

notice d'utilisation

Blender digital
PR 370 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 préparation culinaire. 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
Les "plus" Riviera & Bar	4
Environnement	4
Recommandations générales de sécurité	4
Recommandations particulières de sécurité	5
Avant la première mise en service	5
Montage	5
Mise en service	6
Conseils d'utilisation	8
Démontage	8
Nettoyage et entretien	8
Caractéristiques techniques	9
Nota	9
Guide de dépannage	10
Idées recettes	11

description du produit



- | | |
|--|--|
| 1 Couvercle | 8 Ecran LCD |
| 2 Bouchon doseur | 9 Boutons vitesses 1 à 5 |
| 3 Bol verre gradué | 10 Bouton "PULSE" :  |
| 4 Couteau 6 lames étoilées | 11 Bouton "STOP" |
| 5 Joint d'étanchéité | 12 Bouton mode séquentiel :  |
| 6 Embase de verrouillage amovible | 13 Enrouleur du cordon d'alimentation |
| 7 Bloc-moteur | |

les "plus" riviera & bar

- Couteau 6 lames étoilées
- Bol verre thermo-résistant
- Bol grande capacité 2 litres bruts
- 5 vitesses continues + 5 vitesses séquentielles
- Fonction glace pilée
- Bol compatible lave-vaisselle
- Mode autonettoyage

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.

recommandations générales de sécurité



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.
- 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.
- Déballer l'appareil et retirer tous les sachets en plastique, cartons et papiers protégeant les différentes pièces. Ne jamais laisser les sachets en plastique à la portée des enfants.
- Retirer les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres feuillets d'information.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.



- 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.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le câble d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.



- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une source de chaleur et éviter que le cordon touche des surfaces chaudes.
- S'assurer que la distance entre la prise électrique et l'appareil branché ne soit pas trop grande. Éviter de faire dépasser le cordon d'alimentation du plan de travail ou de la table.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.



- 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.



- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à 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 particulières de sécurité

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
 - Ne pas faire subir de grande variation de température au bol (par exemple, ne pas placer le bol très froid dans de l'eau très chaude).
 - Ne jamais verser de liquides, ou d'ingrédients très chauds, dans le bol en verre sortant directement du congélateur.
 - Ne jamais placer de glace, ou d'aliments congelés, dans le bol sortant directement du lave-vaisselle.
 - Toujours entre-ouvrir le bouchon doseur pour travailler les préparations chaudes.
 - Ne pas remplir le bol à plus des 2/3 de sa capacité maximale pour les préparations chaudes.
 - Ne pas traiter les aliments chauds au-delà de la vitesse maximale 2.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 10 secondes en continu avec des charges lourdes. Aucune des recettes livrées avec le produit n'est considérée comme une charge lourde.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 3 minutes en continu quelque soit la vitesse ou la fonction sélectionnée.
 - En aucun cas, le blender ne peut pétrir de la pâte lourde ou traiter des purées épaisses (purée de pommes de terre).
-
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
 - Toujours s'assurer que l'appareil soit hors tension et débranché avant d'y fixer le bol.
 - Ne jamais placer l'embase de verrouillage sur le bloc-moteur sans l'avoir préalablement fixée au bol.
 - Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre l'appareil en marche.
 - Utiliser uniquement le bol et le couvercle fournis avec l'appareil.
 - S'assurer que le couvercle soit correctement positionné sur le bol avant de faire fonctionner l'appareil.
 - Les lames du couteau sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure et les tenir hors de portée des enfants.
 - Utiliser cet appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
 - Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
 - Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles du bol. De plus, ne jamais insérer doigts, mains ou ustensiles dans le bol sans avoir débranché l'appareil.

- Lorsque le blender est en train de fonctionner, n'insérer en aucun cas autre chose que des aliments ou des liquides.
- Vérifier que les aliments ne soient plus en mouvement avant d'ouvrir le couvercle.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant de retirer le bol du bloc-moteur.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Avant toute manipulation d'accessoires
 - Avant de récupérer votre préparation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée

avant la première mise en service

- Séparez toutes les pièces amovibles. Pour cela, reportez-vous à la Rubrique "Démontage" page 8.
- Lavez l'ensemble des pièces (sauf le bloc-moteur) avec de l'eau savonneuse et rincez-les.



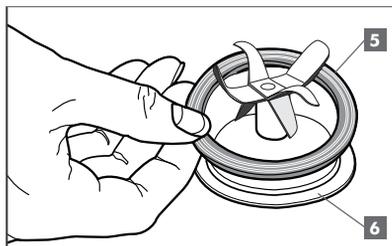
Remarque importante

Les lames du couteau (4) sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution en évitant tout contact direct des lames avec les mains ou les doigts.

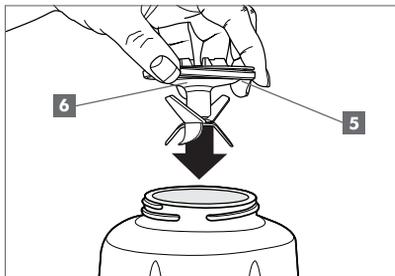
- Nettoyez le bloc-moteur (7) avec un chiffon doux et humide.

montage

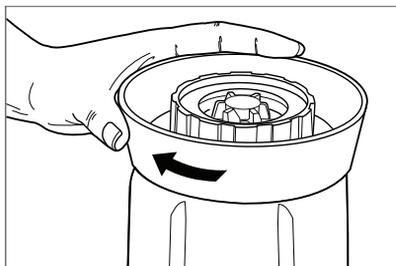
- Avant de remonter les éléments du bol (3), assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation soit débranché.
1. Placez le joint d'étanchéité (5) sur l'embase de verrouillage (6).



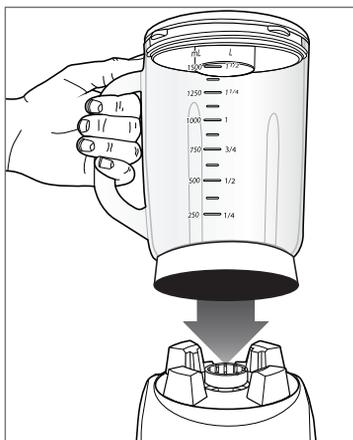
- Insérez l'ensemble joint (5) et embase (6) bien à plat dans l'ouverture située au bas du bol (3).



- Placez l'embase de verrouillage (6) et vissez-la fermement, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée des ergots de sécurité.



- Cordon d'alimentation débranché, placez le bol (3) sur le bloc-moteur (7). La poignée peut être indifféremment positionnée à droite ou à gauche.



- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.

mise en service

⚠ Remarque importante

Lorsque vous utilisez le blender pour la première fois, une odeur émanant du moteur peut se dégager. Ceci est normal : l'odeur disparaît au fur et à mesure des utilisations.

- Assurez-vous que tous les éléments du blender soient correctement montés.
- Sans dépasser la dernière graduation de 1500 ml, insérez d'abord les ingrédients liquides puis les ingrédients solides dans le bol (3) pour que le mélange soit plus homogène.
- Refermez correctement le bol (3) avec le couvercle (1).
- Insérez le bouchon doseur (2) dans le couvercle (1) en le verrouillant correctement jusqu'en butée fermée.
- Branchez le cordon d'alimentation. Le voyant du bouton "STOP" (11) s'éclaire.
- Appuyez sur l'un des 5 boutons en vitesse continue (9). Le voyant de la vitesse sélectionnée s'allume.

📄 SELECTION DES VITESSES

Le blender est équipé de 5 vitesses, chacune optimisée selon le type de préparation culinaire souhaitée :

- Vitesse 1 : pour mélanger et émulsionner (mayonnaise, vinaigrette...)
- Vitesse 2 : pour hacher (oignons, échalotes, fruits secs...)
- Vitesse 3 : pour mixer (pâtes légères pour crêpes, gaufres, milkshake, smoothies...)
- Vitesse 4 : pour réduire et concentrer (sauces, purées semi-épaisses...)
- Vitesse 5 : pour liquéfier (potages, jus de fruits frais...)

⚠ Remarque importante

Lorsque le bol (3) est rempli jusqu'à atteindre la dernière graduation indiquée (1500 ml), maintenez le couvercle (1) fermé avec une main.



MINUTERIE

- La minuterie s'affiche sur l'écran LCD (8) et indique de seconde en seconde, jusqu'à 3 minutes, le temps nécessaire à la préparation.

- Il est possible à tout moment de changer la vitesse en appuyant sur le bouton souhaité (de 1 à 5).

- Pour arrêter le blender à tout instant, appuyez sur le bouton "STOP". L'écran LCD (8) se remet à 0:00. Lorsqu'une vitesse est à nouveau sélectionnée, l'écran LCD (8) recommence à s'afficher à partir de 0:00.



NOTES CULINAIRES

- Pendant le fonctionnement du blender, certains ingrédients peuvent coller au bol (3) ou au couteau (4). Pour les ôter, appuyez sur le bouton "STOP" (11) et débranchez le cordon d'alimentation. Otez le couvercle (1) et utilisez une spatule en plastique pour débarrasser les aliments collés. Replacez le couvercle (1) sur le bol (3) avant de réutiliser le blender.

- Il est possible d'ajouter des ingrédients complémentaires pendant le fonctionnement. Pour ajouter de l'huile, ou tout autre ingrédient, mais aussi vérifier la texture de la préparation, déverrouillez le bouchon doseur (2) et retirez-le du couvercle (1).

5. Après 3 minutes maximum de fonctionnement sur la vitesse désirée, le blender s'arrête automatiquement. Le voyant périphérique du bouton "STOP" (11) s'éclaire.

6. Lorsque le résultat en vitesse continu est obtenu, assurez-vous que le moteur et le couteau (4) soient complètement arrêtés. Débranchez le cordon d'alimentation et ôtez le bol (3) du bloc-moteur (7).

Mode séquentiel :

Si le résultat souhaité sur vitesse continue (9) n'est pas satisfaisant, utilisez le bouton mode séquentiel (). Ce mode permet de travailler par impulsions séquentielles pour affiner votre préparation et obtenir un résultat plus précis.

Pour cela :

1. Appuyez sur le bouton (). Le voyant clignote : le mode est activé.

2. Sélectionnez alors la vitesse souhaitée (9) et gardez l'appui pendant une durée brève.

3. Réappuyez autant de fois que nécessaire sur la vitesse (9) jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

Les impulsions doivent être brèves pour permettre à la lame de cesser de tourner et vérifier le résultat obtenu entre 2 impulsions.

L'écran LCD (8) indique la durée pendant laquelle le bouton (10) est maintenu. La minuterie s'interrompt dès lors que le mode est désactivé par pression sur son bouton (.

Fonction PULSE/Glace pilée :

- La fonction "PULSE/Glace pilée" () permet d'atteindre la vitesse maximale par intermittence. Elle est destinée à réduire la préparation lorsqu'elle est trop épaisse, ou grossière, pour la traiter plus efficacement.
- L'utilisation de cette fonction est recommandée pour réaliser de la glace pilée ou pour traiter des fruits surgelés.



Remarque importante

La quantité maximale de glace pouvant être versée dans le bol (3) est de 250 grammes.

1. Appuyez et maintenez le contact de la touche "PULSE/Glace pilée" () pendant une durée brève. Son voyant s'éclaire.



NOTES

A chaque fois que la touche "PULSE/Glace pilée" () est relâchée, le blender cesse de fonctionner et son voyant s'éteint.

2. Lorsque le résultat désiré est obtenu, assurez-vous que le moteur et le couteau (4) soient complètement arrêtés. Débranchez le cordon d'alimentation et ôtez le bol (3) du bloc-moteur (7).



Remarque importante

Pour une efficacité optimale, actionnez le bouton "PULSE/Glace pilée" () sur de courtes durées et répétez cette opération jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

conseils d'utilisation

- Utilisez la fonction "PULSE/Glace pilée" () pour les aliments nécessitant d'être hachés brièvement.
- Pour un résultat satisfaisant, assurez-vous que tous les aliments soient coupés en cube de 1 à 2 cm de côté avant d'être insérés dans le bol.
- Lorsqu'il vous est nécessaire d'insérer plusieurs ingrédients, commencez par introduire les liquides puis les solides (sauf spécification particulière dans la recette).
- N'utilisez jamais le blender sans avoir correctement fermé le couvercle. Pour insérer des ingrédients en cours de préparation, utilisez l'ouverture du couvercle prévue à cet effet.
- N'utilisez en aucun cas le bol pour stocker des aliments.



Remarque importante

En aucun cas, le blender ne peut pétrir de la pâte lourde ou traiter des purées épaisses (purée de pommes de terre).

- Ne surchargez pas le blender avec trop d'aliments. Si nécessaire, procédez en plusieurs étapes.

démontage

- Avant toute opération de démontage, assurez-vous que le moteur et le couteau (4) soient complètement à l'arrêt avant de débrancher le cordon d'alimentation.
1. Enlevez le bol (3) du bloc-moteur (7). Retirez le couvercle (1) et dévissez l'embase de verrouillage (6).
 2. Otez délicatement le joint d'étanchéité (5) en utilisant un ustensile non-pointu et non-tranchant.

nettoyage et entretien



Remarque importante

N'utilisez jamais d'éponges abrasives ni de produits chlorés ou d'eau de Javel.

- Toutes les parties amovibles : couvercle (1), bouchon doseur (2), bol (3), couteau (4), joint (5) et embase de verrouillage (6) peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse. Le cas échéant, utilisez une brosse pour nettoyer les parties difficilement accessibles. Rincez et séchez soigneusement.



NOTES

.....
Le bol (3) peut être nettoyé au lave-vaisselle. Mais assurez-vous au préalable que le couvercle (1), le couteau (4) et le joint (5) soient ôtés.

- Nettoyez le bloc-moteur (7) avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits abrasifs.



Remarque importante

N'immergez en aucun cas le bloc-moteur (7) dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Veillez à bien sécher toutes les pièces du blender avant de les réassembler.



NOTES

.....
L'ail, le poisson ou d'autres légumes (comme les carottes), peuvent laisser de fortes odeurs, ou bien colorer, le couvercle (1) et le bol (3). Pour y remédier, plongez le couvercle (1) et le bol (3) pendant 5 minutes dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude. Rincez-les enfin abondamment et séchez-les soigneusement.

Autonettoyage du bol

Pour un nettoyage rapide entre deux préparations, il est possible d'utiliser la caractéristique "autonettoyante" du bol (3). Pour cela :

1. Versez 1 litre d'eau chaude dans le bol (3) additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.
2. Faites fonctionner le blender par intermittence, pendant 30 secondes, en utilisant la fonction "PULSE/Glace pilée" (🔄). Répétez l'opération si nécessaire.
3. Jetez l'eau et rincez abondamment avant de vous servir à nouveau du blender.

Rangement du blender

- Rangez le cordon d'alimentation dans l'enrouleur prévu à cet effet (13).
- Conservez le blender en position verticale dans un endroit propre et sec.

caractéristiques techniques

Puissance : 750 W

Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50 Hz

Poids : 4,5 kg

Dimensions : L 195 x H 415 x P 205 mm

nota

La garantie ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil. La garantie ne couvre pas l'usure normale de l'ensemble des pièces amovibles (couvercle, bouchon doseur, bol verre, couteau, joint d'étanchéité, embase de verrouillage). 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.

Durée de disponibilité des pièces détachées

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).



ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

SOLUTIONS

L'appareil ne fonctionne pas.

Vérifier que le cordon d'alimentation est branché.
Vérifier le disjoncteur, ou les fusibles, de votre installation électrique.

La préparation fuit par l'embase de verrouillage (6).

Vérifier que le joint (5) est correctement positionné sur le couteau (4) et que l'assemblage du bol (3) dans l'embase (6) est bien effectué.

Le couteau (4) reste bloqué.

Retirer un peu de préparation. Soit il y a trop d'aliments à hacher d'un coup, soit les morceaux sont trop gros. Couper les aliments en plus petites pièces, insérer de plus petites quantités et utiliser le mode séquentiel (↑↓).

Les aliments sont hachés irrégulièrement.

Soit il y a trop d'aliments à hacher d'un coup, soit les morceaux sont trop gros. Couper les aliments en plus petites pièces et insérer de plus petites quantités. Pour un résultat de qualité, les aliments ne doivent pas excéder 1 à 2 cm de large.

Les aliments sont hachés trop fins ou paraissent trop liquides.

Mixer sur une durée plus courte. Utiliser le mode séquentiel (↑↓) avec plus de retenue.

Les aliments collent au couteau (4) et au bol (3).

Le mélange est trop épais. Ajoutez plus de liquide et/ou utilisez une plus petite vitesse.

Le moteur ralentit.

La quantité d'aliments dépasse le maximum recommandé. Retirer une certaine quantité et procéder en 2 fois.

Idées Recettes

INFORMATION

Pour les dosages exprimés en "nombre de tasses", servez-vous des graduations "CUPS" figurant sur le bol verre.

♥ DIPS, PURÉES ET ASSAISONNEMENTS

Dip au pesto

Pour 1 ½ tasse

Ingrédients :

- 1 bouquet de basilic frais
- 2 gousses d'ail épluchées et coupées en deux
- 2 c. à s. de jus de citron
- 100 g de pignons
- 125 ml d'huile d'olives
- 90 g de parmesan frais râpé
- Sel du moulin
- Pain turc, grillé

1. Versez les feuilles de basilic, l'ail, le jus de citron, le parmesan, l'huile et les pignons dans le bol du blender.
2. Utilisez le blender sur une vitesse faible (1 ou 2) et mélangez jusqu'à obtenir une préparation finement hachée et homogène.
3. Eteignez le blender et raclez les bords du bol. Si nécessaire, remixez.
4. Conservez au frais dans un récipient hermétique jusqu'au moment de servir.

Servez avec du pain turc grillé.

Remarque : ce pesto se conserve très bien quelques jours dans un récipient hermétique.

Dip aux aubergines

Pour 2 tasses

Ingrédients :

- 500 g d'aubergines équeutées
- 2 gousses d'ail épluchées
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'huile d'olives
- 1 c. à c. de sel
- ½ c. à c. de cumin moulu
- ½ tasse de brins de persil frais
- Poivre du moulin
- Pain libanais, frais ou grillé

1. Frottez les aubergines avec un peu d'huile. Placez dans un plat allant au four et enfournez à 200°C (four préalablement préchauffé) pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la peau commence à foncer.
2. Ajoutez l'ail à la préparation et continuez la cuisson jusqu'à ce que l'ail soit comoté et que les aubergines soient foncées et cloquées sur toute la surface.
3. Otez du four et placez les aubergines dans un sac en plastique. Réservez jusqu'à ce que la préparation ait tiédi.
4. Pelez les aubergines, hachez grossièrement la chair et placez la préparation dans le bol du blender avec l'ail, le jus de citron, l'huile, le sel et le cumin.
5. Sélectionnez une vitesse élevée (4 ou 5) et mixez jusqu'à obtenir une préparation quasi homogène. Raclez les bords du bol si nécessaire.
6. Ajoutez les brins de persil, sélectionnez la fonction "PULSE" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir du persil finement haché. Assaisonnez avec le poivre. Servez avec du pain libanais frais ou toasté du jour.



Houmous

Pour 1 ½ tasse

Ingrédients :

- 400 g de pois chiches rincés et égouttés (conserve)
- 2 gousses d'ail épluchées et coupées en deux
- ¼ tasse de jus de citron
- 80 ml d'huile d'olives
- 1 c. à c. de sel
- ½ c. à c. de cumin moulu
- ½ c. à c. de sumac
- Pain libanais ou turc, frais

1. Versez les pois chiches, l'ail, le jus de citron, l'huile, le sel et le cumin dans le bol du blender.
2. Utilisez le blender à vitesse élevée (4 ou 5) et mélangez jusqu'à obtenir une préparation finement hachée et homogène. Si nécessaire en cours de mixage, n'hésitez pas à éteindre le blender pour racler les bords du bol et réincorporer les ingrédients à la préparation. Si la préparation prend une consistance trop épaisse, ajoutez un peu d'eau fraîche par l'orifice du couvercle.
3. Dressez dans un plat de service et saupoudrez de sumac. Servez avec du pain frais, turc ou libanais.

Remarque : le sumac est une épice très employée au Moyen-Orient. Il donne une saveur citronnée et acidulée aux préparations et est similaire au paprika en couleur et en texture.



Dip marocain aux fèves

Pour 2 tasses

Ingrédients :

- 500 g de fèves fraîches ou congelées
- 1 gousse d'ail épluchée
- ¼ tasse de feuilles de menthe
- ¼ tasse de jus de citron
- 2 c. à s. d'eau fraîche
- 1 c. à c. de cumin moulu
- ½ c. à c. de sel
- 1 petit piment rouge, finement haché et épépiné
- ¼ tasse d'huile d'olives légère
- Pain turc, frais ou grillé

1. Placez les fèves dans une grande casserole d'eau bouillante. Baissez le feu et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 5 à 10 minutes.
2. Pelez les fèves pour enlever la peau dure extérieure.
3. Placez les fèves pelées, l'ail, la menthe, le jus de citron, l'eau froide, le cumin, le sel, le piment et l'huile d'olive dans le bol du blender.
4. Sélectionnez une vitesse intermédiaire (2 ou 3) et mixez environ 1 minute, jusqu'à ce que les fèves soient finement hachées. Si nécessaire en cours de mixage, n'hésitez pas à éteindre le blender pour racler les bords du bol et réincorporer les ingrédients à la préparation. Dressez dans un plat et servez avec du pain turc, frais ou grillé.

Aïoli

Pour 2 tasses

Ingrédients :

- 6 gousses d'ail épluchées
- 1 c. à c. de sel
- 4 jaunes d'œufs
- 375 ml d'huile d'olives légère
- 1 c. à s. de jus de citron

1. Versez l'ail, le sel et les jaunes d'œufs dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une faible vitesse (1 à 3) et mixez environ 20 secondes, jusqu'à ce que l'ail soit finement haché.
3. Sur vitesse 1, ajoutez progressivement l'huile par l'orifice du couvercle, jusqu'à ce que la préparation épaississe. Comptez environ 1 minute pour cette opération. Servez avec des légumes verts ou versez en filet sur du pain frais, agrémenté de poivron rouge ou d'artichauts.



Purée onctueuse aux haricots blancs

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g d'haricots blancs secs, trempés la veille dans de l'eau froide
- 3 gousses d'ail épluchées
- 1 litre de bouillon de légumes + 1 tasse additionnelle
- 2 brins de romarin frais
- 4 brins de thym frais
- Sel et poivre du moulin

1. Rincez soigneusement les haricots blancs réhydratés et placez-les dans une casserole avec l'ail, le litre de bouillon et les plantes aromatiques.
2. Faites bouillir puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 1h15 à 1h30, ou jusqu'à ce que les haricots soient très tendres et bien cuits. La plupart du bouillon doit avoir été absorbé. Si la préparation devient trop sèche, ajoutez un peu d'eau dans la casserole. Retirez du feu et laissez refroidir.
3. Jetez les herbes aromatiques et incorporez la tasse de bouillon de légumes additionnelle. Laissez refroidir à température ambiante.
4. Transvasez les haricots et le bouillon dans le bol du blender.
5. Sélectionnez une vitesse intermédiaire (3 ou 4) et mixez jusqu'à obtenir une préparation onctueuse. Si nécessaire en cours de mixage, n'hésitez pas à éteindre le blender pour racler les bords du bol et réincorporer les ingrédients à la préparation.
6. Réchauffez dans la casserole. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Remarque : cette purée de haricots est délicieuse accompagnée de rosbif ou d'agneau grillé.

SAUCES ET MARINADES

Sauce César

Pour 1 ½ tasse

Ingrédients :

- 1 c. à s. de moutarde
- 2 c. à s. de sauce Worcestershire
- 2 petites gousses d'ail épluchées
- ¼ tasse de jus de citron
- 4 filets d'anchois
- 6 gouttes de Tabasco
- 1 œuf
- ½ c. à c. de sel
- ½ c. à c. de poivre
- 185 ml d'huile d'olives
- Feuilles de laitue
- Copeaux de parmesan
- Quelques morceaux de bacon
- Croutons

1. Versez la moutarde, la sauce Worcestershire, l'ail, le jus de citron, les anchois, le Tabasco, l'œuf, le sel et le poivre dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse intermédiaire (3 ou 4) et mixez pendant 20 secondes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien liés.
3. Ajoutez progressivement l'huile par l'orifice du couvercle, toujours en vitesse intermédiaire (3 ou 4). Servez avec des feuilles de laitue craquantes, des copeaux de parmesan, du bacon croustillant et des croutons.

Sauce épicée à la moutarde

Pour 2 tasses

Ingrédients :

- 1 tasse rase de mayonnaise
- ½ tasse de crème aigre
- 2 c. à s. de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à s. rases de moutarde
- 1 c. à c. de moutarde forte anglaise
- 1 gousse d'ail grossièrement hachée
- Quelques gouttes de Tabasco
- Sel et poivre du moulin

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse faible (1 ou 2) et mixez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Servez cette sauce avec une salade de pommes de terre ou une salade verte.

Côtelettes de porc marinées aux pommes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 125 ml de jus de pommes
- 2 pommes vertes de taille moyenne, pelées et taillées en dés
- ½ tasse d'huile d'olive
- 2 c. à c. de jus de citron
- 1 petit oignon rouge haché
- ½ tasse de sucre roux
- 1 c. à c. de piment de Jamaïque
- ½ c. à c. de gingembre moulu
- 1 c. à c. de sel
- ½ c. à c. de poivre noir moulu
- 1 kg de côtelettes de porc ou de travers de porc

1. Versez le jus de pommes, les dés de pommes, l'huile, le jus de citron, l'oignon, le sucre roux, le piment, le gingembre, le sel et le poivre dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse élevée (4 ou 5) et mixez, pendant 40 à 60 secondes, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. Recouvrez les côtelettes ou les travers de porcs de cette marinade. Couvrez et placez quelques heures au réfrigérateur afin de laisser mariner.
4. Faites cuire le porc au barbecue ou dans un four à 200°C jusqu'à ce qu'il brunisse et soit bien cuit.

Poulet Tandoori

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 200 g de yaourt nature
- 1 oignon haché
- 3 gousses d'ail, épluchées et hachées
- 2 c. à c. de cumin moulu
- 2 c. à c. de coriandre moulue
- 1 c. à c. de paprika
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 kg de morceaux de poulet, sans peau

1. Versez le yaourt, l'oignon, l'ail, le cumin, la coriandre, le paprika, le poivre de Cayenne, le jus de citron et le sel dans le bol du blender.

2. Sélectionnez une vitesse intermédiaire (2 ou 3) et mixez pendant 20 à 30 secondes, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés et que la préparation soit homogène.
3. Faites de petites entailles à la surface des morceaux de poulet afin de laisser pénétrer la marinade. Versez la marinade sur le poulet, couvrez et placez au réfrigérateur quelques heures ou jusqu'au lendemain.
4. Faites cuire au barbecue, ou au grill, jusqu'à ce que le poulet soit bien doré en surface et bien cuit à l'intérieur.

Poulet curry-noix de coco

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- ¼ tasse de pâte de curry
- ⅔ tasse de crème de noix de coco
- 1 c. à s. de sucre roux
- 1 c. à s. de coriandre moulue
- 2 c. à c. de curcuma moulu
- 2 gousses d'ail épluchées
- 1 petit piment rouge, épiné et grossièrement taillé
- 1 c. à c. de sel
- 1 kg de cuisses de poulet

1. Versez la pâte de curry, la crème de coco, le sucre roux, la coriandre, le curcuma, l'ail, le piment et le sel dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse intermédiaire (2 ou 3) et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés et bien combinés.
3. Recouvrez les cuisses de poulet avec cette marinade. Couvrez et placez quelques heures, ou toute la nuit, au réfrigérateur afin de laisser mariner.
4. Faites cuire au barbecue, ou dans un four, à 200°C jusqu'à ce que le poulet soit doré et bien cuit.



SOUPES

Soupe de chou-fleur et de poireaux

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 30 g de beurre
- 2 poireaux finement tranchés
- 1 chou-fleur de taille moyenne, taillé en fleurettes
- 875 ml de bouillon de boeuf
- 1 c. à c. de poivre blanc moulu
- 1/2 tasse de parmesan râpé
- Sel et poivre

1. Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Ajoutez-y les poireaux et faites cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
2. Ajoutez le chou-fleur, le bouillon et le parmesan et portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter, pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
3. Laissez tiédir et versez dans le bol du blender.
4. Sélectionnez une vitesse élevée (4 ou 5) et mixez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Remettez à chauffer dans la casserole et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Remarque : si la soupe devient trop épaisse lors de la cuisson ou du mixage, ajoutez un peu de bouillon ou d'eau à la préparation.



Soupe de potiron épicée

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 c. à s. d'huile
- 1 gros oignon brun émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à c. de poudre de curry
- 500 g de potiron pelé et émincé
- 1 litre de bouillon de volaille
- Sel et poivre

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole, ajoutez-y l'oignon, l'ail et la poudre de curry et faites revenir pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les oignons soient tendres et que la poudre de curry soit odorante.
2. Ajoutez le potiron et le bouillon puis portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 25 minutes, jusqu'à ce que le potiron soit très tendre.
3. Retirez du feu et laissez tiédir. Transvasez dans le bol du blender.
4. Sélectionnez une vitesse élevée (4 ou 5) et mixez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Remplacez la préparation dans la casserole et réchauffez-la. Assaisonnez avec du sel et du poivre.





ENTREMETS

Crêpes ricotta-fruits rouges

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 3 œufs, jaunes et blancs à part
- 200 g de ricotta fraîche
- 125 ml de lait frais
- 110 g de farine
- 1 ½ c. à c. de levure chimique
- 2 c. à s. de sucre semoule
- Beurre pour graisser
- Myrtilles fraîches
- Sirop d'érable

1. Placez les jaunes d'œufs, la ricotta, le lait, la farine, la levure chimique et le sucre semoule dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse intermédiaire (3 ou 4) et mixez, pendant 10 à 15 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient à peine liés.
3. Montez les blancs en neige. Incorporez délicatement la ricotta et mélangez doucement.
4. Faites chauffer une poêle à feu moyen et graissez le fond avec le beurre.
5. Servez avec des myrtilles fraîches et du sirop d'érable.

COCKTAILS AVEC ALCOOL*

Pina colada

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 2 cl de rhum ambré
- 4 cl de rhum blanc
- 4 cl de lait de coco
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 1/4 ananas bien mûr et épluché
- 80 ml de sirop de sucre (❖)
- 8 glaçons de taille moyenne

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée.
3. Versez dans un verre et servez de suite.

Daiquiri aux fruits

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 tasse de fruits frais coupés en morceaux
- 125 ml de rhum blanc* ou de vodka*
- ¼ tasse de sirop de sucre (❖)
- 8 glaçons de taille moyenne

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée.
3. Versez dans deux verres et servez de suite.

Remarque : la plupart des fruits peuvent être employés. Si vous utilisez des fruits congelés, laissez-les décongeler auparavant. Les fruits ayant des peaux dures ou des noyaux doivent avoir été coupés en dés.

(❖) Sirop de sucre - Ingrédients pour 3 tasses

- 3 tasses de sucre blanc
- 2 tasses d'eau

1. Placez le sucre et l'eau dans une grande casserole et faites chauffer à petit feu en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
2. Augmentez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes.
3. Retirez du feu et laissez entièrement refroidir. Placez dans un récipient hermétique à l'abri de la chaleur.

Margarita

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 60 ml de tequila*
- 60 ml de liqueur d'oranges*
- 80 ml de jus de lime frais
- 2 c. à c. de sucre semoule
- 8 glaçons de taille moyenne

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée.
3. Versez dans deux verres givrés et salés.



Chocolat glacé

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 c. à s. de liqueur de chocolat*
- 1 c. à s. de liqueur de café*
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 25 ml de lait
- 2 c. à s. de chocolat à boire
- 2 boules de glace
- 8 glaçons
- 2 c. à s. de sauce chocolat pour la décoration

1. Versez les liqueurs, la crème, le lait, le chocolat à boire et les glaçons dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée.
3. Versez dans deux verres, ajoutez une boule de glace et nappez de sauce chocolat.



COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail pétillant banane-fruits de la passion

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de jus d'ananas
- 1 banane pelée et coupée en rondelles
- 1 orange pelée, épépinée et coupée en quatre
- 2 c. à s. de pulpe de fruits de la passion
- 1 tasse d'eau pétillante fraîche

1. Versez le jus d'ananas, la banane et l'orange dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse élevée (4 ou 5) et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
3. Incorporez la pulpe de fruits de la passion avec l'eau pétillante.
4. Versez dans deux verres et servez de suite.

Frappé de framboises, orange et poire

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de framboises congelées dégelées
- 250 ml de jus d'oranges fraîchement pressées
- 1 poire bien mûre, pelée, épépinée et taillée en dés
- 1 tasse de petits glaçons

1. Placez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse élevée (4 ou 5) et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés et que la préparation soit homogène.
3. Versez dans deux verres et servez de suite.

Frappé d'ananas et de melon

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de melon haché
- 250 ml de morceaux d'ananas frais hachés
- 250 ml de jus d'ananas
- 1 tasse de petits glaçons
- Feuilles de menthe pour la décoration

1. Versez le melon, les morceaux d'ananas, le jus d'ananas et les glaçons dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée et une préparation épaisse et homogène.
3. Versez dans deux verres, décorez de feuilles de menthe et servez de suite.

Smoothie à la banane

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 bananes bien mûres, pelées et taillées en rondelles
- 1 tasse de yaourt nature ou aromatisé à la vanille
- 250 ml de lait
- ¼ tasse de miel

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse intermédiaire (3 ou 4) et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
3. Versez dans deux verres et servez de suite.





Milkshake aux fraises et aux fruits de la passion

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 barquette de fraises équeutées
- 500 ml de lait
- 4 boules de glace aux fruits de la passion ou à la vanille
- 2 c. à s. de sauce à la fraise
- Pulpe de 4 fruits de la passion

1. Placez les fraises, le lait, la glace et la sauce à la fraise dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse intermédiaire (3 ou 4) et mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
3. Ajoutez la pulpe de fruits de la passion mais sans mixer.
4. Versez dans deux verres et servez de suite.

Expresso frappé malté

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 250 ml de lait
- 125 ml d'expresso corsé
- 1 c. à s. de poudre de lait malté
- 1 tasse de glace à la vanille
- 1 tasse de petits glaçons

1. Versez tous les ingrédients dans le bol du blender.
2. Sélectionnez la fonction "PULSE" de manière brève et répétée jusqu'à obtenir de la glace pilée et une préparation épaisse et homogène.
3. Versez dans deux verres et servez de suite.

Milkshake au chocolat malté

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 500 ml de lait frais
- ¼ tasse de poudre de lait malté
- 80 ml de sauce au caramel
- 2 boules de glace à la vanille
- 2 boules de glace au chocolat
- Copeaux de chocolat pour la décoration

1. Placez le lait, la poudre de lait malté, la sauce au caramel et la glace à la vanille dans le bol du blender.
2. Sélectionnez une vitesse intermédiaire (3 ou 4) et mixez jusqu'à ce que le mélange soit combiné et mousseux.
3. Versez dans deux verres, ajoutez les boules de glace au chocolat, parsemez de copeaux de chocolat et servez de suite.



riviera&bar
objets d'art culinaire



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 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr