



Cuisiner dans l'inox avec Cristel

Steak sauté au poivre vert

Ingrédients : 4 personnes

4 steaks de 180g
2 échalotes
1c.s de poivre vert
15cl de vin blanc
15cl de fond brun
15g de beurre
Persil
Poivre du moulin
Fleur de sel

Préparation :



Préchauffer la poêle CRISTEL sur votre plaque de cuisson.

Jeter quelques gouttes d'eau sur le revêtement pour vérifier la bonne température de votre poêle.

Lorsque la poêle est chaude, les gouttelettes d'eau roulent sur l'inox.

Déposer alors les steaks et laisser saisir votre viande pendant 2 à 3 minutes sans matière grasse.

Une fois les sucs de la viande caramélisés, retourner les steaks puis réaliser la même opération.

Baisser le feu de moitié puis assaisonner de fleur de sel, poivre du moulin.

Débarrasser les steaks puis ajouter les échalotes ciselées et le vin blanc pour déglacer les sucs ainsi que le poivre vert.

Ajouter le fond brun et réduire puis monter la sauce au beurre et napper les steaks.

Ajouter le persil haché sur à préparation.



Cuisiner dans l'inox avec Cristel

Omelette au lard et tomates cerises

Ingrédients : 4 personnes

12 oeufs
200g de lard fumé
200g de tomate cerise
15 cl de crème fraîche
1 noix de beurre
1 C.S d'huile
Poivre du moulin
Fleur de sel



Préparation :

Battre les œufs avec la crème fraîche, sel, poivre.

Ajouter le lard en morceaux préalablement sués et égouttés ainsi que les tomates coupées en deux.

Préchauffer la poêle CRISTEL sur votre plaque de cuisson.

Jeter quelques gouttes d'eau sur le revêtement pour vérifier la bonne température de votre poêle.

Lorsque la poêle est chaude, les gouttelettes d'eau roulent sur l'inox.

Faire fondre le beurre et l'huile dans la poêle puis y verser la préparation.

Remuer l'omelette en début de cuisson puis laisser la dorer pendant 2 min.

Faire rouler l'omelette sur le plat de présentation.

Cuisiner dans l'inox avec Cristel

Poêlée de pommes de terre aux pruneaux

Ingrédients : 4 personnes

500g de pommes de terre
100g de pruneaux
20g de beurre
10ml d'huile d'olive
3 gousses d'ail en chemise
2 branches de romarin
1 branche de thym
Poivre du moulin
Fleur de sel



Préparation :

Préchauffer la poêle CRISTEL sur votre plaque de cuisson.

Jeter quelques gouttes d'eau sur le revêtement pour vérifier la bonne température de votre poêle.

Lorsque la poêle est chaude, les gouttelettes d'eau roulent sur l'inox.

Faire fondre le beurre et l'huile dans la poêle puis y verser les pommes de terre.

Faire colorer les pommes de terre et baisser la température de moitié.

Ajouter l'ail, le thym, le romarin, saler et poivrer puis continuer la cuisson à couvert.

Ajouter les pruneaux en fin de cuisson.



Crumble pomme et banane au caramel et chocolat

.....

Ingrédients : 4 personnes

4 pommes Elstar
2 bananes
30g de chocolat
40g de sucre semoule
50g de farine
50g de poudre d'amande
100g de sucre roux
120g de beurre



Préparation :

Éplucher et couper les pommes et les bananes en morceaux.

Déposer le sucre semoule dans une sauteuse Cristel en inox de 22cm et laisser chauffer jusqu'à obtention d'un caramel blond. Ajouter alors 20g de beurre puis les fruits.

Caraméliser les fruits pendant 5 min et ajouter le chocolat puis éteindre le feu.

Dans un saladier réunir la farine, la poudre d'amandes, le sucre roux et le beurre puis mélanger les ingrédients jusqu'à réaliser de beaux gros morceaux.

Disposer la pâte à crumble sur les fruits et faire dorer le crumble dans un four à 180°C jusqu'à une belle coloration brune.

Cuisiner dans l'inox avec Cristel

Tarte Tatin aux poires façon belle Hélène

Ingrédients : 4 personnes

Pour la pâte :
300 g de farine
150 g de beurre
1 pincée de sel
3 C.S de sucre
8 cl d'eau
8 poires
250 g de sucre
40g de beurre
1 gousse de vanille
Copeaux de chocolat



Préparation :

Mélanger la farine, le sel, le sucre.

Incorporer le beurre et l'eau puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Peler et évider les pommes, les tailler en quartiers.

Dans un moule à tarte Tatin ou une poêle CRISTEL, mettre le sucre et le beurre à chauffer jusqu'à obtention d'un caramel blond.

Ajouter les quartiers de poires, la vanille et laisser les caraméliser pendant 3-4 min.

Une fois étalée, placer la pâte brisée sur les poires.

Cuire la tarte au four à 180°C pendant 20 min.

Démouler la tarte tatin puis saupoudrer de copeaux de chocolat.

Crêpe à la Bretonne version suzette

.....

Ingrédients : 4 personnes

250g de farine
1/2l de lait entier
50g sucre + 50g pour le caramel
50g de beurre + cuisson
4 œufs
1 pincée de sel
1c.s d'eau de fleur d'oranger
10cl de grand Marnier
1 orange et 1 citron

Préparation :

Réunir tous les ingrédients secs (farine, sucre, sel) dans un saladier.

Mélanger les ingrédients et réaliser un puit au centre du mélange.

Incorporer les œufs un à un au mélange à l'aide d'un fouet.

Ajouter le lait progressivement en remuant jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

Ajouter le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger. Laisser la pâte reposer 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer la poêle CRISTEL sur votre plaque de cuisson.

Jeter quelques gouttes d'eau sur le revêtement pour vérifier la bonne température de votre poêle.

Lorsque la poêle est chaude, les gouttelettes d'eau roulent sur l'inox puis baisser la température.

Réaliser les crêpes dans la poêle en graissant de temps en temps avec du beurre.

Cuire les crêpes des deux côtés.

Verser le sucre dans la poêle et le faire fondre. Lorsqu'il commence à prendre une couleur ambrée, ajouter le jus d'orange. Ajouter le jus de citron et le beurre en remuant.

Ajouter le Grand-Marnier, porter à ébullition, puis flamber.

Mettre une crêpe dans la poêle puis la retourner pour bien l'imbiber de sauce et la réchauffer.

