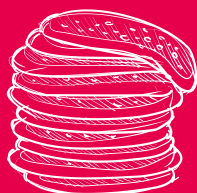


Recettes

pizza maker





Quiche aux poireaux

🕒 4 🍳 30min 🌀 40min 🕒 3 ★★☆☆ €€€

- 1 rouleau de pâte brisée prête à l'emploi, ou issue d'une préparation maison
- 2 bottes de poireaux
- 3 œufs
- 100ml de crème fraîche liquide
- 100ml de lait
- Sel, poivre

1. Coupez les poireaux en fines rondelles.
2. Faites fondre les poireaux à la poêle, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Mélangez les œufs, le lait et la crème dans un bol et assaisonnez.
3. Déroulez la pâte et placez-la avec du papier cuisson dans l'appareil
4. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette
5. Déposez les poireaux sur la pâte
6. Versez le mélange d'œufs, lait et crème sur la garniture
7. Fermez le couvercle et laissez cuire 40 minutes thermostat 3



Omelette

🕒 4 🍳 5min 🌀 5-10min 🌡️ 2 ★☆☆ 🇪🇺🇪🇺🇪🇺

- 8 oeufs
- 100g de lardons (optionnel)
- 100g d'emmental râpé
- Sel, poivre

1. Battez les œufs et ajoutez le sel et le poivre
2. Graissez très légèrement la plaque de cuisson inférieure de votre appareil
3. Répartissez les dés de poulet (ou de jambon) sur la plaque de cuisson
4. Versez le mélange d'œuf puis parsemez d'emmental
5. Fermez le couvercle et laissez cuire 5 à 10 minutes thermostat 2



Pizza margherita

🕒 4 🍳 10min 🌀 30min 🌡 3 ★★☆☆ €€€

- 1 pâte à pizza
- 1 boule de mozzarella
- sauce tomate
- basilic
- huile d'olive
- origan, sel, poivre

1. Découpez la mozzarella.
2. Déroulez la pâte sur du papier cuisson dans l'appareil.
3. Etalez la sauce tomate sur la pâte en laissant une bordure de pâte d'environ 1 cm.
4. Déposez-y la mozzarella coupés en lamelles.
5. Assaisonnez de sel, de poivre et d'origan.
6. Fermez le couvercle et laissez cuire 30 minutes thermostat 3.
7. Ajoutez un filet d'huile d'olive et du basilic frais avant le service.



Quiche lorraine

🕒 4 🍳 10min 🌀 40min 🕒 3 ★☆☆ 🍷🍷🍷

- 1 pâte brisée
- 3 oeufs
- 250g de crème fraîche
- 150g de lardons
- muscade, sel, poivre

1. Déroulez la pâte sur du papier cuisson dans l'appareil.
2. Piquez le fond avec une fourchette
3. Mélangez les oeufs et la crème fraîche, puis assaisonnez.
4. Ajoutez les lardons dans la préparation. Selon votre goût, vous pouvez les faire dorer avant de les intégrer à la préparation.
5. Versez la préparation sur la pâte.
5. Fermez le couvercle et laissez cuire 40 minutes thermostat 3.



Crêpes

🕒 4 🍳 5min 🕒 3 ★★☆☆ €€€

- 250 g de farine
- 1/2l de lait
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

1. Mélangez l'ensemble des ingrédients dans un saladier
2. Graissez très légèrement la plaque de cuisson inférieure de votre appareil
3. Versez une louche de pâte sur la plaque de cuisson
4. Laissez le couvercle ouvert
5. Retournez la crêpe et terminez la cuisson sur l'autre face

Astuce : vous pouvez cuire 2 crêpes simultanément, sur chaque face de l'appareil !



Tarte aux pommes

🕒 4 🍳 15min 🌀 40min 🕒 3 ★☆☆ 🍷🍷🍷

- 1 pâte feuilletée
- 3 pommes
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe de sucre

1. Epluchez puis découpez les pommes en rondelles.
2. Mélangez l'œuf et la crème dans un bol.
3. Déroulez la pâte sur du papier cuisson dans l'appareil.
4. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
5. Déposez les lamelles de pommes sur la pâte.
6. Versez le mélange d'œufs et crème sur les pommes.
7. Saupoudrez de sucre.
8. Fermez le couvercle et laissez cuire 40 minutes thermostat 3.



LA MARQUE DE LA CUISINE

www.electrodepot.fr/marques-by-electrodepot/cosylife