQUE À LA VOLAILLE OU À LA VIANDE

Découpez en dés les restes de volaille ou de viande. Incorporez à une sauce tomate. Assaisonnez. Ajoutez-y quelques cornichons coupés minces. Garnissez le croque-monsieur.

CROQUE-MONSIEUR

Garnissez une tranche de pain de gruyère râpé. Posez sur ce gruyère une tranche de jambon. Recouvrez de gruyère et posez la deuxième tranche de pain.

CROQUE AUX CHAMPIGNONS

Faites étuver des champignons hachés dans du beurre, ajoutez ail, persil et assaisonnez. Saupoudrez de farine et mouillez d'eau. Remuez jusqu'à liaison. Ajoutez, selon votre goût, un filet de citron, un jaune d'œuf battu.

CROQUE NAPOLITAIN

Garnissez le croque d'une couche de gruyère râpé, puis de raviolis préparés à la sauce tomate. Vous pouvez incorporer un peu de viande hachée.

CROQUE « COCOTTE »

Sur le croque à garnir, faites un creux avec le dos d'une cuillère, cassez un œuf et assaisonnez (poivre et sel). Marquez l'empreinte de la cuillère dans l'autre croque et posez-le sur l'œuf.

PANINI

PANINI NAPOLITAIN

Garnissez votre pain « spécial panini » de tranches de tomates, de feuilles de basilic frais, puis de tranches de mozzarella. Ajoutez un filet d'huile d'olive. Refermez votre panini et faites dorer quelques minutes.

PANINI FROMAGER

Garnissez votre pain « spécial panini » de mozzarella et de gorgonzola. Refermez votre panini et faites dorer quelques minutes. N.B. Pour un panini Savoyard, remplacez la mozzarella et le gorgonzola par du fromage à raclette ou du Reblochon.

PANINI JAMBON CRU/PARMESAN

Garnissez votre pain « spécial panini » d'une tranche de jambon cru et de mozzarella. Ajoutez quelques feuilles de roquette et des copeaux de parmesan. Refermez votre panini et faites dorer quelques minutes.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main-d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

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

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI-PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.

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

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente LAGRANGE®. Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr