

VIKING

COOKING DEMO



ETS **ABEL FALISSE** SA
ETN NV

IMPORTATEUR EXCLUSIF • EXCLUSIEVE INVOERDER

La meilleure qualité pour la cuisine depuis 60 ans

VIKING

COOKING DEMO

PAIN

Ingrédients:

- 500 g farine
- 25 cl d'eau (tiède)
- 15 g de levure sèche ou
30 g de levure fraîche
- 2 ct sel
- sucre

(+/- 2 h 30)



Préparation :

- Mélanger la levure avec l'eau tiède.
- Dans le mixer bien mélanger la farine avec le sucre et le sel. Vous devez obtenir une boule souple, si la pâte est trop sèche, vous pouvez rajouter un peu d'eau. Inversement, si elle est trop humide, vous pouvez rajouter un peu de farine.
- Pétrir pendant au moins 10 minutes, puis former une boule et laisser lever une demi-heure, recouvert d'un essuie.
- Former une boule, la poser sur une plaque de cuisson légèrement farinée et laisser reposer recouvert d'un essuie, pendant une heure.
- Avant d'enfourner, réaliser plusieurs coupes sur le dessus de la miche, par exemple en croix pour laissez échapper la vapeur.
- Cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Le pain doit sonner creux lorsqu'il est cuit.
- Laissez refroidir sur une grille.

Suggestion :

Vous pouvez utiliser plusieurs sortes de farine, n'hésitez pas à expérimenter.

VIKING

COOKING DEMO

YAKITORI:



Ingrédients :

- 1 kg de filet de dinde
- 1 gousse d'ail hachée
Finement

Sauce :

- 1 dl de sauce Soya DARK
- ¼ dl de fond de volaille
- ½ dl de saké ou Sherry
- 25 gr de sucre
- 2 cuillères de Mirin

En japonais, **yakitori** signifie '*oiseau grillé*'. Ce sont en fait des brochettes de poulet cuites sur un grill, mais on peut également utiliser du poisson, du bœuf, du porc, ...

Préparation :

- Mettez ensemble tous les ingrédients pour la sauce dans une casserole et portez à ébullition. Laissez 5 minutes et faites ensuite refroidir à température ambiante. Versez la sauce dans un récipient assez haut pour qu'on puisse plonger les brochettes dedans. La sauce peut être conservée dans le frigo pour une autre utilisation
- Coupez la viande en dés de 2.5 cm.
- Piquez la viande sur les bâtons
- Grillez les brochettes en les tournant fréquemment.
- Plongez les brochettes dans la sauce 2 fois durant la période de cuisson

Conseil:

Ne laisse pas devenir le poulet trop cuit sinon il devient sec.

Servir:

Servez le Yakitori le plus chaud possible et ajoutez un peu de sauce

VIKING

COOKING DEMO

SOUPE aux POIREAUX

Ingrédients:

- 3 l de fond de volaille
- 1500 gr de poireaux
- 50 gr de beurre + 3 cuillères d'huile d'olives
- 50 gr de farine
- Poivre & sel
- Noix de muscade
- Persil frais finement haché



Préparation :

- Bien laver les poireaux et les couper en fines lamelles. Mettre le beurre et l'huile dans une casserole.
- Placer les oignons coupés dans la casserole et les laisser fondre et brunir doucement. Ajoutez les poireaux, remuez le tout et mettez le couvercle en baissant la flamme. Laissez 8 minutes.
- Saupoudrez de farine en remuant
- Ajoutez le fond de volaille, portez à ébullition et laissez frémir 10 minutes.
- Enlevez du feu et assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade
- Mixez la soupe et vérifiez l'assaisonnement

VIKING

COOKING DEMO

TOURNEDOS AVEC SA SAUCE AUX CHAMPIGNONS ACCOMPAGNÉ D'UNE GRATIN DAUPHINOIS

TOURNEDOS

Ingrédients :

- 10 tournedos
- Poivre & sel

Préparation de la viande :

- Saisissez la viande sur le grill ou le plancha (différents goûts)
- Laissez reposer et refroidir sur une grille

Servir:

- Avant de dresser la viande sur l'assiette placer les tournedos dans un four préchauffé +- 8 minutes.

VIKING

COOKING DEMO

GRATIN DAUPHINOIS

Ingrédients:

- 2 kg de pommes de terre
- 0.35 l de crème fraîche
- 0.35 l de lait
- 5 gousses d'ail
- 150 gr d'Emmenthal râpé



PRÉPARATION

- Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles.
=> Ne les séchez pas !
- Préchauffez le four sur 220 °.
- Beurrez un récipient
- Versez les pommes de terre dans le récipient en les parsemant de fromage
- Epicez bien avec poivre, sel et noix de muscade (facultatif Thym, Marjolaine)
- Utilisez 0,35 l de lait et 0,35 l de crème fraîche (pour 2000 gr) et préchauffez ce mélange avant de napper les pommes de terre.
- Mettez 25 minutes sur 180° et ensuite 20 minutes sur 200°.

Conseils Importants!!!!

1. Ne séchez pas les pommes de terre
2. Utilisez lait et crème fraîche.
3. Préchauffez le liquide avant de napper
4. Cuisson à 180°C et ensuite 200°.

VIKING

COOKING DEMO

SAUCE aux CHAMPIGNONS

Ingrédients:

- 500 gr de champignons de Paris
- 0,5 l de fond brun de viande
- 25 cl de crème fraîche ou Alpro
- 1 cuillère de moutarde douce
- Poivre & sel



Préparation :

- Faites sauter les champignons dans une poêle et versez le fond.
- Portez à ébullition et ajoutez la crème.
- Ajoutez une cuillère de moutarde et laissez hors du feu.

VIKING

COOKING DEMO

CRÈME BRÛLÉE

Ingrédients:

- 5 jaunes d'œuf
- 1 blanc d'œuf
- 20 gr de sucre vanillé
- 50 cl de crème fraîche
- 50 gr de sucre semoule
- 50 gr de sucre de canne (Demerara)



Préparation :

- Battez avec le mixeur les jaunes d'œuf, le blanc d'œuf et le sucre vanillé
- Portez à ébullition la crème fraîche et versez le sucre semoule
- Versez la crème dans le mixer en battant encore 1 minute.
- Partagez la crème dans des récipients et introduisez-les dans le four vapeur Viking pour 40 min à 100° C (position combi/vapeur)
- En sortant du four, mettez-les d'abord dans le compartiment congélateur du frigo pour une ½ heure. Par la suite, mettez-les dans le compartiment frigo

Servir :

- Avant de servir laissez caraméliser une fine couche de sucre de canne. **Attention ça brûle très vite !**

Bon appétit

ETS **ABEL FALISSE** **SA**
ETN **NV**

IMPORTATEUR EXCLUSIF • EXCLUSIEVE INVOORDER

Commerciële dienst / Service commercial

TEL: 04/ 252 71 73

Fax: 04/ 252 12 79

e-mail: info@abel-falisse.be

www.abel-falisse.be

www.vikingrange.be