

Cuisiner dans l'inox avec Cristel

Filet de volaille au Garam Masala

Ingrédients : 4 personnes

4 filets de volaille (poulet ou dinde)
2 C.S de Garam Masala ou curry
15cl de crème fraîche liquide
Poivre du moulin
Fleur de sel



Préparation :

Préchauffer la poêle CRISTEL sur votre plaque de cuisson.

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

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

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

Une fois les sucs de la viande caramélisés, retourner le filet de volaille puis réaliser la même opération.

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

Cuire pendant 10 min à couvert.

Débarrasser les filets de volaille et déglacer avec la crème liquide.

Disposer à nouveau et enrober les filets dans la crème réduite.

Cuisiner dans l'inox avec Cristel

Omelette aux champignons et herbes fraîches

Ingrédients : 4 personnes

12 oeufs
400 g de champignons de Paris
Une botte de ciboulette
15 cl de crème fraîche
1 noix de beurre
1 C.S d'huile
Poivre du moulin
Fleur de sel



Préparation :

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

Ajouter les champignons préalablement sués et égouttés ainsi que la ciboulette ciselée.

Préchauffer la poêle CRISTEL sur votre plaque de cuisson.

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

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

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

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

Faire rouler l'omelette sur le plat de présentation.

Cuisiner dans l'inox avec Cristel

Julienne de légumes saisie au Wok

Ingrédients : 4 personnes

4 carottes
1 courgette
2 oignons
4 C.S de soja
1 C.S de miel
1 C.S d'huile d'olive
Poivre du moulin
Fleur de sel



Préparation :

Tailler les carottes, la courgette et les oignons en julienne.

Préchauffer le wok CRISTEL sur votre plaque de cuisson.

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

Lorsque le wok est chaud, les gouttelettes d'eau roulent sur l'inox.

Saisir les oignons avec l'huile d'olive jusqu'à caramélisation.

Ajouter les carottes et cuire 3 min en remuant de temps en temps.

Ajouter enfin les courgettes et laisser saisir à nouveau 3 min à couvert.

Incorporer le miel, la sauce soja, le sel et le poivre.

Laisser réduire à découvert jusqu'à ce que les légumes soient bien enrobés.



Cuisiner dans l'inox avec Cristel

Tarte Tatin aux pommes

Ingrédients : 4 personnes

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

Préparation :

Mélanger la farine, le sel, le sucre.

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

Peler et évider les pommes, les tailler en quartiers.

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

Ajouter les quartiers de pommes et laisser les caramélisées pendant 3-4 min.

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

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

