

RIVIERA ET BAR

FONDUES

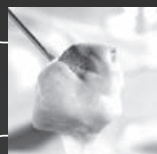
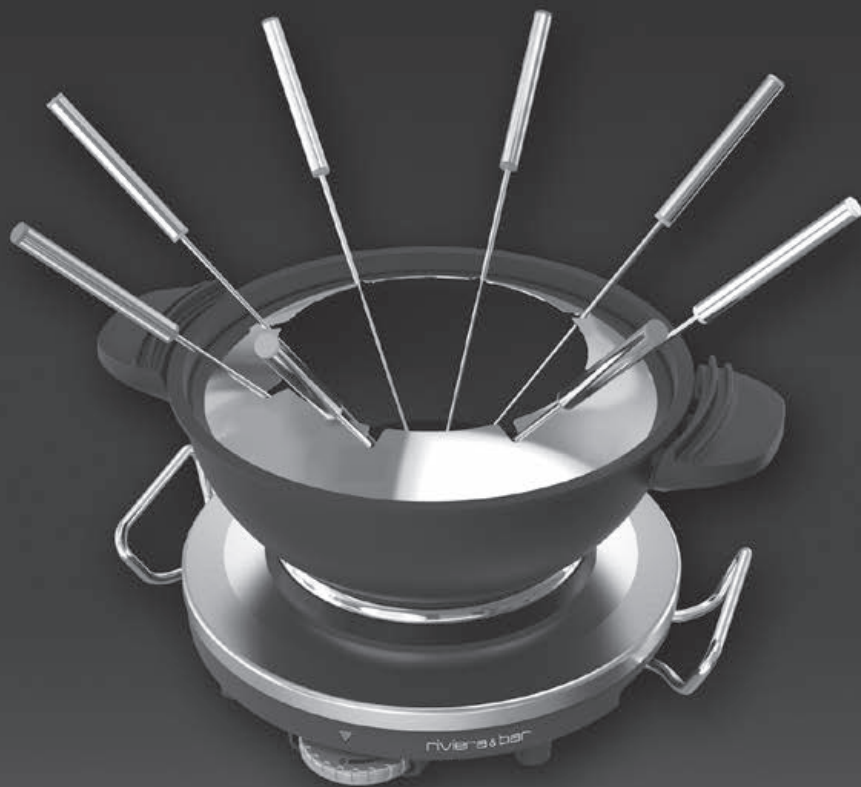
QFD340

MANUEL D'UTILISATION



notice d'utilisation

Fondue - Réchaud
qFd 340

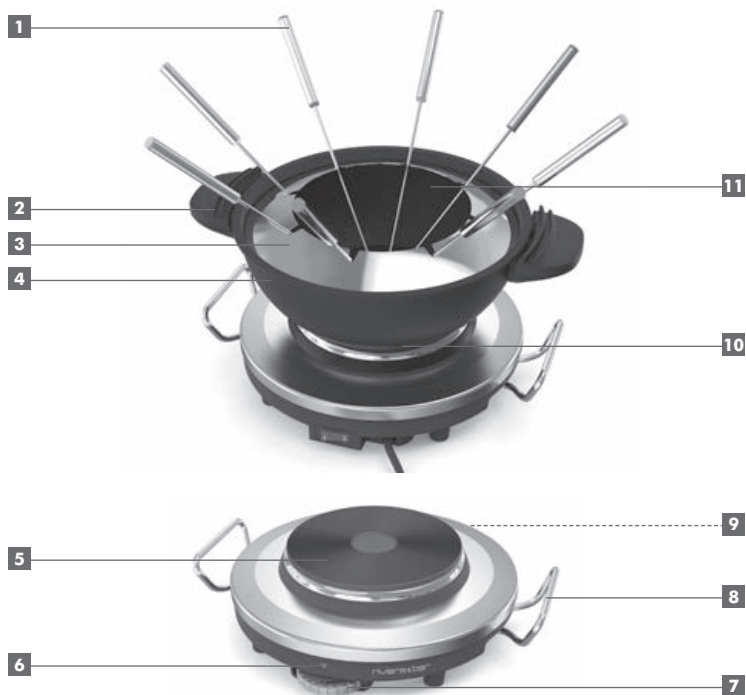


riviera & bar
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine du petit électroménager. 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.

description du produit



- 1** Fourchettes à fondue (8 pièces)
- 2** Poignées du caquelon (x2)
- 3** Support à fourchettes fondue
- 4** Caquelon en fonte émaillé
- 5** Foyer fonte
- 6** Voyant de contrôle de température

- 7** Bouton rotatif de réglage du thermostat
- 8** Poignées du réchaud (x2)
- 9** Interrupteur lumineux "Marche/Arrêt" (à l'arrière)
- 10** Socle antiglissement
- 11** Repères de niveau minimal/maximal

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.



- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.



- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.



- Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera & Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- 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



- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- 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.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.



- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- 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.
- 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.



- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager son environnement. Veiller à utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.
- Attention aux risques de brûlures lors des manipulations. Toujours déplacer l'appareil à l'aide des poignées de transport.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- 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.
- Laisser suffisamment d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil pour lui assurer une bonne ventilation.
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil à même le sol pour éviter tout trébuchement et brûlures qui peuvent en résulter.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité et prendre garde de ne pas toucher les parties chaudes (réchaud, caquelon, support à fourchettes...).
- Ne jamais placer l'appareil à proximité de matières facilement inflammables.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en présence de matières explosives ou de fumées.
- Veiller à bien positionner le caquelon à plat, le socle antiglissement recouvrant ainsi la périphérie du foyer en fonte.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire. Ne faire cuire que des aliments appropriés et destinés à cet effet.

- Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
- Ne jamais ajouter d'eau dans le bain d'huile.
- Prendre garde à ne jamais entrer en contact avec l'huile ou le bouillon tant que celui-ci est encore chaud (risque de brûlures importantes).
- S'assurer que le niveau d'huile ou de bouillon contenu dans le caquelon soit compris entre les repères de niveau minimal et maximal. Le non-respect de cette précaution n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais dépasser le repère de niveau maximal lors du remplissage du caquelon afin d'éviter tout risque de débordement intempestif en cours de cuisson.
- S'assurer que les aliments soient aussi secs que possible avant de les plonger dans l'huile.
- 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.
- Prendre garde aux vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson et aux éventuelles projections d'huiles ou de bouillons.
- Attendre le refroidissement complet de l'huile ou du bouillon avant de vider le caquelon.
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés et ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil pendant son utilisation.
- En fin d'utilisation, tourner le bouton de réglage thermostat sur "0". Éteindre l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" sur "OFF". Débrancher le cordon d'utilisation.
- Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le manipuler, de le nettoyer et de le ranger.

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 auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.

NETTOYAGE

- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 10.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le bouton de réglage (7) soit positionné sur "0".
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
3. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "ON". Celui-ci s'éclaire.
4. Réglez le bouton de réglage (7) sur la position maximale.
5. Laissez chauffer l'appareil sans rien poser sur le foyer pendant 10 minutes.



A NOTER

Ne vous inquiétez pas de la légère fumée qui se dégage pendant cette opération ; elle a pour but de "fixer" le revêtement du foyer.

6. En fin de mise en service, assurez-vous que le bouton de réglage (7) soit positionné sur "0".
7. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "OFF". Celui-ci s'éteint.
8. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

mise en service

Utilisation comme Appareil à Fondue

1. Mettez l'huile, le bouillon, ou tout autre ingrédient dans le caquelon (4), en respectant les repères de niveau minimal/maximal (11).
2. Pour les fondues à l'huile, au bouillon et au vin, utilisez le support à fourchettes (3) et positionnez-le sur le caquelon (4) en veillant à ce qu'il soit correctement positionné sur le débord intérieur du caquelon.



A NOTER

Pour les recettes ne nécessitant pas de cuisson des aliments (fondue savoyarde, fondue au chocolat...), n'utilisez pas le support à fourchettes.

3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et posez le réchaud au centre de la table.
4. Posez le caquelon (4) sur le foyer en fonte (5).



Remarques importantes

- Assurez-vous que le caquelon soit stable et bien positionné à plat sur le foyer, le socle antiglissement (10) recouvrant ainsi la périphérie du foyer.
- N'intercalez jamais de papier aluminium ou tout autre objet entre le caquelon (4) et le foyer (5).

5. Assurez-vous que le bouton de réglage (7) soit positionné sur "0".
6. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
7. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "ON". Celui-ci s'éclaire.
8. Réglez le bouton de réglage (7) sur la position indiquée dans la recette. L'appareil se met en chauffe le temps que la température atteigne la valeur définie par le thermostat. La chauffe est alors interrompue pendant quelques instants, puis reprend et ainsi de suite.
Ce cycle est visible sur le voyant de contrôle (6) tantôt allumé, tantôt éteint.
9. Piquez les aliments sur les fourchettes (1) et plongez-les délicatement dans le caquelon (4). Positionnez les fourchettes dans les espaces prévus à cet effet dans le support à fourchettes (3).



Remarque importante

Si la préparation devait se mettre à bouillir, réduisez la température en amenant le bouton de réglage (7) sur une position plus basse.

10. En fin d'utilisation, arrêtez la chauffe de l'appareil en ramenant le bouton de réglage (7) sur "0".
11. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "OFF" et débranchez le cordon d'alimentation.
12. Attendez le refroidissement complet du liquide à fondue contenu dans le caquelon avant de le déverser.



Remarques importantes

- Pour des raisons de sécurité, évitez de croiser les fourchettes et égouttez les aliments avant de les mettre dans votre assiette.
- Pour éviter les risques de brûlure, ne portez pas les fourchettes à fondue directement en bouche.
- N'endommagez pas le revêtement émaillé du caquelon avec les fourchettes.
- Veillez à ne pas toucher le caquelon, le support à fourchettes, le réchaud car ils sont très chauds.
- À la fin de la cuisson, l'appareil est chaud et le reste un certain temps.
- Pour déplacer le caquelon, utilisez des maniques (gants adaptés) et manipulez-le exclusivement par ses poignées.

Utilisation comme Réchaud

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et assurez-vous que le bouton de réglage (7) soit positionné sur "0".
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
3. Mettez l'appareil sous tension en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "ON". Celui-ci s'éclaire.
4. Posez votre casserole ou poêle sur le foyer.
5. Réglez le bouton de réglage (7) sur la position souhaitée. L'appareil se met en chauffe le temps que la température atteigne la valeur définie par le thermostat. La chauffe est alors interrompue pendant quelques instants, puis reprend et ainsi de suite. Ce cycle est visible sur le voyant de contrôle (6) tantôt allumé, tantôt éteint.
6. L'échelle ci-dessous vous donne quelques indications de réglage :
 - 0 = Arrêt
 - 1 = Tenir au chaud
 - 2 = Réchauffer
 - 3 = Cuire
 - 4 = Rissoler
 - 5 = Frire modérément
 - 6 = Frire fortement
7. En fin d'utilisation, arrêtez la chauffe de l'appareil en ramenant le bouton de réglage (7) sur "0".
8. Éteignez aussitôt l'appareil en basculant l'interrupteur "Marche/Arrêt" (9) sur position "OFF". Celui-ci s'éteint.
9. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.



Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le réchaud dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Conservez le foyer bien au sec car une humidité persistante peut conduire à un dépôt de rouille à sa surface.
- Aucune pièce n'est compatible lave-vaisselle excepté le support à fourchettes.
- N'utilisez pas de produits chimiques, de nettoyeurs abrasifs, de détachants, de sprays pour four ou de laine d'acier pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Lavez le caquelon (4), le support à fourchettes (3) et les fourchettes (1) avec de l'eau savonneuse.
2. Rincez-les et séchez-les soigneusement.

Nettoyage après utilisation

1. Lavez les éléments à fondue (caquelon, support à fourchettes, fourchettes) à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'une éponge. Rincez puis séchez-les soigneusement.
2. Pour nettoyer le foyer en fonte, utilisez des produits spécifiques disponibles dans le commerce. Assurez-vous qu'il soit parfaitement sec après entretien.
3. Pour nettoyer le corps inox du réchaud et ses poignées, utilisez un chiffon doux et légèrement humide avec un peu de produit vaisselle. Essuyez-les soigneusement.
4. Veillez à bien sécher toutes les pièces de l'appareil avant de le ranger.

Rangement

Après nettoyage de l'appareil, rangez votre Fondue - Réchaud dans un endroit sec et propre.

Conseils pratiques spécifiques "Fondue"

- Choisissez une huile neutre (tournesol, arachide) ou une huile "Spéciale fondue" qui supporte bien les hautes températures.
- Utilisez de l'huile neuve pour chaque fondue et ne la laissez jamais fumer.
- Vérifiez que les aliments à cuire soient bien égouttés.
- N'utilisez pas de produits surgelés, faites-les décongeler avant cuisson.
- Respectez la tradition : celui qui laisse tomber dans le caquelon le morceau piqué au bout de sa fourchette, a droit à un gage.

Conseils pratiques spécifiques "Réchaud"

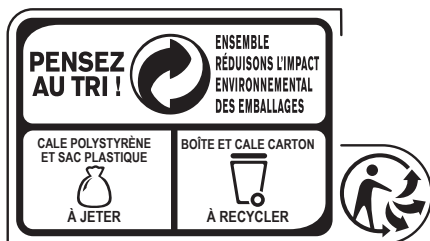
- Veillez à utiliser des récipients (casseroles, poêles...) dont le diamètre de fond est adapté à celui du foyer utilisé. Avec un ustensile de trop petit diamètre vous gaspillez de l'énergie.
- Veillez également à utiliser des récipients à fond bien plat. En effet, la chaleur se transmet principalement du foyer au récipient par contact. Meilleur est le contact, meilleure est la transmission de chaleur.
- Il est également conseillé de couper la chauffe plus tôt que prévu et d'utiliser alors l'énergie emmagasinée par le foyer pour maintenir votre préparation au chaud.
- Si vous n'avez jamais utilisé de plaque de cuisson électrique en fonte, il vous faudra quelque temps d'adaptation avant de pouvoir utiliser au mieux votre appareil. Bien qu'étant équipé d'un thermostat qui permet une régulation continue et fine, le foyer est le siège d'une certaine inertie thermique, aussi bien en montée de température qu'en descente.
- Lorsque vous arrêtez votre appareil en mettant le bouton de réglage sur "0", le foyer continue à dégager de la chaleur pendant quelques instants.

caractéristiques techniques

Puissance :	1000 W
Tension d'utilisation :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Capacité maximale :	1,2 litre
Capacité minimale :	0,9 litre
Poids :	5,2 kg
Dimensions :	L 355 x H 180 x P 270 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 de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :

- les pièces d'usure,
- les pièces endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc,
- 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.

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 L111-2 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.

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.



IDÉES RECETTES

Fondue bourguignonne aux deux viandes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 litre d'huile pour friture
- 750 g de rumsteack ou de filet de bœuf
- 750 g de noix de veau

Pour accompagner :

Sauce cocktail, sauce à la coriandre, sauce à la menthe, sauce piquante, sauce champignons

1. Préparez les sauces. Dans un saladier, mettez 2 jaunes d'œufs et 2 c. à c. de moutarde forte. Salez, poivrez, versez 300 ml d'huile en filet, en fouettant pour faire une mayonnaise. Séparez dans 3 bols. Dans l'un, ajoutez des câpres, des cornichons et un œuf dur hachés ensemble. Dans le second, ajoutez 2 jaunes d'œufs durs hachés avec un gros bouquet de coriandre. Dans le dernier, mélangez 1 c. à s. de concentré de tomates, 1 c. à s. de ketchup, 1 c. à s. de Cognac* et quelques gouttes de tabasco. Saupoudrez de piment haché.
2. Pour la sauce aux champignons, faites une vinaigrette épaisse avec de la moutarde forte. Ajoutez 150 g de champignons crus hachés arrosés d'un peu de jus de citron vert, et de l'estragon finement ciselé.
3. Pour la sauce à la menthe, mélangez un pot de fromage blanc en faisselle bien égoutté avec du sel, du poivre et un gros bouquet de menthe fraîche hachée.
4. Préparez la fondue. Posez l'appareil sur la table et faites chauffer l'huile sur position 3 environ 20 minutes.
5. Pendant ce temps, coupez la viande en cubes de 1,5 cm de côté et présentez-la dans 2 plats pour que les convives puissent se servir facilement.
6. Lorsque l'huile est chaude, il ne reste plus qu'à déguster.



Si la préparation devait se mettre à bouillir, réduisez la température en amenant le bouton du thermostat sur une position plus basse.

Astuces :

- Multipliez les sauces d'accompagnement : mayonnaise au curry, ketchup, coulis de tomates au basilic, aioli...
- Prévoyez 2 fourchettes par convive : une « Spéciale fondue » et l'autre normale pour repiquer chaque bouchée et éviter les risques de brûlures.

Fondue marine

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 litre d'huile pour friture
- 600 g de filets de poisson (cabillaud, saumon, turbot)
- 1 tranche de thon frais (250 g)
- 6 gambas
- 6 noix de Saint Jacques

Pour les sauces :

- 600 ml de mayonnaise
- Raifort en pot
- 1 pomme
- 2 grosses tomates
- Piment de Cayenne
- 2 avocats
- 2 petits oignons blancs
- 1 citron
- Crème fraîche
- 50 g de crevettes grises
- Poivre
- 1 bocal de pickles

1. Séparez la mayonnaise dans 2 bols. Dans le premier, ajoutez 3 c. à s. de raifort, décorez avec de fines tranches de pomme citronnées. Dans le second, ajoutez la chair hachée de 2 grosses tomates pelées et épépinées. Assaisonnez d'un peu de piment de Cayenne.
2. Pour la sauce à l'avocat, mixez la chair de 2 avocats bien mûrs avec 2 petits oignons blancs, le jus d'un citron, 3 c. à s. de crème épaisse et du poivre. Décorez avec des crevettes grises décortiquées.
3. Préparez la fondue. Posez l'appareil sur la table et faites chauffer l'huile sur position 3 environ 20 minutes.
4. Pendant ce temps, découpez les poissons en tranches ou en cubes d'environ 2,5 cm de côté puis épongez-les dans du papier absorbant. Escalopez les noix de Saint Jacques.
5. Répartissez les cubes de poisson, les gambas décorées et les noix de Saint Jacques dans un plat de service. Mettez les sauces dans trois bols assortis et les pickles dans un quatrième.
6. Lorsque l'huile est chaude, il ne reste plus qu'à déguster.



Si la préparation devait se mettre à bouillir, réduisez la température en amenant le bouton du thermostat sur une position plus basse.

IDEES RECETTES

Fondue chinoise

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1,2 litre d'eau
- 500 g d'escalopes de poulet
- 350 g de filet de bœuf
- 250 g de crevettes
- 6 gambas
- 3 cubes de bouillon
- 2 courgettes
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 1 céleri en branches
- 6 petits bouquets de chou-fleur
- 20 g de champignons noirs chinois
- 300 ml de mayonnaise
- Raifort en pot
- Aneth
- Curry en poudre
- Dés de cornichons
- Gingembre en poudre
- Paprika
- Sauce soja
- Huile
- Graines de sésame

1. Séparez la mayonnaise dans 3 bols. Dans le premier, ajoutez 3 c. à s. de raifort et décorez de brins d'aneth. Dans le second, ajoutez 1 c. à c. de curry et décorez avec les cornichons. Dans le troisième, ajoutez 1 c. à c. de gingembre et 1 c. à c. de paprika. Dans un petit bol, mélangez 4 c. à s. de sauce soja avec 1 c. à s. d'huile et 1 c. à s. de graines de sésame.
2. Coupez les viandes en lamelles. Décortiquez les crevettes et les gambas. Couvrez les champignons noirs d'eau bouillante et laissez-les se réhydrater quelques minutes. Épongez dans du papier absorbant et coupez-les en lanières.
3. Posez l'appareil sur la table et faites chauffer 1,2 litre d'eau, les cubes de bouillon et 4 c. de sauce soja sur position 5 ou 6 environ 20 minutes.
4. Pendant ce temps, pelez les carottes et le céleri, coupez-les en bâtonnets. Lavez les courgettes et les poireaux, coupez-les en rondelles. Disposez les légumes, les viandes et les crevettes sur des plats.
5. Dégustez sans attendre.

Fondue vigneronne

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 litre de vin rouge léger*
- 800 g de filet de bœuf ou rumsteack
- 1 oignon piqué de laurier et de girofle
- 1 carotte
- 1 petit poireau
- 1 navet
- 1 petit céleri
- Ail, oignon, persil hachés
- Sauces diverses pour accompagner

Pour le bouillon final (facultatif) :

- 4 jaunes d'œufs
- Riz blanc

1. Posez l'appareil sur la table, versez le vin rouge dans la cuve, ajoutez-y l'oignon piqué, l'ail, l'oignon et le persil hachés et faites chauffer sur position 5 environ 20 minutes. Laissez mijoter 15 minutes.
2. Pendant ce temps, lavez, pelez et coupez les légumes en cubes.
3. Coupez la viande en morceaux de 1,5 cm.
4. Présentez la viande sur des plats de service et les sauces dans des ravers. Chaque convive cuit sa viande dans le vin et l'assaisonne à son goût.
5. A la fin du repas, pour chaque convive, mettez 1 jaune d'œuf dans un bol. Parsemez de persil haché et versez du vin bouillant par-dessus. Ajoutez une c. à s. de riz blanc et remuez avant de déguster.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Fondue savoyarde

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 60 cl de vin blanc sec
- 1 kg de fromages (300 g de comté, 300 g d'appenzel, 300 g de beaufort, 300 g d'emmental)
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de kirsch*
- 500 g de pain (ficelle, baguette, pain de campagne...)
- Sel, poivre et noix de muscade

1. Coupez le pain en cubes.
2. Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail.
3. Versez le vin blanc dans le caquelon et faites-le chauffer 10 minutes sur position 2.
4. Pendant ce temps, coupez le fromage en petits dés ou râpez le grossièrement.
5. Lorsqu'il est chaud, ajoutez progressivement le fromage et laissez-le fondre tout en remuant jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Assaisonnez et ajoutez le verre de kirsch*.
7. Piquez le pain au bout de la fourchette et trempez-le dans la fondue.

Astuce : si la préparation ne devient pas homogène, ajoutez un peu de maïzena diluée dans du vin blanc.

Bagna cauda

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 330 ml d'huile d'olive
- 1 corbeille de petits légumes crus (branches de céleri, tranches de poivron, bouquets de chou-fleur, radis, champignons, bâtonnets de carottes, petites tomates, artichauts poivrade, concombres, brocolis, fenouil...)
- 2 gousses d'ail
- 100 g de filets d'anchois au sel
- Le jus d'un demi-citron
- Poivre

1. Lavez, essuyez et, si nécessaire, épluchez les légumes et tranchez-les en rondelles ou en bâtonnets pour qu'ils soient prêts à être dégustés.
2. Rincez plusieurs fois les anchois sous l'eau courante puis épongez-les. Ouvrez-les en 2 pour enlever l'arête centrale. Pelez les gousses d'ail.
3. Dans un mortier, pilez l'ail et les anchois pour obtenir une pâte.
4. Mettez cette pâte dans le caquelon. Délayez avec le jus de citron.
5. Allumez le réchaud sur thermostat 2 et versez l'huile en filet, comme pour une mayonnaise, en battant au fouet.
6. Lorsque toute l'huile est incorporée, poivrez et trempez sans attendre les légumes dans la préparation.

Astuce : accompagnez de gressin.



Fondue au chocolat

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 30 cl de crème liquide
- 30 cl de lait
- 500 g de chocolat noir
- Fruits frais coupés en morceaux (poires, bananes, pommes, ananas, kiwis, fraises, mandarines...)
- Brioche ou génoise coupée en cubes

1. Mettez le lait et la crème dans la caquelon. Faites-le chauffer quelques minutes sur position 2.
2. Rajoutez le chocolat en morceaux et laissez fondre en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Dégustez aussitôt.

Astuce : si le mélange est trop épais, rajoutez un peu d'eau.

Nota :

- Pour éviter que les enfants ne se brûlent, prévoyez des brochettes en bois à la place des fourchettes à fondue.
- Pour empêcher les fruits de s'oxyder (pommes, poires, bananes...) arrosez-les de jus de citron.
- Préparez des coupelles remplies de noisettes concassées, vermicelles de chocolat, grains de sésame grillés... et trempez-y les bouchées au chocolat juste avant de les déguster.

Fondue au caramel

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 250 g de crème fraîche épaisse
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 200 g de sucre roux fin
- 2 c. à c. de maïzena
- Zeste d'un citron
- Fruits frais coupés en morceaux (poires, bananes, pommes, ananas, kiwi, fraises, mandarines...)

1. Dans une casserole, mélangez la maïzena et le lait concentré. Chauffez à feu doux tout en remuant jusqu'à obtention d'une crème lisse.
2. Mettez le sucre et quelques gouttes d'eau dans la caquelon. Faites fondre l'ensemble sur position 2. Puis ajoutez le mélange lait/maïzena tout en remuant jusqu'à ce qu'à obtention d'un caramel homogène.
3. Baissez le thermostat sur position 1. Ajoutez la crème et le zeste de citron et dégustez aussitôt en y trempant les fruits.

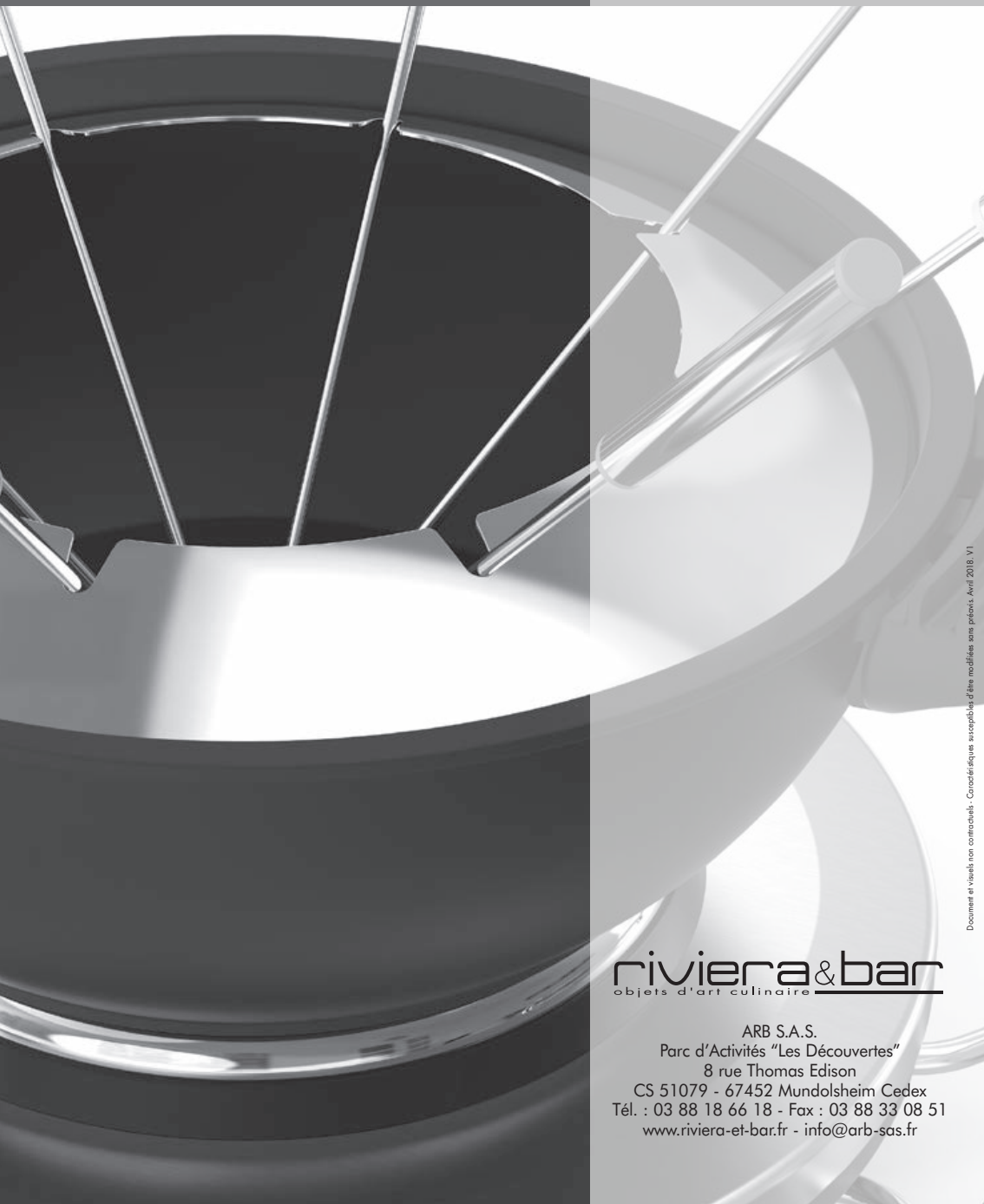
Nota :

- Servez avec des biscuits secs (palets, spéculos...).

Astuces :

- Pour éviter que les enfants se brûlent, prévoyez des brochettes en bois à la place des fourchettes à fondue.

riviera&bar
objets d'art culinaire



Document et visuels non contractuels - Conception et réalisation susceptibles d'être modifiées sans préavis. Avril 2018 - V1

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 - info@arb-sas.fr