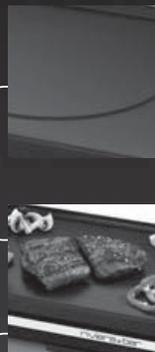


notice d'utilisation

Plancha Power zone
qc 447 a



riviera&bar
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux.

Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

Description du produit	3
Recommandations de sécurité générales	4
Recommandations de sécurité particulières	5
Avant la première mise en service	6
Mise en service	7
Fonctionnement de la surface Power zone	8
Service à table	8
Trucs et astuces	8
Nettoyage et entretien	9
Rangement	9
Caractéristiques techniques	10
Environnement	10
Accessoires	10
Garantie	10
Guide de dépannage	11
Idées recettes	12
Notes	15

description du produit



- 1** Poignées de la plaque
- 2** Surface Power zone
- 3** Plaque Plancha
- 4** Bouton de mise en service de la Power zone
- 5** Voyant température
- 6** Thermostat de réglage de la température de la plaque
- 7** Fente d'évacuation des jus de cuisson
- 8** Tiroir amovible de récupération des jus de cuisson
- 9** Corps
- 10** Spatule bois longue
- 11** Spatule bois courte

recommandations de sécurité générales



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respectez impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.



- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.

- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.



- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur :
www.riviera-et-bar.fr

recommandations de sécurité particulières



- La plaque plancha devient très chaude lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager son environnement. Veiller à utiliser des maniques (gants adaptés) pour la manipuler.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au moins de 10 cm des murs. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.

- Ne jamais raccorder d'accessoires de démarrage différé (ex. : minuterie) entre la prise électrique et le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Ne jamais transporter l'appareil à l'aide des poignées de la plaque plancha. Le transporter en le soulevant uniquement par le dessous du corps.
- Soulever uniquement la plaque plancha à l'aide des poignées thermo-isolées.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Prendre garde aux projections de graisses.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.

- En cours d'utilisation, éviter tous gestes brusques susceptibles de compromettre la stabilité de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est branché, ne pas retirer la plaque plancha. S'assurer au préalable que le thermostat de réglage de la température de la plaque soit positionné sur "0" et que le cordon d'alimentation soit débranché.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec la plaque pendant la cuisson.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque.
- Laisser refroidir la plaque plancha et le corps de l'appareil avant de les nettoyer et de les ranger.

avant la première mise en service

Déballage

- Déballez la machine et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres éventuels feuillets d'information.

Nettoyage

- Lavez la surface anti-adhésive de la plaque plancha (3) avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Rincez-la puis essuyez-la avec un chiffon doux. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un linge doux et humide. Nettoyez les spatules bois sous l'eau savonneuse et laissez-les sécher à l'air libre.

mise en service

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le bouton thermostat (6) soit positionné sur "0".
2. A l'aide de ses poignées (1), posez la plaque (3) sur le corps (9) en appuyant légèrement sur sa surface. Pour cela, prenez soin de la positionner dans le bon sens : la fente d'évacuation des jus (7) doit être positionnée vers l'avant de l'appareil. De plus, les 4 fiches électriques et la languette de sécurité positionnées sous la plaque (3) doivent parfaitement s'emboîter dans le connecteur situé en partie arrière du corps (9).



A NOTER

- Si la plaque (3) n'est pas correctement positionnée, l'appareil ne fonctionne pas.
- Veillez à ce que les fiches de la plaque (3) et le connecteur du corps (9) soient toujours parfaitement secs.

3. Assurez-vous que le tiroir amovible (8) soit convenablement placé sous l'appareil.



4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.

A NOTER

Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage de la plaque (3). Ceci est tout à fait normal.

5. Placez le bouton thermostat (6) sur la position souhaitée en le tournant vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant température s'allume aussitôt pour indiquer la mise en chauffe de la plaque.



A NOTER

- Le bouton (6) permet de sélectionner 4 allures de chauffe :
- Position "0" : appareil éteint
 - Position "1" : maintien au chaud
 - Position "2" : réchauffage
 - Position "3" : pour légumes, fruits de mer tendres (calamars...), œufs...
 - Position "4" : pour viandes émincées ou finement tranchées, poissons, fruits de mer, tranches de pain, pains plats (ex : pita)...

La Power zone est destinée aux viandes et poissons épais (steaks, faux-filets, pavés de saumon...). Reportez-vous à la Rubrique "Fonctionnement de la Power zone" pour connaître le détail de son utilisation.

6. Lorsque le voyant température (5) est éteint, déposez les aliments à cuire sur la plaque (3) et faites les cuire à votre goût. Utilisez pour cela les spatules en bois (10 et 11), pour retourner les aliments.



A NOTER

- Le voyant température (5) peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois au cours de la cuisson. Ceci indique qu'une température correcte est maintenue.
- Sous l'effet de la température, la plaque est susceptible de se voiler légèrement. Cela n'altère en rien les performances de cuisson.



Astuce

Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses de la plaque (3) vers la fente d'évacuation des graisses (7) à l'aide des spatules (10 et 11). Ces graisses sont recueillies dans le tiroir de récupération des jus (8) qu'il faut vider après chaque utilisation.

- En fin d'utilisation, placez le bouton thermostat (6) sur la position "0", désactivez la surface Power zone et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- Attendez que l'appareil soit complètement froid et nettoyez la plaque de cuisson (cf. Rubrique "Nettoyage et entretien", page 9).

Fonctionnement de la surface power zone

La surface Power zone, délimitée par la surépaisseur de matière, peut être chauffée localement, à plus forte puissance, pour saisir les viandes et poissons plus épais alors que le reste de la plaque demeure idéale pour la cuisson des tranches fines ou émincées.

- Placez le bouton thermostat (6) sur la position "4".
- Appuyez sur le bouton (4) de mise en service de la surface Power zone (2).
 - Haut du bouton enfoncé : Power zone activée
 - Bas du bouton enfoncé : Power zone désactivée



- Lorsque le voyant de température (5) est éteint, placez votre (vos) pièce(s) de viande ou poisson sur la Power zone située à gauche de la plaque plancha (3).



- Placez les viandes plus fines, les légumes et autres accompagnements sur la surface restante de la plaque (3).
- Saisissez les aliments jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée.



Remarque importante

En raison de sa puissance plus élevée, veillez tout particulièrement à la cuisson des aliments déposés sur la Power zone (2).

service à table

Si vous utilisez votre appareil dans votre cuisine, la plaque plancha (3) étant équipée de 4 pieds rehaussés, après cuisson de vos aliments, vous pouvez retirer la plaque à l'aide des poignées (1) et la poser au milieu de votre table pour un service direct.



A NOTER

Retirez le tiroir (8) et placez-le sous la fente d'évacuation (7) de la plaque.



Remarques importantes

- Positionnez toujours le bouton thermostat (6) sur "0" et débranchez le cordon d'alimentation avant de retirer la plaque.
- Afin d'éviter tout risque d'endommager votre table, assurez-vous que la surface sous la plaque plancha (3) soit résistante aux hautes températures (jusqu'à 300°C). Si nécessaire, placez une protection thermique appropriée : dessous de plat, plaque...

trucs et astuces

- Les aliments doivent être à température ambiante. Pour cela, sortez-les du réfrigérateur une heure à l'avance.
- Cet appareil étant équipé d'une plaque anti-adhésive, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas nécessaire.
- Ne salez la viande qu'après cuisson. Avant, le sel la durcit et draine son jus. Par contre, les légumes seront meilleurs s'ils sont préalablement salés.

- Lorsque vous utilisez des viandes "plus dures" (palettes, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans du vin ou du vinaigre.
- Pensez à faire mariner vos viandes et poissons dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons à la plancha plus moelleuses.
- Si vous vous servez d'une recette faisant appel à une marinade, ou à des viandes prémarinées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec du papier alimentaire absorbant avant de la placer sur la plaque.
- Les marinades à base d'huile peuvent produire beaucoup de fumées. Dans ce cas, placez l'appareil sous une hotte d'aspiration.
- Attention aux marinades sucrées qui peuvent brûler et adhérer à la plaque lors de la cuisson.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les jus s'échapperaient et la viande s'en trouverait durcie.
- Les aliments saisis rapidement sont plus savoureux. Il est donc conseillé de régler le thermostat au maximum. Réduisez par contre la température si les aliments ont tendance à noircir ou à brûler.

nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites appareil débranché et complètement refroidi.
- Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.

- Retirez la plaque de cuisson (3).



- Utilisez les spatules bois (10 et 11) pour retirer les résidus d'aliments puis essuyez-la avec un chiffon doux. Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède savonneuse sur la surface anti-adhésive et nettoyez avec une brosse en nylon. Rincez et essuyez soigneusement.



Remarques importantes

- Assurez-vous que la plaque (3) soit entièrement sèche, surtout le dessous, avant de la remettre en place !
- La plaque de cuisson (3) est recouverte d'une couche anti-adhésive. Ne vous servez en aucun cas d'agents abrasifs pour les nettoyer.

- Après chaque utilisation, enlevez le tiroir de récupération des jus (8), videz-le et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Rincez et séchez-le avant de le remettre en place.



A NOTER

La plaque plancha (3) et le tiroir récupérateur de jus (8) sont compatibles lave-vaisselle.

- Les poignées (1) et le corps de l'appareil (9) se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Essuyez-les soigneusement.
- Nettoyez les spatules bois (10 et 11) sous l'eau savonneuse et laissez-les sécher à l'air libre.

rangement

Après refroidissement complet et nettoyage de l'appareil, rangez votre plancha dans un endroit sec et propre.

caractéristiques techniques

Puissance :	1900 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	3,7 kg
Dimensions :	L 645 x H 110 x P 285 mm

environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site www.accessoires-electromenager.fr. Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera&Bar entraîne l'annulation de la garantie.

garantie

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

Les pièces d'usure.
Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que la plaque plancha, le tiroir de récupération de graisse, les spatules.
Les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Service Agréés de la marque. Pour tout renseignement, contacter le Service Consommateur de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées ou réparés contre remboursement des frais. La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

RAPPEL : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.



guide de dépannage

anomalie de fonctionnement	cause	solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit branché. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	La plaque (3) n'est pas correctement enfichée dans le corps de l'appareil (9).	Recommencez l'opération de mise en place de la plaque (cf. Rubrique "Mise en service").
Les aliments ne cuisent pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil soit branché et que la plaque soit correctement positionnée dans le corps de l'appareil (9).
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez-le avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Les grillades ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	La température choisie n'est pas adaptée à vos aliments.	Ajustez le bouton de réglage de la température (6).

IDÉES RECETTES

Aubergines grillées, sauce yaourt

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 100 g de concombre
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 2 yaourts brassés
- 2 c. à s. de menthe finement ciselée
- Sel et poivre
- 4 petites aubergines
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Epluchez le concombre, ôtez les graines et hachez-le. Pelez l'ail et écrasez les gousses. Hachez-les finement. Mélangez les yaourts, le concombre, l'ail et la menthe, puis salez et poivrez. Couvrez et placez au réfrigérateur.
2. Rincez et essuyez les aubergines. Coupez-les en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur.
3. Étalez les aubergines sur un plat et badigeonnez-les abondamment d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.
4. Faites cuire les tranches d'aubergine en les retournant plusieurs fois sur la plaque plancha et en adaptant le temps de cuisson à la votre goût. Salez et poivrez.

Servez les aubergines bien chaudes, accompagnées de la sauce très froide.

Brochettes de porc à la moutarde

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 800 g de filet de porc
- 4 tranches épaisses de poitrine fumée
- 8 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. d'herbes de Provence
- Huile d'olive

1. Coupez le porc en morceaux réguliers. Coupez la poitrine fumée en petites tranches épaisses.
2. Mélangez la moutarde avec les herbes de Provence et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Enrobez les morceaux de porc avec la moutarde et piquez-les sur des brochettes en alternant avec des tranches de poitrine fumée.
3. Faites cuire sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Magrets de canard, sauce cassis

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 140 g de cassis
- 2 échalotes finement hachées
- 20 g de beurre
- 10 cl de bon vin rouge
- 10 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à s. de sucre en poudre
- 2 magrets de canard
- Sel et poivre

1. Ecrasez la moitié des cassis et récupérez leur jus. Dans une casserole, faites fondre les échalotes à feu très doux avec le beurre jusqu'à ce qu'elles soient translucides puis versez le vin rouge, le bouillon de volaille, le jus de cassis et le sucre. Mélangez et laissez mijoter 30 minutes environ.
2. Filtrez la sauce à l'aide d'une passoire, ajoutez les cassis entiers. Salez, poivrez et maintenez au chaud pendant la cuisson des magrets.
3. Essuyez les magrets puis incisez le côté peau en traçant des croisillons. Salez et poivrez les deux faces.
4. Faites cuire les magrets sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût. Retournez-les et poursuivez la cuisson.

Servez aussitôt, en versant un peu de sauce sur la viande.

Poulet tandoori

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'épices tandoori (épices indiennes)
- 2 yaourts naturels
- 6 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Ail pilé
- Sel
- 6 escalopes de poulet

1. Pelez et hachez 2 gousses d'ail. Dans un bol, mélangez 2 cuillères à soupe d'épices tandoori, 2 yaourts naturels, 6 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail pilé et du sel.
2. Coupez 6 escalopes de poulet en morceaux et badigeonnez-les généreusement avec le mélange précédent.
3. Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.
4. Faites cuire le poulet sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec du riz parfumé.

Filet de poisson grillé

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 3 c. à s. d'huile
- Jus d'un citron
- Thym émietté
- 2 feuilles de laurier
- 4 filets de poisson blanc

1. Préparez une marinade avec 3 cuillères à soupe d'huile, le jus d'un citron, du thym émietté et 2 feuilles de laurier broyées.
2. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, sole tropicale, turbot, daurade...) avec la marinade et faites-les cuire sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec des légumes grillés ou du riz.

Poisson grillé, sauce persil et parmesan

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de persil frais
- 125 ml de parmesan
- 125 ml de pignons de pin broyés
- 60 ml de câpres
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à c. de zeste de citron
- Sel et poivre
- 125 ml d'huile d'olive
- 4 filets de poisson blanc

Préparation de la sauce persil et parmesan :

1. Mélangez dans un robot ou un mixeur 250 ml de persil frais, 125 ml de parmesan, 125 ml de pignons de pin, 60 ml de câpres, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à café de zeste de citron, sel et poivre.
2. Ajoutez petit à petit 125 ml d'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce que la sauce devienne homogène. Conservez.

Préparation du poisson :

1. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, sole tropicale, turbot, daurade...) d'huile d'olive. Salez et poivrez.
2. Faites cuire sur la plaque plancha jusqu'à ce que la chair du poisson se défasse facilement à la fourchette.

Servez aussitôt, accompagné de la sauce au persil et au parmesan.

Steak de saumon en croûte d'estragon et poivre

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de feuilles d'estragon
- Poivre noir moulu
- 4 steaks de saumon (env. 180 g pièce)

1. Mixez l'huile, l'estragon et le poivre.
2. Badigeonnez ce mélange sur les steaks de saumon.
3. Faites cuire les steaks sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Garnissez le saumon avec des tranches de citron vert et servez avec une purée de pommes de terre.

Bananes rôties, sauce au rhum

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 30 g de beurre
- 3 c. à s. de rhum brun
- Le jus de 1 citron vert
- 3 c. à s. de cassonade
- 4 bananes
- 30 g de beurre fondu
- Le jus de 3 citrons verts

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole avec le rhum et le jus de citron vert. Ajoutez la cassonade et remuez jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Maintenez au chaud.
2. Coupez les bananes en deux dans la longueur. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez la tranche avec le jus de citron vert et le beurre fondu.
3. Posez les bananes sur le côté peau et faites-les cuire sur la plaque plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût. Retournez-les et poursuivez la cuisson.

Servez aussitôt avec la sauce chaude.

riviera&bar
objets d'art culinaire



Document de visualisation non contractuel. Caractéristiques susceptibles d'être modifiées. Janvier 2013 - V1

riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr