



**MARQUE:** RIVIERA ET BAR

**REFERENCE:** QPL 630

**CODIC:** 4225686



**NOTICE**



# notice d'utilisation

Combiné Plancha-Gril  
qpl 630



**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.

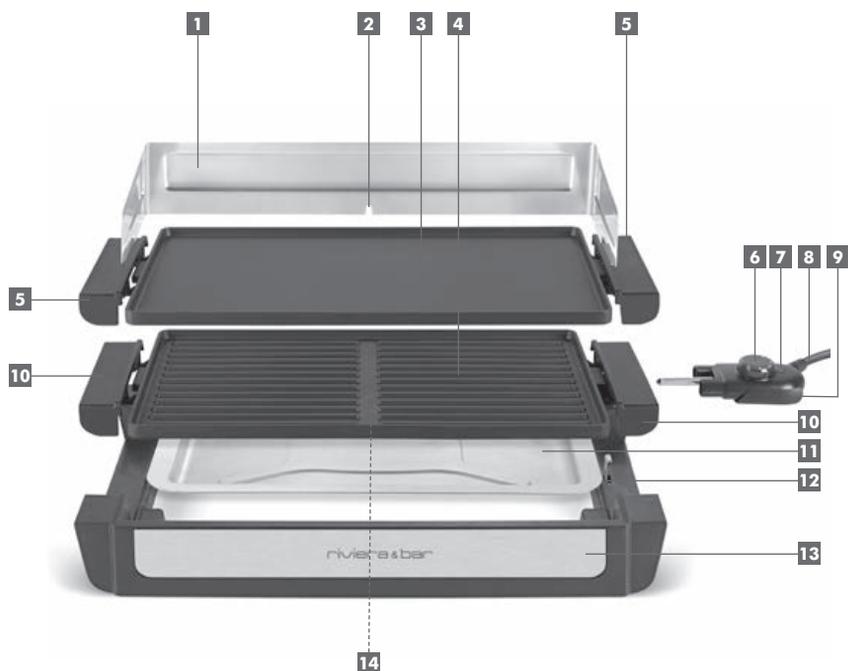
Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

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	6
Avant la première mise en service	7
Mise en service	8
Trucs et astuces	9
Nettoyage et entretien	9
Caractéristiques techniques	10
Environnement	10
Accessoires	10
Garantie	10
Guide de dépannage	11
Idées Recettes	12

## description du produit



- 1** Pare-graisse inox amovible
- 2** Encoches de fixation du pare-graisse (situées au milieu, à gauche et à droite)
- 3** Plaque Plancha
- 4** Plaque Gril
- 5** Poignées de la plaque Plancha
- 6** Bouton thermostat
- 7** Voyant de température
- 8** Bloc thermostat amovible avec cordon d'alimentation
- 9** Loquet d'extraction du bloc thermostat
- 10** Poignées de la plaque Gril
- 11** Plateau de récupération des graisses et jus de cuisson
- 12** Languette de sécurité des plaques de cuisson
- 13** Corps avec inserts inox
- 14** Fentes d'évacuation des graisses et jus de cuisson (une fente par plaque)



- Respecter impérativement les consignes d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Riviera & Bar décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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 soit en parfait état.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. 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.
- 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 :
  - A la fin de chaque utilisation
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de dérangement ou 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 ne 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 par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Ne jamais plonger le corps de l'appareil ou le bloc thermostat 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 Services 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 Services Agréé Riviera & Bar. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur : [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)

## recommandations de sécurité particulières



- Les plaques deviennent très chaudes lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi, tout comme le connecteur, le pare-graisse et le plateau de récupération des jus. Veiller à dégager leur environnement et à ne les manipuler qu'après leur complet refroidissement.
- Prendre garde aux projections de graisses.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le plateau de récupération des jus.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Déplacer uniquement l'appareil à froid.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Soulever uniquement les plaques Plancha et Gril à l'aide de leurs poignées.
- Ne jamais transporter l'appareil à l'aide des poignées des plaques de cuisson. Le transporter en le soulevant uniquement par le dessous du corps.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique ou autres matériaux sensibles

à la chaleur entrer en contact avec les plaques pendant la cuisson.

- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer que le bouton thermostat soit positionné sur "0".
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

avant la première  
mise en service

#### Déballage

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes autoadhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

#### Nettoyage

- Lavez les plaques (3 et 4), le plateau de récupération (11) ainsi que le pare-graisse (1) à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Essuyez-les avec un chiffon doux.
- Essuyez le corps (13) de l'appareil avec un linge doux et humide.



#### Remarque importante

Il est impératif que les plaques (3 et 4), ainsi que leur connecteur soient complètement secs avant utilisation.

1. Assurez-vous que le plateau de récupération des jus (11) soit convenablement en place.
2. Selon le mode de cuisson désiré, choisissez la plaque Plancha (3) ou la plaque Gril (4).
3. A l'aide des poignées (5 ou 10), déposez la plaque sur le corps (13) en y enfichant la languette de sécurité (12) jusqu'en butée.



### Remarque importante

Prenez soin de positionner la plaque dans le bon sens afin que l'enfichage se fasse correctement. La fente d'évacuation des jus (14) doit se trouver vers l'avant.

Si la plaque (3 ou 4) n'est pas correctement enfichée, l'appareil ne fonctionne pas.

4. Fixez le pare-graisse (1) à l'arrière de la plaque en insérant ses 3 encoches (2) dans les ergots présents sur le corps (13).
5. Branchez le bloc thermostat (8) dans le connecteur prévu à cet effet sur le côté droit de la plaque.
6. Vérifiez que le bouton thermostat (6) soit positionné sur "0" puis branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.



### A NOTER

- Avant de brancher le bloc thermostat (8), assurez-vous que la fiche soit entièrement sèche.
  - Branchez toujours le bloc thermostat (8) avant le cordon d'alimentation.
  - Utilisez toujours le bloc thermostat (8) fourni avec l'appareil.
7. Placez le bouton thermostat (6) sur la position souhaitée. Le voyant de température (7) s'allume aussitôt indiquant la mise en chauffe de la plaque (3 ou 4).



### A NOTER

- Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage de la plaque. Ceci est tout à fait normal.
  - Le bouton (6) permet de sélectionner 5 allures de chauffe :
    - Position "0" : appareil éteint
    - Position "1" : chauffe lente
    - Position "2" : réchauffage (chauffe moyenne)
    - Position "3" : pour légumes, fruits de mer tendres (calamars...), oeufs...
    - Position "4" : pour viandes émincées ou finement tranchées, poissons, fruits de mer, pains plats (ex. : pita)...
    - Position "5" : pour viandes et poissons d'épaisseurs standards (steaks, faux-filets, pavés de saumon...)
8. Lorsque le voyant de température (7) est éteint, déposez les aliments sur la plaque (3 ou 4) et faites les cuire à votre goût.
- Le voyant de température (7) peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois au cours de la cuisson. Ceci indique qu'une température correcte est maintenue.
  - Utilisez une spatule en bois ou thermoplastique pour retourner les aliments.
  - Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses de la plaque (3 ou 4) vers la fente d'évacuation (14) à l'aide d'une spatule. Ces graisses sont recueillies dans le plateau de récupération (11) qu'il faut vider après chaque utilisation. Ces jus ne sont en aucun cas à consommer.
9. En fin d'utilisation, placez le bouton thermostat (6) sur la position "0" et débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise secteur.
  10. Attendez que l'appareil soit complètement froid, retirez le bloc thermostat (8) en appuyant sur le loquet d'extraction (9) puis nettoyez l'appareil (cf. Rubrique "Nettoyage et entretien").



### A NOTER

## 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 de plaques antiadhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas forcément nécessaire.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson car 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 le gril.
- 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.
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les faire dégorger afin d'extraire le surplus de graisse.
- 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.
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou thermoplastiques pour retourner vos aliments et éviter d'abîmer les plaques.

## 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.

1. Retirez le bloc thermostat (8) en appuyant sur le loquet d'extraction (9) et nettoyez-le avec un chiffon doux et légèrement humide. Essayez-le soigneusement.
2. Enlevez le pare-graisse (1) et lavez-le à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge douce.
3. Après avoir préalablement retiré la plaque de cuisson (3 ou 4), essuyez-la avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments. Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède mélangée à du produit vaisselle et nettoyez avec une brosse en nylon. Essayez soigneusement.
4. Enlevez le plateau de récupération des jus (11), videz-le après chaque utilisation et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-le avant de le remettre en place.



### A NOTER

- Les plaques de cuisson (3 et 4) sont recouvertes d'une couche antiadhésive. Ne vous servez en aucun cas d'agents abrasifs pour les nettoyer.
- Les plaques de cuisson (3 et 4), le plateau de récupération des jus (11) et le pare-graisse (1) sont compatibles lave-vaisselle.

5. Les poignées (5 et 10) et le corps (13) de l'appareil se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Ne vous servez jamais d'agents nettoyants métalliques ou abrasifs. Essayez-les soigneusement.



### Remarque importante

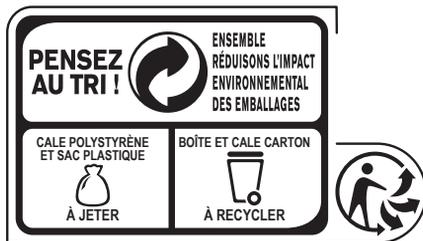
Il est impératif que les plaques, leur connecteur, ainsi que le bloc thermostat, soient complètement secs avant réutilisation.

## caractéristiques techniques

Puissance :	2200 W
Tension :	230 V ~ 50-60 Hz
Poids :	5,9 kg
Dimensions :	L 645 x H 150 x P 305 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](http://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 une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que les plaques de cuisson, le plateau de récupération des jus, le pare-graisse, le bloc thermostat, le corps,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

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 Services Agréés de la marque.

Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera & Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr)

Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés 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.



anomalies de fonctionnement	causes	solutions
L'appareil ne fonctionne pas ou les aliments ne cuisent pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le bloc thermostat soit correctement branché sur le connecteur ainsi que le cordon d'alimentation sur la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	La plaque choisie (3 ou 4) n'est pas correctement enfichée dans le corps de l'appareil.	Recommencez l'opération de mise en place de la plaque (cf. Rubrique "Mise en service").
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez les plaques avec un linge humide avant de mettre l'appareil 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 thermostat.
Beaucoup de fumée se dégage lors de la cuisson des aliments.	Vos aliments sont trop graissés. La matière grasse facilite en effet le dégagement de fumée.	Graissez moins, voire pas du tout, la plaque de cuisson.

# IDEES RECETTES en mode Gril

## Tournedos sauce roquefort

Pour 1 personne

### Ingrédients :

- 1 tournedos de bœuf
- 100 g de roquefort
- 50 cl de crème fraîche

1. Faites cuire le tournedos de bœuf sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
2. Pendant ce temps, faites fondre 100 g de roquefort dans 50 cl de crème fraîche et mélangez continuellement.

Servez le tournedos nappé de sauce et accompagné de légumes vapeur ou de pâtes.

## Brochettes de poulet au citron et au miel

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 500 g de poitrine de poulet
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à c. de graines de sésame
- 1 c. à c. de gingembre râpé

1. Coupez le poulet en fines lamelles et enfitez ces morceaux sur 8 brochettes.
2. Disposez les brochettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Pendant la cuisson des brochettes, mélangez en sauce le jus de citron, le miel, les graines de sésame et le gingembre.

Accompagnez les brochettes avec du riz cuit à la vapeur et des légumes verts et versez la sauce avant de déguster.

## Magrets de canard grillés

Pour 2 personnes

### Ingrédients :

- 1 magret de canard

1. Incisez la pellicule grasseuse sur 2 à 3 mm de profondeur en réalisant des croisillons.
2. Faites cuire le magret de canard côté grasse sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Servez avec une compotée de pommes ou de figues aux épices de pain d'épices, une purée de pommes de terre à l'ail ou de céleri.

## Côtelettes d'agneau au thym

Pour 5 personnes

### Ingrédients :

- 3 côtelettes par personne
- Huile d'olive
- Sel/poivre
- Thym

1. Badigeonnez les côtelettes d'un petit peu d'huile d'olives, salez, poivrez et parsemez de thym.
2. Faites cuire les côtelettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez bien chaud.

## Hamburger / Cheeseburger / Baconburger

Pour 5 personnes

### Ingrédients :

- 500 g de bœuf haché
- 1 œuf
- Oignon haché
- Sel/poivre
- Fines herbes
- Moutarde/ketchup
- Lanières de salade
- Tomates
- Cornichons

1. Mélangez 500 g de bœuf haché avec 1 œuf, de l'oignon haché, du sel/poivre et des fines herbes. Formez des steaks assez plats.
2. Faites cuire les steaks sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Tranchez des petits pains spéciaux hamburgers en 2 et faites les toaster sur la plaque Gril.
4. Réalisez les hamburgers en tartinant les pains de moutarde ou de ketchup, placez un steak cuit, ajoutez des lanières de salade, une rondelle de tomate, une rondelle d'oignon, quelques rondelles de gros cornichons, refermez.

*Vous pouvez varier les plaisirs en ajoutant du fromage fondu ou du bacon que vous aurez préalablement fait cuire sur la plaque Plancha.*

## Brochettes sucrées salées courgettes abricots

Pour 7/8 petites brochettes

### Ingrédients :

- 4 petites courgettes
- Sel/poivre
- Herbes de Provence
- Piment d'Espelette
- 10/12 tranches de lard très fines
- 12 abricots moelleux

1. Blanchissez les courgettes pelées 3 à 4 minutes dans de l'eau bouillante salée ou à la vapeur. Coupez-les en tronçons de taille moyenne.
2. Préparez un mélange épicé avec sel, poivre du moulin, herbes de Provence et une pincée de piment puis roulez les tronçons de courgette dans ce mélange.
3. Disposez les tranches de lard sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
4. Coupez les tranches de lard en 2 dans le sens de la longueur en fonction de la taille des tronçons de courgettes. Enroulez le lard autour des tronçons.
5. Coupez les abricots en 2 ou 3 suivant leur taille.
6. Montez les brochettes en alternant abricots et courgettes préparées et saupoudrez-les d'herbes de Provence.
7. Disposez les brochettes sur la plaque Gril en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

*Dégustez bien chaud.*



# IDEES RECETTES en mode Plancha

## 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.

## Steak de saumon en croûte d'estragon et poivre

Pour 4 personnes

Ingrédients :

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

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.

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

## Filet de poisson grillé

Pour 4 personnes

Ingrédients :

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

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 :

- 150 g de persil frais
- 125 g de parmesan
- 125 g de pignons de pin broyés
- 60 g de câpres
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à c. de zeste de citron
- Sel/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 le persil frais, le parmesan, les pignons de pin, les câpres, le jus et 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.

## Pancakes

Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers
- 65 g de beurre
- 30 cl de lait

1. Dans un saladier, versez 250 g de farine, 30 g de sucre, 1 sachet de levure et une pincée de sel. Ajoutez 2 œufs entiers et mélangez. Ajoutez 65 g de beurre fondu puis délayez avec 30 cl de lait.
2. Laissez reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.
3. Faire cuire de petites crêpes d'environ 10 cm de diamètre sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du sucre, de la cannelle, du chocolat fondu, de la confiture, de la chantilly...

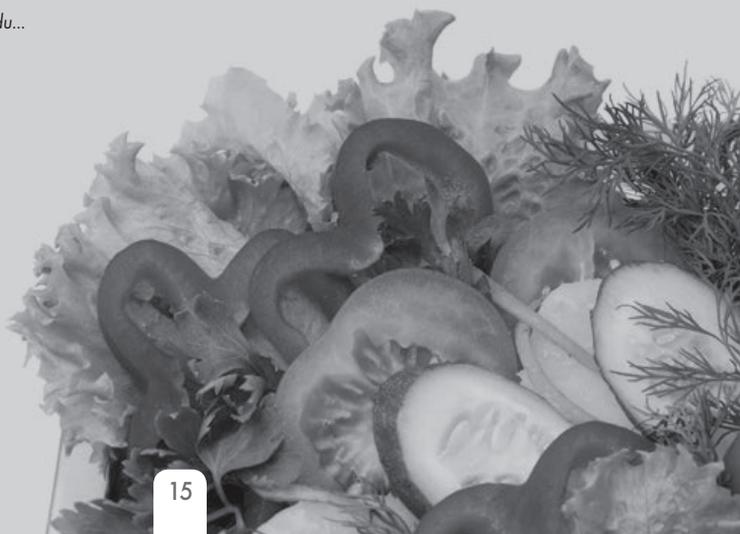
## Fruits grillés

### Ingrédients :

- Divers fruits (pommes, bananes, poires...)

1. Coupez les fruits en fines lamelles ou réalisez des brochettes.
2. Faites cuire sur la plaque Plancha en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Dégustez avec du miel, du chocolat fondu...



riviera&bar  
objets d'art culinaire



riviera&bar  
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.  
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](http://www.riviera-et-bar.fr) - [info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)