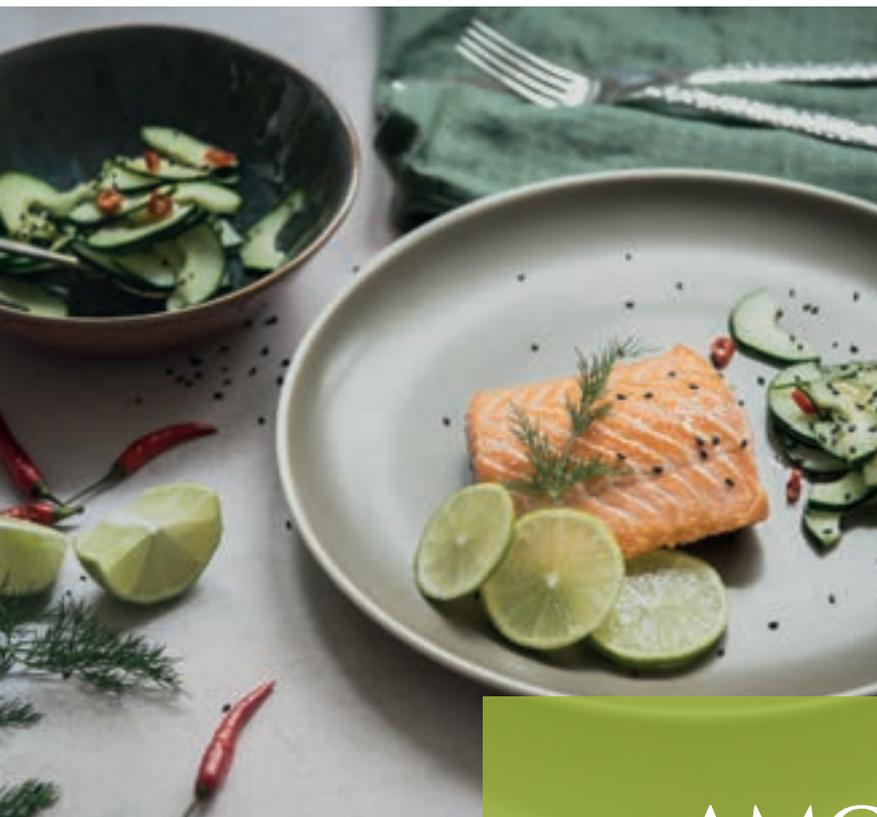




Manger mieux.
Vivre mieux.



AMC HotPan Prime



L'expérience culinaire ultime.
Plus légère. Mieux adaptée. Plus facile.

Le Système de
Cuisson Premium

www.amc.info



Félicitations pour l'achat de votre nouvelle AMC HotPan Prime !
 Vous pourrez bientôt préparer de fascinantes recettes créatives grâce au mode de cuisson AMC simple et rapide, avec contrôle de la température, qui vous garantira un résultat parfait.

De délicieuses recettes d'excellence !

- **La poignée amovible la plus ergonomique du marché**
 Un petit bijou d'ergonomie qui permet également un rangement compact
- **Propriété antiadhésive haut de gamme, sans revêtement**
 Pour vous permettre de dorer vos aliments à la perfection
- **Une cuisson toujours à la bonne température**
 Grâce au mode de cuisson avec contrôle de la température, vous savez toujours exactement quand vos aliments, par exemple un steak, peuvent être retournés
- **Plus légère que jamais – Facile à manipuler**
 La nouvelle HotPan Prime est plus légère et plus facile à manipuler
- **Cuisson sans adjonction de matières grasses**
 Moins de calories, plus de goût
- **Cuisson sans adjonction d'eau**
 Les nutriments essentiels, tels que les vitamines et les minéraux, sont préservés – vous mangez plus sainement
- **Friture délicate**
 Sans odeur, légère et croquante
- **Le goût, et rien d'autre**
 La poêle parfaite pour cuisiner, faire griller et sauter, frire et même rôtir

Préparez de savoureux plats gastronomiques, faciles à préparer et qui vous vaudront des compliments sincères de votre famille et de vos amis.

Chaleureusement,
 AMC International

	HotPan Prime: Cuisiner avec légèreté	04
	Recettes préférées	06
	Recettes fritures	16
	Recettes spéciales	22
	Douceurs & snacks	26
	Notice d'utilisation.....	32

Un choix de recette simple :



riche en vitamines



pauvre en graisse



faible en calories



riche en fibres



pauvre en cholestérol

HotPan Prime

Cuisiner avec légèreté

HotPan Prime - convient pour toutes les occasions

- Parfaite pour chaque occasion
- Diamètres 20 cm, 24 cm, 28 cm, 32 cm

La structure de base de la HotPan Prime

- Acier inoxydable haut de gamme extrêmement lisse
- Retournement facile et dorage parfait
- Élégance classique



Cuisson à température contrôlée avec le couvercle en dôme élevé

- Cuisson sans adjonction de matières grasses
- Cuisson sans adjonction d'eau
- Friture délicate et croquante, sans éclaboussure de matière grasse
- Toujours à la bonne température



Propriété antiadhésive haut de gamme sans revêtement

- Aucune substance nocive à la surface de la poêle
- Ne libère aucune toxine

Le bord de la HotPan Prime

- Paroi plus élevée et légèrement arrondie pour
 - o rôtir en toute flexibilité
 - o préparer de délicieuses sauces
 - o préparer des plats frits surprenants
 - o préparer des plats sautés
 - o cuisiner avec le Navigenio
 - o flamber



HotPan Prime 32 cm

Uniquement disponible avec deux poignées : cette poêle d'une taille confortable demande une grande stabilité. Les deux poignées sont donc la meilleure solution pour vous.



Plus légère que jamais

- Poêle plus légère
- Couvercle plus léger
- Facile à manipuler



Facile à nettoyer

- Pas de coins sales
- Hygiène optimale garantie
- Résiste au lave-vaisselle



Le fond accutherm AMC

- Conduction thermique optimale et rapide
- Répartition adéquate et égale de la chaleur
- Le fond et le corps de la poêle sont irrémédiablement et parfaitement attachés l'un à l'autre grâce à un processus de soudage par pression spécial, développé par AMC
- Convient à toutes les cuisinières (par ex. gaz, électrique, induction)
- Permet de consommer moins d'énergie



La première poignée amovible AMC

- La **poignée amovible la plus stable et sûre** du marché
- **Rangement compact**
- Manipulation ergonomique testée
- Système de verrouillage breveté
- Facile à nettoyer au lave-vaisselle
- Design ergonomique



La garantie HotPan Prime

- La HotPan Prime vous accompagnera pendant des années – nous vous offrons une garantie de **30 ans** sur la poêle et une garantie de 2 ans sur la poignée
- La garantie AMC s'applique aux défauts de fabrication, mais pas aux dommages résultant d'une utilisation inappropriée.
- Bon pour votre portefeuille et l'environnement

Recettes Préférées



Tournedos à la sauce piquante et ananas



Pour 4 personnes

1 gousse d'ail
1 piment rouge
1/2 ananas
1/2 cuillère à café de
cannelle
1/2 cuillère à café de
poudre de gingembre
4 cuillères à soupe d'huile

Poivre
4 tournedos (de 180 g)
1/2 poivron rouge
1 oignon vert
250 ml de jus d'orange
5 branches de coriandre
2 cuillères à soupe de
sauce soja
Sel

Temps de cuisson :

env. 10 minutes

Temps de préparation :

env. 30 minutes
(hors marinade)

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm
HotPan Prime 20 cm
Audiotherm
Quick Cut

env. 430 kcal par personne

Temps de cuisson (en fonction du degré
de cuisson désiré):

- env. 2 minutes pour **saignant**
- env. 4 minutes pour **à point**
- env. 6 minutes pour **bien cuit**

1. Épluchez l'ail, nettoyez le piment et l'ananas, hachez env. 100 g de pulpe de fruit avec le piment et l'ail dans le Quick Cut.
2. Mélangez avec la cannelle, la poudre de gingembre et deux cuillères à soupe d'huile, et poivrez. Recouvrez les tournedos de marinade, couvrez et laissez mariner pendant au moins deux heures.
3. Nettoyez le poivron et l'oignon vert, coupez-les en petits cubes avec le reste de l'ananas et mélangez l'ensemble avec l'huile restante.
4. Mettez votre HotPan 28 cm sur la cuisinière et faites chauffer à feu vif. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
5. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez la cuisinière sur feu doux et saisissez les deux faces des steaks.
6. Retirez la HotPan de la cuisinière, selon le degré de cuisson désiré, mettez le couvercle et laissez mijoter (voir encadré).
7. Mettez la HotPan 20 cm sur la cuisinière, faites chauffer à feu vif jusqu'à atteindre la fenêtre Viandes de l'Audiotherm.
8. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez la cuisinière sur feu doux et faites cuire le mélange à l'ananas. Ajoutez la marinade restante et le jus d'orange, laissez mijoter quelques minutes.
9. Hachez finement les feuilles de coriandre, ajoutez à la sauce piquante avec la sauce soja, et assaisonnez. Salez légèrement les steaks et servez-les avec la sauce piquante.



Ragoût de Zürich (Émincé de veau à la zurichoise)



Pour 4 personnes

1 oignon
400 g de champignons
600 g de viande de veau
maigre (découpée en
petites lamelles)
Sel et poivre
100 ml de vin blanc sec
100 ml de bouillon de
viande
200 ml de crème
Amidon
4 branches
de persil plat

Temps de cuisson :

env. 3 minutes

Temps de

préparation :

env. 20 minutes

env. 400 kcal

par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Épluchez l'oignon et coupez-le en petits cubes. Nettoyez les champignons avec une brosse ou une serviette, et coupez-les en tranches.
2. Mettez votre HotPan 28 cm sur la cuisinière et réglez sur feu vif. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
3. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez la cuisinière sur feu doux. Faites cuire plusieurs portions de viande, retirez-les, salez et poivrez.
4. Faites cuire les dés d'oignons et les champignons. Versez le vin, le bouillon et la crème. Réglez à feu vif et laissez réduire. Épaississez légèrement avec l'amidon mélangé.
5. Remettez la viande dans la poêle et portez l'ensemble à nouveau à ébullition. Retirez la HotPan de la cuisinière et assaisonnez le ragoût. Cueillez des feuilles de persil et parsemez-en le ragoût avant de servir.



Les Röstli (voir page 12) accompagnent parfaitement le ragoût de Zürich.



Saumon agrémenté d'une salade de concombre au piment



Pour 2 personnes

500 g de concombre
1 piment rouge
1 citron vert
3 cuillères à soupe
d'huile de sésame
Sucre

Temps de cuisson :

env. 3 minutes

Temps de préparation :

env. 15 minutes

env. 530 kcal par personne

Sel et poivre

2 filets de saumon
sans peau
(env. 150 g)
1/2 bouquet d'aneth
1 cuillère à soupe de
sésame noir

Produits AMC :

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm

1. Nettoyez le concombre, coupez-le en deux dans sa longueur et retirez le cœur en utilisant une cuillère. Coupez le concombre en fines tranches. Nettoyez le piment, retirez les pépins et coupez-le finement, pressez le citron vert.
2. Mélangez le concombre, le piment, le jus de citron vert et l'huile de sésame, assaisonnez avec du sucre, du sel et du poivre.
3. Mettez la HotPan 24 cm sur la cuisinière et réglez sur feu vif. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
4. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez la cuisinière sur feu doux. Mettez les filets de saumon dans la HotPan avec le couvercle. Faites cuire la première face jusqu'à atteindre le point de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm. Retournez le saumon, remettez le couvercle et, en fonction de l'épaisseur, laissez mijoter pendant 3 minutes après avoir éteint la cuisinière.
5. Hachez finement les feuilles d'aneth. Salez et poivrez les filets de saumon, servez-les avec la salade de concombre au piment, et parsemez d'aneth et de sésame.

Poisson grillé avec son beurre au citron

Assurez-vous que la peau du poisson est bien sèche afin qu'elle ne colle pas dans la poêle.



Pour 4 personnes

1 citron non traité
100 g de beurre mou
Sel et poivre
2 poissons prêts à cuire (par ex. dorade royale, bar ou truite)

Pour la farce : par ex. des brins de thym et de persil, de l'ail et des tranches de citron

Temps de cuisson :

env. 5 minutes

Temps de préparation :

env. 10 minutes

env. 390 kcal
par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Quick Cut

1. Lavez le citron à l'eau chaude, râpez des zestes et pressez le jus. Mélangez le tout avec le beurre, ainsi que le sel et le poivre dans le Quick Cut, jusqu'à obtention d'une crème. Mettez le beurre au frais jusqu'au moment de servir.
2. Séchez soigneusement le poisson et coupez sa tête et sa queue, en fonction de sa taille. Assaisonnez le ventre et farcissez à votre goût.
3. Mettez la HotPan 28 cm sur le Navigenio et réglez sur 6. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
4. Dès que le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez le Navigenio sur 2 et mettez-y le poisson. Mettez le couvercle et faites cuire la première face jusqu'à atteindre le point de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm.
5. Retournez le poisson, remettez le couvercle et faites cuire, en fonction de l'épaisseur, pendant env. 3 minutes.
6. Servez le poisson avec le beurre au citron refroidi.



Poisson accompagné de son riz poêlé méditerranéen



Pour 4 personnes

2 oignons
1 gousse d'ail
1 piment rouge
2 poivrons
3 tomates
200 g de riz (temps de cuisson 10 minutes)
400 ml de bouillon de légume
750 g de filet de poisson blanc à chair ferme
3 cuillères à soupe de jus de citron
Sel et poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 branches de basilic

Temps de cuisson :

env. 12 minutes

Temps de préparation :

env. 20 minutes

env. 430 kcal
par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm
Audiotherm

1. Épluchez l'oignon et l'ail, nettoyez le piment, coupez le tout en petits cubes. Nettoyez les poivrons et coupez-les en lamelles. Blanchissez les tomates dans de l'eau bouillante, rincez-les sous l'eau froide, enlevez leur peau et coupez-les en dés.
2. Mettez les dés d'oignon, l'ail et le piment dans la HotPan 28 cm avec son couvercle, posez-la sur la cuisinière à feu vif. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
3. Dès que le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez la cuisinière à feu doux et faites revenir l'ensemble. Ajoutez le riz, faites revenir brièvement. Ajoutez le bouillon et les poivrons, réglez la cuisinière sur feu vif, faites chauffer jusqu'à atteindre la fenêtre Légumes, réglez ensuite la cuisinière à feu doux et laissez cuire pendant env. 10 minutes.
4. Coupez les filets de poisson en petits morceaux, mélangez avec le jus de citron, salez et poivrez.
5. Ajoutez les morceaux de poisson, les dés de tomates et l'huile d'olive. Le cas échéant, réglez à nouveau la cuisinière sur feu vif et laissez le poisson mijoter pendant env. 2 minutes. Épicez, coupez les feuilles de basilic et parsemez-en le plat avant de servir.



Pommes de terre rôties



Pour 2 personnes

800 g de pommes de terre cireuses

1 oignon

env. 30 g de beurre clarifié

Sel ou assaisonnement pour
pommes de terre rôties

Temps de cuisson :

env. 20 minutes

Temps de préparation :

env. 10 minutes

env. 380 kcal par personne

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés d'env. 2 cm. Épluchez l'oignon et coupez-le en petits dés.
2. Mettez la HotPan 28cm sur la cuisinière à feu vif. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse. Dès que le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réduisez le feu de la cuisinière et mettez le beurre clarifié dans la HotPan.
3. Déposez les dés de pommes de terre uniformément dans la HotPan, mettez le couvercle. Laissez cuire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm.
4. Retournez les pommes de terre, ajoutez les dés d'oignon et assaisonnez. Dévissez le Visiotherm afin que l'excès d'humidité puisse s'échapper et remettez le couvercle.
5. Faites cuire les pommes de terre pendant env. 20 minutes en les retournant de temps en temps. Pour finir, retirez le couvercle et faites rôtir les pommes de terre pendant env. 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent croquantes.

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm

Audiotherm



Un **rösti suisse** se prépare de manière similaire :

1. Râpez 500 g de pommes de terre épluchées (principalement cireuses). Comprimez-les dans un linge de table propre afin qu'elles soient bien sèches. Assaisonnez avec env. une demi-cuillère à café de sel.
2. Faites chauffer le beurre clarifié à feu vif dans la HotPan 28 cm sans couvercle, ajoutez les pommes de terre, écrasez-les légèrement avec une spatule et mettez le couvercle. Faites cuire à feu vif jusqu'à atteindre la fenêtre Viandes à l'aide de l'Audiotherm.
3. Réglez la cuisinière sur feu doux et laissez cuire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C.
4. Vérifiez que le rösti se détache facilement de la poêle et est suffisamment doré. Tournez le rösti à l'aide d'une assiette, et ajoutez encore un peu de beurre clarifié si besoin.
5. Nettoyez les gouttes dans le couvercle avec un essuie-tout et remettez le couvercle (sans Visiotherm). Faites cuire l'autre face du rösti, jusqu'à ce qu'il devienne doré. À la fin, retirez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit croquant, retournez-le à nouveau si vous le désirez.



Tortillas de pommes de terre végétariennes



Pour 4 personnes

2 pommes de terre moyennes
1 oignon
100 g de courgette
200 g d'aubergine
400 ml d'huile d'olive pour frire
5 œufs
Sel

Temps de friture : env. 10 minutes
+ env. 5 minutes de cuisson
Temps de préparation : env. 15 minutes

env. 255 kcal par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm
Navigenio

1. Épluchez les pommes de terre et l'oignon, nettoyez la courgette et l'aubergine et coupez-les le tout en fines tranches. Mélangez l'ensemble.
2. Mettez de l'huile d'olive dans la HotPan avec le couvercle, mettez sur le Navigenio et réglez sur 6. Activez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à voir apparaître le symbole Viandes.
3. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, ajoutez le mélange de pommes de terre dans l'huile. Remettez le couvercle, réglez le Navigenio sur le mode automatique « A ». Indiquez un temps de cuisson de 5 min. sur l'Audiotherm et réalisez la cuisson dans la fenêtre Légumes. À la fin du temps de cuisson, nettoyez les gouttes à l'intérieur du couvercle avec un essuie-tout et remettez le couvercle.
4. Réglez à nouveau sur le mode automatique « A ». Indiquez un temps de cuisson de 5 min. sur l'Audiotherm et réalisez la cuisson dans la fenêtre Légumes. Battez les œufs avec un peu de sel.
5. Retirez le mélange de pommes de terre avec une écumoire, laissez égoutter, versez l'huile restante de la poêle. Mélangez les œufs battus avec le mélange de pommes de terre et remettez l'ensemble dans la poêle.
6. Faites cuire sur 6 jusqu'à atteindre la fenêtre Viandes à l'aide de l'Audiotherm. Éteignez le Navigenio, mettez la poêle sur une surface résistante à la chaleur et couvrez avec le Navigenio. Faites cuire les tortillas pendant 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.



Pâtes aux crevettes et légumes



Pour 4 personnes

1 gousse d'ail
200 g de pâtes en forme de spirale (Fusilli)
400 ml de bouillon de légume
400 g de petits bouquets de brocoli
100 g de pistaches sans coque
250 g de crevettes crues décortiquées
Huile d'olive
Sel et poivre

Temps de cuisson :

env. 10 minutes

Temps de

préparation :

env. 10 minutes

env. 465 kcal par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Épluchez l'ail, coupez-le en petits dés et mélangez-le avec les pâtes et le bouillon dans la HotPan 28 cm. Ajoutez les bouquets de brocoli par-dessus.
2. Mettez la HotPan sur le Navigenio, choisissez le mode automatique « A », activez l'Audiotherm et indiquez-y un temps de cuisson d'env. 5 minutes, posez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à atteindre la fenêtre Légumes.
3. Hachez les pistaches finement dans le Quick Cut. À la fin du temps de cuisson, incorporez 2/3 des pistaches dans les pâtes et ajoutez les crevettes par-dessus.
4. Remettez le Navigenio sur le mode automatique « A », indiquez un temps de cuisson de 5 minutes sur l'Audiotherm et faites cuire dans la fenêtre Légumes.
5. À la fin du temps de cuisson, assaisonnez avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Servez après avoir parsemé des pistaches restantes.

Conseil : Lors de la saison des asperges, vous pouvez remplacer le brocoli par des asperges vertes.



Crevettes à l'ail



Pour 4 personnes

2 gousses d'ail
 1 piment rouge
 300 g de crevettes crues non décortiquées
 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
 1 pincée de paprika doux en poudre
 Vinaigre de vin
 Sel

Temps de cuisson :

env. 3 minutes

Temps de

préparation :

env. 15 minutes

Produits AMC :

HotPan Prime 20 cm
 Audiotherm

1. Épluchez les gousses d'ail et coupez-les finement. Nettoyez le poivron et coupez-le en rondelles.
2. Incisez le dos des crevettes et retirez leur intestin. Mélangez les crevettes avec l'ail, le poivron, l'huile d'olive et le paprika en poudre. Faites mariner au réfrigérateur pendant env. 6 heures.
3. Mettez la HotPan 20 cm sur la cuisinière et réglez sur feu vif. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
4. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez la cuisinière sur feu doux et saisissez les crevettes sur leurs deux faces par portion.
5. Remettez toutes les crevettes dans la HotPan, versez un filet de vinaigre de vin et assaisonnez avec un peu de sel.
6. Mettez le couvercle, retirez la HotPan de la cuisinière. Laissez les crevettes mijoter pendant env. 3 minutes supplémentaires, en fonction de leur taille.

env. 180 kcal
 par personne

Ce plat est également délicieux avec un filet de vin blanc sec à la place du vinaigre.



RECETTES FRITURES

Croquettes de jambon (Croquetas de Jamon)



Pour 12 portions

1/2 oignon	40 g de jambon cru (par ex. Serrano)
20 g de beurre	
30 g de farine	50 g de chapelure
250 ml de lait	1 œuf
Sel et poivre	400 ml d'huile de friture
Noix de muscade	par ex. huile d'arachide
25 g de fromage râpé (par ex. emmental)	

Temps de friture : env. 5 minutes

Temps de préparation : env.

15 minutes (hors temps de refroidissement)

env. 95 kcal chacune

Produits AMC :

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Lasagnera 1,8 l
Audiotherm

1. Épluchez l'oignon et coupez-le en petits dés. Mettez-les dans une petite casserole avec un couvercle. Mettez la casserole sur la cuisinière à feu vif. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
2. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez la cuisinière à feu doux et faites revenir les oignons. Ajoutez le beurre, faites-le fondre et mélangez-le à la farine avec un fouet. Déglacez avec du lait. Faites bouillir afin d'obtenir une sauce crémeuse. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Faites fondre le fromage dans la sauce.
3. Remplissez un petit plat de type Lasagnera, mettez un film alimentaire directement sur la surface afin qu'aucune pellicule ne se forme. Laissez refroidir pendant au moins 2 heures (idéalement pendant la nuit).
4. Coupez finement le jambon et mélangez-le avec le reste. Formez 12 boules avec ce mélange. Roulez-les d'abord dans la chapelure, ensuite dans les œufs battus et pour finir à nouveau dans la chapelure.
5. Mettez de l'huile dans la HotPan 24 cm et mettez le couvercle. Réglez le Navigenio sur 6 et faites chauffer jusqu'à atteindre la fenêtre Viandes à l'aide de l'Audiotherm.
6. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez sur 2 et mettez 5 croquettes dedans. Remettez le couvercle et faites frire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm. Retirez le couvercle, retournez les croquettes, faites frire jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et dorées à souhait.
7. Faites frire les croquettes restantes de la même façon. Servez immédiatement.

Si vous n'aimez pas le jambon, vous pouvez le remplacer par du fromage

Chicken Nuggets AMC



Pour 2 personnes

300 g de blanc de poulet

Sel et poivre

1 œuf

4 cuillères à soupe de farine

5 cuillères à soupe de chapelure

800 ml d'huile de friture

1. Coupez le blanc de poulet en petits morceaux, salez et poivrez selon votre goût.
2. Battez l'œuf dans un bol, mettez de la farine et de la chapelure dans de petits combi bols.
3. Mettez d'abord les morceaux de viande dans le combi bol avec la farine, mettez un couvercle et secouez jusqu'à ce que les morceaux soient recouverts de farine. Ensuite, roulez-les dans l'œuf battu à l'aide d'une fourchette. Répétez la même procédure que la farine avec la chapelure. Laissez les nuggets panés reposer au réfrigérateur pendant env. 30 minutes.
4. Mettez de l'huile dans la HotPan 28 cm avec un couvercle, mettez sur le Navigenio et réglez sur 6. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
5. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez sur 2 et déposez les nuggets dans la HotPan. Mettez le couvercle et faites frire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm. Retournez les nuggets et retirez-les dès qu'ils sont bien dorés. Laissez-les égoutter sur un essuie-tout.

Temps de friture :

env. 5 minutes

Temps de préparation :

env. 15 minutes

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

env. 660 kcal par personne

Grâce au Visiotherm d'AMC, vous avez la garantie d'avoir un contrôle parfait de la température de friture.





Pizza frita



Pour 2 pizzas

8 tomates cocktail
8 olives
150 g de dés de jambon
150 g de fromage râpé
100 g de ricotta
Poivre
Flocons de chili
Origan séché
env. 400 g de pâte à pizza (du rayon réfrigéré, d'un Ø de 24 cm lorsqu'elle est déroulée)
800 ml d'huile de friture

Temps de friture :

env. 8 minutes

Temps de préparation :

env. 15 minutes

env. 1410 kcal
par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Coupez les tomates et les olives en petits morceaux, mélangez avec le jambon, le fromage, la ricotta et épicez.
2. Mettez cette garniture sur une moitié de chaque pizza. Repliez l'autre moitié dessus. Scellez soigneusement les bords avec une fourchette.
3. Versez de l'huile dans la HotPan 28 cm, couvrez et mettez sur le Navigenio. Réglez sur 6, activez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viande apparaisse.
4. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez sur 2 et mettez les pizzas dans l'huile chaude, mettez le couvercle.
5. Faites frire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm. Retournez les pizzas, faites-les frire pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et dorées.
6. Retirez-les de la HotPan et faites-les égoutter sur un essuie-tout. Servez de préférence immédiatement.



Escalope panée



Pour 2 personnes

2 escalopes (env. 150 g de veau, porc ou dinde)	1 œuf
Sel et poivre	2 cuillères à soupe de farine
Paprika épicé en poudre	5 cuillères à soupe de chapelure
	800 ml d'huile de friture



1. Emballez l'escalope dans un film alimentaire et frappez-la jusqu'à ce qu'elle soit plate. Assaisonnez-la.
2. Battez un œuf dans un plat, mettez de la farine et de la chapelure dans des plats séparés.
3. Trempez d'abord l'escalope dans la chapelure, ensuite dans l'œuf battu et pour finir dans la chapelure. Retirez l'éventuel trop-plein d'enrobage.
4. Versez de l'huile dans la HotPan 28 cm avec un couvercle, mettez sur le Navigenio et réglez sur 6. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
5. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez sur 2 et plongez l'escalope dans l'huile chaude. Mettez le couvercle.
6. Faites frire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm. Retournez l'escalope et faites-la frire jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite et dorée.
7. Retirez-la de la HotPan et égouttez-la sur un essuie-tout. Servez de préférence immédiatement.

Temps de friture :

env. 3 minutes

Temps de préparation :

env. 10 minutes

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm

Navigenio

Audiotherm

env. 625 kcal par personne

Conseil :

1. Lorsque vous commandez une escalope viennoise, cette dernière sera de la viande de veau. Une escalope panée composée d'une autre viande peut uniquement porter le nom d'« escalopes à la viennoise ».
2. Vous pouvez également faire frire un cordon bleu de la même façon. Le temps de cuisson est d'environ 10 minutes.

Crevettes croquantes



Pour 10 portions

10 crevettes crues décortiquées
(env. 40 g)
Sel et poivre
80 g de pâte Yufka (env. 2 feuilles)
1 blanc d'œuf
400 ml d'huile de friture

Temps de friture :

env. 1 minute

Temps de préparation : env. 20 minutes

env. 85 kcal chacune

Produits AMC :

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Lavez les crevettes à l'eau froide, faites-les égoutter sur un essuie-tout et assaisonnez-les.
2. Pliez les feuilles de pâte en quatre et placez-les les unes sur les autres. Coupez ensuite délicatement des bandes d'env. 1 cm de largeur (les bandes de pâte sèchent très vite, il faut donc les couper délicatement et les mettre sous un essuie-tout humide durant le processus).
3. Enveloppez les crevettes dans les bandes de pâte, collez les extrémités avec du blanc d'œuf.
4. Versez de l'huile de friture dans la HotPan avec un couvercle, mettez sur le Navigenio et réglez sur 6. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
5. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez sur 2 et ajoutez la moitié des crevettes dans l'huile chaude.
6. Remettez le couvercle et faites frire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm.
7. Retirez le couvercle et les crevettes de la poêle. Faites-les égoutter sur un essuie-tout. Faites frire les crevettes restantes de la même façon.

La pâte Yufka est une mince pâte feuilletée utilisée dans la cuisine turque. Vous pouvez également utiliser de la pâte phillo ou à Strudel. Vous pouvez aussi varier en enroulant des coquilles Saint-Jacques dans la pâte.



Servir avec une sauce dip à base
de citron et d'ail

Mélange de fruits de mer frits



Pour 4 personnes

300 g de farine
1 cuillère à café de sel
env. 400 ml de bière froide
env. 800 g de poisson et fruits de mer
(par ex. saumon et filets de baudroie,
anneaux d'encomet et crevettes
décortiquées)
800 ml d'huile de friture



Temps de friture :

env. 8 minutes

Temps de préparation :

env. 20 minutes

env. 665 kcal
par personne

Produits AMC :

Navigenio
HotPan Prime 28 cm
Audiotherm
Combi bol 24 cm

- Mélangez la farine avec le sel dans un combi bol. Ajoutez ce mélange doucement à la bière jusqu'à obtention d'une pâte lisse, pas trop épaisse, dans laquelle le poisson et les fruits de mer peuvent être trempés.
- Coupez les filets de poisson en petits morceaux et tamponnez-les délicatement pour les faire sécher avec les fruits de mer.
- Versez de l'huile de friture dans la HotPan 28 cm avec un couvercle, mettez sur le Navigenio et réglez sur 6. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
- À l'aide d'une fourchette, plongez quelques mor-
ceaux de poisson et les fruits de mer dans la pâte et plongez-les directement dans l'huile chaude lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit une fois la fenêtre Viandes atteinte.
- Réglez sur 2, mettez un couvercle et faites frire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm.
- Retirez le couvercle, retournez les morceaux de poisson, ne remettez pas le couvercle et faites frire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
- Retirez la première portion et laissez égoutter sur un essuie-tout. Faites frire le reste de la même façon en augmentant légèrement la température du Navigenio si besoin.

Recettes spéciales

Cheesecake savoureux



Pour 4 portions

1 oignon
150 g d'un mélange
de fromage râpé
75 g de jambon cuit
ou de lardons
1 œuf
3 cuillères à soupe
de crème
Poivre
Poivre de Cayenne
Noix de muscade
200 g de pâte feuilletée

Temps de cuisson :

env. 11 minutes

Temps de préparation :

env. 10 minutes

env. 435 kcal chacune

Produits AMC :

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Épluchez l'oignon et coupez-le en petits dés. Mélangez-le avec le fromage, le jambon ou les lardons, l'œuf et la crème. Assaisonnez jusqu'à obtenir un mélange épicé.
2. Déroulez la pâte feuilletée d'un diamètre d'env. 24 cm. Coupez un cercle de papier sulfurisé un peu plus grand que la base de la pâte feuilletée (de cette manière, vous pourrez retirer le cheesecake facilement de la HotPan plus tard).
3. Mettez la base de pâte feuilletée avec le papier sulfurisé dans la HotPan 24 cm et faites de petits trous avec une fourchette. Réglez la cuisinière sur feu vif, mettez le Navigenio dessus et réglez-le au degré maximum. Lorsque le Navigenio clignote rouge/bleu, indiquez un temps de pré-cuisson d'env. 3 minutes (env. 2 minutes sur une cuisinière à induction) sur l'Audiotherm.
4. Éteignez la cuisinière (laissez l'induction sur env. 100 watts), parsemez la garniture sur la base de pâte feuilletée.
5. Remettez le Navigenio dessus et réglez-le au degré maximum. Lorsque le Navigenio clignote rouge/bleu, indiquez d'abord un temps de cuisson d'env. 3 minutes.
6. Pour terminer, réglez la cuisinière sur feu doux et faites cuire le cheesecake pendant env. 5 minutes à l'aide de l'Audiotherm.

Conseil : Vous pouvez également utiliser env. 100 g de poireau finement coupé en tant que garniture à la place du jambon ou des lardons.





Tarte aux pommes



Pour 8 portions

1 œuf
200 ml de crème
4 cuillères à café de poudre
de pudding à la vanille
(pour cuisson, sucrée)
1 pomme acide
200 g de pâte feuilletée
1 cuillère à soupe de poudre
d'amandes

Temps de cuisson :

env. 10 minutes

Temps de préparation :

env. 10 minutes

env. 225 kcal chacune

Produits AMC :

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Battez l'œuf avec la crème et la poudre de vanille. Épluchez la pomme, enlevez les pépins et le trognon, et coupez-la en fines tranches.
2. Déroulez la pâte feuilletée dans un cercle d'un diamètre d'env. 24 cm. Coupez un cercle de papier sulfurisé un peu plus grand que le cercle de pâte (vous pourrez ainsi retirer la tarte facilement de la HotPan plus tard).
3. Mettez la base de pâte feuilletée avec le papier sulfurisé dans la HotPan 24 cm et faites de petits trous avec une fourchette. Réglez la cuisinière sur feu vif, mettez le Navigenio dessus et réglez-le au degré maximum. Lorsque le Navigenio clignote rouge/bleu, indiquez un temps de pré-cuisson d'env. 3 minutes (env. 2 minutes sur une cuisinière à induction) sur l'Audiotherm.
4. Éteignez la cuisinière (laissez l'induction sur env. 100 watts), parsemez la pâte avec les amandes, étalez-y les tranches de pomme et versez le mélange à la crème par-dessus. Remettez le Navigenio et réglez-le au degré maximum. Lorsque le Navigenio clignote rouge/bleu, indiquez un temps de cuisson d'env. 2 minutes. sur l'Audiotherm. Faites cuire la tarte jusqu'à ce que la surface commence à dorer.
5. Réglez ensuite le Navigenio sur le degré minimum et faites cuire pendant env. 5 minutes à l'aide de l'Audiotherm.





Galette aux abricots



Pour 8 portions

Pâte

180 g de farine d'épeautre
70 g de poudre d'amandes
80 g de cassonade
125 g de beurre mou
1 œuf

Garniture

150 g de fromage frais à tartiner
2 cuillères à soupe de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillères à café de zestes de citron naturel (râpés)
1 œuf
350 g d'abricots
25 g de pistaches hachées

Temps de cuisson :

env. 35 minutes

Temps de préparation :

env. 15 minutes
(hors temps de refroidissement)

env. 395 kcal
par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

Pâte

1. Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte brisée, emballez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant env. 1 heure.
2. Déroulez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé afin d'obtenir un cercle de 28 cm (en utilisant un couvercle de 28 cm). Coupez également un cercle d'un diamètre de 24 cm de papier sulfurisé (en utilisant un couvercle de 24 cm). Mettez ce cercle au milieu de la base de pâte.

Couche

3. Mélangez le fromage frais avec le sucre, le sucre vanillé, les zestes de citron et l'œuf. Nettoyez les abricots et retirez le noyau.
4. Mettez la HotPan 24 cm sur le Navigenio et réglez sur 6. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
5. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, éteignez le Navigenio, posez la pâte avec le cercle de papier sulfurisé en dessous dans la HotPan. Retirez la feuille de papier sulfurisé.
6. Étalez le mélange de fromage frais sur la pâte, ainsi que les abricots et parsemez de pistaches. Repliez la pâte qui dépasse sur le bord de la galette à l'aide d'une cuillère à soupe.
7. Mettez la HotPan sur une surface résistante à la chaleur et posez le Navigenio éteint dessus. Commencez par faire cuire pendant env. 10 minutes uniquement à l'aide de la chaleur résiduelle. Réglez ensuite le Navigenio sur le degré minimum.
8. Lorsque le Navigenio clignote rouge/bleu, indiquez un temps de cuisson d'env. 25 minutes sur l'Audiotherm. Laissez légèrement dorer.
9. À la fin du temps de cuisson, laissez la galette refroidir pendant env. 10 minutes et transférez-la ensuite délicatement sur une assiette grâce au papier sulfurisé.

Vous pouvez également varier la garniture avec :

- Des tranches de pommes et des noisettes hachées + de la cannelle et des zestes de citron en tant qu'assaisonnement dans le fromage frais.
- Un assortiment de baies et des éclats d'amandes + des zestes d'orange et un peu de liqueur d'orange dans le fromage frais.
- Des morceaux de prunes et des noix écrasées. De la cannelle et des zestes de citron se marient également parfaitement avec le fromage frais.

Douceurs & snack

Kaiserschmarrn



Pour 4 personnes

3 œufs
1 pincée de sel
200 g de crème aigre
1 sachet de sucre vanillé
120 g de farine
1 verre d'eau minérale
1 cuillère à café de beurre clarifié
Raisins secs, selon votre goût
2 cuillères à soupe de sucre
Sucre glace pour le saupoudrage

Temps de

préparation :
env. 10 minutes

Temps de cuisson :
env. 5 minutes

env. 305 kcal
par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 32 cm
Audiotherm

Conseil :

1. Si vous n'aimez pas les raisins secs ou si vous souhaitez apporter une touche de fraîcheur à votre Schmarrn, vous pouvez également ajouter des myrtilles à la pâte.
2. Si vous ne le mangez pas avec des enfants, vous pouvez également plonger les raisins secs dans le rhum.

1. Séparez les œufs, battez les blancs d'œuf avec le sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Mélangez avec les jaunes d'œuf, la crème aigre, le sucre vanillé et la farine.
2. Incorporez délicatement l'eau minérale et les blancs d'œuf battus dans la pâte.
3. Mettez la HotPan 32 cm sur la cuisinière et réglez sur feu vif. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
4. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez la cuisinière sur feu doux et ajoutez le beurre clarifié dans la HotPan. Étalez-le en agitant la poêle.
5. Ajoutez la pâte dans la HotPan, parsemez une poignée de raisins secs dessus, selon votre goût. Couvrez et faites cuire jusqu'à atteindre de nouveau la fenêtre Viandes sur l'Audiotherm.
6. Dès que les bords semblent cuits et que la pâte ne brille plus, divisez le Schmarrn en quarts et retournez-le. Couvrez et refaites cuire jusqu'à atteindre de nouveau la fenêtre Viandes sur l'Audiotherm.
7. Retirez le couvercle, saupoudrez le Schmarrn de sucre et coupez-le en petits morceaux. Retournez ensuite les morceaux afin de les faire caraméliser et leur donner ainsi une belle couleur dorée.
8. Recouvrez le Schmarrn de sucre glace et servez immédiatement.



Poêlée de fruits chauds



Pour 4 personnes

500 g de fruits de saison
(par ex. pommes, poires, prunes,
figes et nectarines)
20 g de beurre
3 cuillères à soupe de jus de citron
200 g de fromage blanc
1 sachet de sucre vanillé

Temps de cuisson :

env. 2 minutes

Temps de préparation :

env. 10 minutes

env. 185 kcal par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 24 cm
Audiotherm
Navigenio

1. Nettoyez les fruits et coupez-les en petits morceaux.
2. Mettez des petits flocons de beurre dans la HotPan, ajoutez le jus de citron et les fruits.
3. Mettez la HotPan 24 cm sur la cuisinière et réglez sur feu vif. Allumez l'Audiotherm et indiquez-y un temps de cuisson d'env. 2 minutes, posez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à atteindre la fenêtre Légumes.
4. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Légumes, réglez la cuisinière sur feu doux et attendez la cuisson complète.
5. Entre-temps, mélangez le fromage blanc avec le sucre vanillé.
6. Dressez les fruits avec le fromage blanc à la vanille et servez immédiatement.





Bananes au chocolat



Pour 4 personnes

2 bananes
6 cuillères à café de crème de nougat
chocolat noisette
2 œufs
50 g de farine
50 g de chapelure
400 ml d'huile de friture
Sucre à la cannelle

Temps de friture : Produits AMC :

env. 1 minute HotPan Prime 24 cm

Navigenio

préparation : Audiotherm

env. 20 minutes

env. 315 kcal
par personne

1. Coupez les extrémités des bananes non épluchées et coupez chaque banane en trois. Pour farcir, creusez les morceaux de bananes avec un vide-pomme. Remplissez les morceaux de bananes avec la crème de nougat chocolat noisette et épluchez-les.
2. Battez un œuf dans un plat, mettez de la farine et de la chapelure dans des plats séparés.
3. Roulez d'abord les morceaux de banane dans la farine, ensuite dans l'œuf battu et pour finir dans la chapelure.
4. Versez de l'huile de friture dans la HotPan 24 cm avec un couvercle, mettez sur le Navigenio et réglez sur 6.
5. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez-le sur 2 et plongez les bananes dans l'huile chaude.
6. Remettez le couvercle et faites frire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm.
7. Retirez le couvercle et sortez les bananes. Faites-les égoutter sur un essuie-tout.
8. Saupoudrez de sucre à la cannelle et servez de préférence immédiatement.

Beignets (Fritelle)



Pour environ 20 portions

1 kg de farine
1 cube de levure fraîche
500 ml d'eau tiède
1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillère à soupe de sucre
1/2 cuillère à soupe de sel
800 ml d'huile de friture
Sucre pour les mélanger

1. Mettez de la farine dans un bol, faites un trou au milieu. Effritez la levure et dissolvez-la dans l'eau. Mettez l'huile, le sucre et le sel dans le trou, ajoutez l'eau avec la levure. Mélangez le tout afin d'obtenir une pâte lisse et malléable. Couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume de la pâte ait clairement augmenté.
2. Pétrissez à nouveau la pâte et divisez-la en petites portions. Déroulez chaque portion en petit gâteau rond et plat. À l'aide de vos mains, étirez la partie extérieure afin qu'elle devienne plus fine au milieu qu'au bord.
3. Versez de l'huile à frire dans la HotPan 28 cm avec un couvercle, mettez sur le Navigenio et réglez sur 6. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
4. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez sur 2 et ajoutez le premier lot de beignet dans l'huile chaude.
5. Remettez le couvercle et faites frire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm.
6. Retirez le couvercle, retournez les beignets, ne remettez pas le couvercle et laissez frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
7. Retirez la première portion et laissez égoutter sur un essuie-tout.
8. Faites frire les beignets restants de la même façon en augmentant légèrement le degré du Navigenio le cas échéant.
9. Mélangez les beignets légèrement refroidis dans le sucre et servez chaud idéalement.

Produits AMC :

HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

Temps de friture : env. 6 minutes

Temps de préparation : 20 minutes
(hors temps de repos)

env. 410 kcal chacune



Directement de la
HotPan – mmmhh !

Pop-corn



Pour 4 personnes

100 g de grains de maïs
1 cuillère à soupe d'huile
d'arachide
1/2 cuillère à soupe de
sucre ou sel

Temps de cuisson :

env. 5 minutes

Temps de préparation :

env. 1 minute

env. 80 kcal par personne

Produits AMC :

HotPan Prime 24 cm
Navigenio
Audiotherm

1. Mélangez les grains de maïs, l'huile et le sucre ou le sel dans une HotPan froide et mettez le couvercle.
2. Mettez la HotPan 24 cm sur le Navigenio et réglez sur 6. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
3. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, éteignez le Navigenio et retirez l'Audiotherm.
4. Pendant la cuisson, secouez vigoureusement la HotPan et répétez jusqu'à ce que tous les grains de maïs aient explosé.
5. Dès que le « calme » est revenu dans la HotPan, le pop-corn est prêt.

Conseil : Le pop-corn coco-caramel est délicieux. Pour en faire, préparez d'abord le pop-corn comme décrit ci-dessus. Mettez ensuite deux cuillères à soupe de noix de coco râpée avec 6 cuillères à soupe de sucre dans une petite casserole. Réglez sur feu vif. Dès que le sucre commence à fondre, mettez sur feu doux, mélangez continuellement pour le faire caraméliser. Mélangez-le avec le pop-corn lorsqu'il est encore chaud, dégustez de préférence immédiatement.



Châtaignes grillées



4 personnes :
800 g de châtaignes

Temps de cuisson :
env. 25 minutes

Temps de préparation :
env. 10 minutes

Produits AMC :
HotPan Prime 28 cm
Navigenio
Audiotherm

env. 390 kcal par personne

1. Faites de petites entailles dans la face arrondie des châtaignes avec un couteau aiguisé. Coupez un cercle de papier sulfurisé à l'aide du couvercle 28 cm.
2. Mettez la HotPan 28 cm sur le Navigenio réglez sur 6. Allumez l'Audiotherm, mettez-le sur le Visiotherm et tournez-le jusqu'à ce que le symbole Viandes apparaisse.
3. Lorsque le signal sonore de l'Audiotherm retentit en atteignant la fenêtre Viandes, réglez sur 2. Placez le papier sulfurisé dans la HotPan puis les châtaignes. Mettez le couvercle et faites cuire jusqu'à atteindre la température de retournement de 90 °C à l'aide de l'Audiotherm.
4. Retirez le couvercle, mélangez les châtaignes. Remettez le couvercle, réglez le



5. À la fin du temps de cuisson, mélangez de nouveau les châtaignes. Remettez le couvercle et faites cuire les châtaignes pendant 10 à 15 minutes en fonction de leur taille dans la fenêtre Légumes de l'Audiotherm, jusqu'à cuisson complète.
6. Laissez les châtaignes légèrement refroidir et servez immédiatement.

Fonctionnement

Notice d'utilisation HotPan Prime

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser la HotPan pour la première fois.
Conservez la notice d'utilisation et remettez-la au nouveau propriétaire en cas de transmission.

Visiotherm

Le Visiotherm est votre assistant culinaire personnel faisant de la cuisine un jeu d'enfant. Le Visiotherm indique la température dans la casserole pendant le processus de cuisson, vous permettant de contrôler la température tout au long du processus.



Cuisson sans adjonction de matières grasses

- Faire chauffer une casserole vide avec son couvercle à feu vif.
- Absorber le jus de la viande.
- L'aiguille rouge atteint la fenêtre  Viandes après quelques minutes.
- Retirez le couvercle et déposez la viande.
- Réglez la cuisinière sur feu doux.
- Remettez le couvercle et attendez que l'aiguille rouge atteigne le point de retournement de 90 °C .
- Retirez le couvercle, tournez la viande et remettez le couvercle.
- Laissez la viande mijoter à feu doux (ou éteignez la cuisinière) jusqu'à ce que la cuisson désirée soit atteinte.

Cuisson sans adjonction d'eau

- Préparez et lavez les légumes.
- Mettez les légumes mouillés non égouttés dans la HotPan Prime froide.
- Mettez le couvercle et réglez la cuisinière sur feu vif.
- L'aiguille rouge atteint la fenêtre  Légumes après quelques minutes.
- Réglez la cuisinière sur feu doux.
- L'aiguille rouge continue de se déplacer. La bonne température est atteinte lorsque l'aiguille se trouve dans la zone verte entre la fenêtre  Légumes et la fenêtre  Stop.
- Lorsque l'aiguille rouge atteint la fenêtre Stop, réglez la cuisinière sur feu doux ou éteignez-la complètement.

Frيره

- Versez l'huile de friture dans la HotPan froide et couvrez.
- Réglez le Navigenio sur le degré 6.
- L'aiguille rouge atteint la fenêtre  ndes après quelques minutes.
- Retirez le couvercle, réglez sur le degré 2.
- Ajoutez les ingrédients à frire et remettez le couvercle.
- Faites frire jusqu'à ce que l'aiguille rouge atteigne le point de retournement de 90°C .
- Retirez le couvercle, tournez les aliments, continuez de les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Sortez les aliments frits de la poêle et posez-les sur un essuie-tout pour les égoutter.

Audiotherm

L'assistant indispensable qui vous permettra de rôtir, cuire et frire en toute simplicité.

L'AMC Audiotherm est l'accessoire parfait pour accompagner le Visiotherm. L'Audiotherm émet un signal sonore pour les symboles affichés sur le Visiotherm. Cuisiner devient ainsi un jeu d'enfant !

Rôtissage sans adjonction de matières grasses 

Soft Cuisson rapide **soft**
Turbo Cuisson rapide **turbo**

Changement de la pile: dès apparition du symbole, ne pas tarder à changer la pile 



 Initialisation (rotation)

 Liaison radio active (en relation avec le Navigenio)

 Réduire

 Augementer

 Cuisson vapeur

 Cuisson sans adjonction d'eau

0:30

Temps de cuisson, par ex. 30 minutes

P

Réglage du temps "P" (= 20 seconds)

60°C / 0:00

Fonction de maintenir au chaud à 60° C
En mode de cuisson automatique avec le Navigenio

Convient à toutes les cuisinières

Gaz, électrique ou à induction ? Quelle que soit votre cuisinière, la HotPan est faite pour vous.

- La zone de cuisson et la base de la HotPan doivent être de la même taille, dans la mesure du possible. Si la HotPan est trop petite pour la zone de cuisson, elle consommera de l'énergie inutilement. Elle peut devenir trop chaude et endommager la poignée amovible.
- Il en va de même des brûleurs à gaz, lorsque les flammes viennent lécher les côtés de la HotPan.



Assurez-vous que le diamètre de la flamme ou de la plaque chauffante électrique n'est pas supérieur à celui de la base de la HotPan.



Vous trouverez davantage d'informations détaillées concernant la cuisson sur les différents types de cuisinières dans « Notre livre de recettes ».

Poignée amovible

Comment détacher et ajuster la poignée

La poignée amovible AMC est une poignée qui ne sait pas qu'elle peut être enlevée ... puisque cela semble tout naturel. Détacher et ajuster la poignée se fait tout en douceur et facilement !

Pour détacher :

Du bout des doigts, soulevez la languette sur la partie inférieure de la poignée pour la déverrouiller ❶, ensuite retirez la poignée du support ❷.



Pour ajuster :

Mettez la poignée sur le support ❸ et appuyez sur la languette vers le bas pour verrouiller la poignée à sa place ❹.



Un rangement facile, peu importe la taille de votre cuisine !



Poignée amovible – Entretien et utilisation

La poignée amovible AMC est un élément très précieux, conçu pour s'accorder parfaitement à notre gamme de poêles.

Afin de préserver son apparence de qualité, sa haute fonctionnalité et éviter les accidents, nous vous recommandons de la ranger dans les compartiments de rangement prévus. Évitez de la faire tomber ou de la mettre en contact avec des objets tranchants. Une utilisation et un entretien appropriés assureront une longévité prolongée à la poignée.

Entretien et maintenance

Chaque nouvelle HotPan Prime doit être nettoyée avant la première utilisation, afin d'enlever la poussière résiduelle ou les corps étrangers.

Conseils afin de garder durablement votre HotPan en bon état

- Ne laissez pas des résidus alimentaires y sécher ! Après utilisation, remplissez immédiatement la HotPan d'eau et retirez les résidus alimentaires.
- Nettoyez avec la Clean1 Magic Foam ou Stone. Clean1 supprime également les taches tenaces, rapidement et facilement.
- N'utilisez jamais d'agents abrasifs ou d'éponges abrasives ! Nettoyez toutes les surfaces brillantes avec la Clean 1 Magic Sponge. Utilisez toujours une éponge non abrasive pour nettoyer.

Au lave-vaisselle !

- La HotPan Prime est conçue pour le lave-vaisselle. Cependant, il est recommandé de la nettoyer avec l'AMC Clean1 afin de protéger sa surface.
- Utilisez uniquement un produit de vaisselle standard convenant à l'acier inoxydable – utilisez la dose recommandée.
- Un pré lavage peut s'avérer utile avec les composants en acier inoxydable très sales.
- Retirez la poignée. Mettez le corps de la HotPan dans le lave-vaisselle, de la même façon qu'une casserole ou une assiette à soupe et mettez la poignée dans le panier à couverts avec la partie ouverte vers le bas afin que l'eau puisse s'en écouler.



Vous trouverez davantage d'informations sur le nettoyage dans la notice d'entretien et de maintenance AMC Clean1 ou dans les pages 52-55 de « Notre livre de recettes ».



Manger mieux.
Vivre mieux.

AMC Suisse

Alfa Metalcraft SA
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Suisse
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz

AMC Belgium

Alfa Metalcraft Corporation S.A.
Kortrijksesteenweg 205 – B. 1
9830 Sint-Martens-Latem
Belgium
T: +32 9 250 93 60

be@amc.info
www.amc.info



AMC Belgium

S.D.S.M.

Société de Distribution Silvio Milani
La cuisine saine
9, Avenue du Canada / Parc Hightec
691978 Courtaboeuf Cedex I France
T: +33 1 69 18 74 00

fr@amc.info
www.amc.info



AMC – SDSM La Cuisine Saine

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International



amc_international

Le Système de
Cuisson Premium

www.amc.info