



# Plat à gratin en émail avec grille

**fr** Fiche produit et recettes

---

**Chère cliente, cher client!**

Votre nouveau plat à gratin en métal triplement émaillé vous permettra de préparer des plats sucrés ou salés tels que des gratins, etc. Pour profiter de cet article en émail le plus longtemps possible, lisez et respectez impérativement les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien suivantes.

Pour que vous puissiez essayer tout de suite votre nouveau plat à gratin, vous trouverez ci-dessous deux délicieuses recettes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article.  
Bon appétit!

**L'équipe Tchibo**



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

## Conseils d'utilisation importants

- Avant la première utilisation: enlevez l'étiquette et les éventuels restes de colle à l'eau chaude.
- Le plat à gratin et la grille sont conçus pour une utilisation au four. Le plat à gratin résiste à des températures jusqu'à +400 °C et la grille en inox jusqu'à +200 °C. À des températures plus élevées, l'inox peut se décolorer.  
Il ne s'agit pas d'un défaut matériel et cela n'affecte ni la qualité ni la fonction de la grille.  
N'utilisez pas le plat à gratin pour un autre usage! Il ne doit pas être utilisé au micro-ondes ou sur une cuisinière!
- Avant d'utiliser le plat à gratin, graissez-le avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.
- Manipulez le plat à gratin avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez toujours des maniques. **Il y a risque de brûlure!**
- Posez toujours le plat à gratin chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Bien que la surface émaillée soit résistante aux coupures et aux rayures, elle peut perdre son éclat ou, dans le pire des cas, subir des rayures en cas d'utilisation intensive d'objets pointus ou coupants (par ex. des couteaux) pour préparer les plats ou nettoyer le plat à gratin.
- Évitez toute surchauffe du plat à gratin. Ne le faites jamais chauffer à vide.
- N'exposez pas le plat à gratin aux chocs thermiques. Ne posez jamais le plat à gratin chaud sur une surface froide ou humide: vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.

## Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez le plat à gratin et la grille à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- Le plat à gratin est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus respectueux des propriétés de votre article. Vous préserverez ainsi l'éclat caractéristique du revêtement en émail.

- La grille en inox peut être lavée au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le plat à gratin et la grille, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le plat à gratin et ternir l'émail, comme c'est le cas pour le verre.
- Les rayures ternissent la surface en émail, mais elles ne nuisent en rien au bon fonctionnement du plat à gratin, qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le plat à gratin et la grille de préférence juste après les avoir utilisés, les restes alimentaires seront plus faciles à détacher. Laissez-les refroidir suffisamment avant de les nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper l'article avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez le plat à gratin et la grille juste après les avoir lavés afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le plat à gratin dans un endroit sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée claire. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail.

# Gratin de pommes de terre

**Pour 1 plat (env. 4 parts)**

**Préparation: 30 min | Cuisson: env. 50 min | env. 370 kcal par portion**

## Ingrédients

40 g de beurre	Poivre du moulin
800 g de pommes de terre à chair farineuse	Un peu de noix de muscade
Sel	200 ml de crème liquide
	200 ml de lait

## Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Graisser le plat avec un peu de beurre. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Disposer les rondelles de pomme de terre dans le plat en les faisant se chevaucher. Assaisonner entre chaque couche avec sel, poivre et muscade.
2. Mélanger la crème et le lait, verser le mélange uniformément sur les pommes de terre puis y répartir le reste du beurre en petits morceaux. Une fois le four préchauffé, enfourner le gratin sur la grille du milieu pour une trentaine de minutes. Une fois que le mélange crème-lait arrive à ébullition et remonte sur les bords, tasser délicatement le gratin avec une spatule pour que toutes les pommes de terre cuisent uniformément dans le liquide, puis remettre le gratin au four pour 20 minutes.
3. Pour savoir si le gratin est cuit, enfoncer la pointe d'un couteau au centre du gratin. Si le couteau pénètre facilement et que les pommes de terre sont cuites, sortir le gratin du four. Couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser refroidir une dizaine de minutes avant de servir. Découper le gratin en quatre parts avec un couteau bien coupant, les soulever avec une spatule et les disposer sur les assiettes.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Munich

Tous droits réservés

## Filet de saumon mariné

Pour 1 plat à gratin (env. 4 portions)

Préparation: 10 min + au moins 2 heures de repos |

Cuisson au four: env. 25 - 30 min pour un filet de saumon entier,  
un peu moins pour plusieurs petits morceaux  
env. 350 kcal par portion

<b>Ingrédients</b>	2 c.s. d'huile d'olive vierge	Flocons de tomates, poivre et flocons de piment selon les goûts
600g de filet de saumon frais (avec la peau)	2 branches de thym	Rondelles de citron pour décorer
1 citron bio	2 branches de romarin	
1 gousse d'ail	2 cuillères à soupe de sel marin	

### Préparation

1. Laver le saumon et le tamponner avec un essuie-tout pour le sécher.
  2. Laver rapidement le citron à l'eau chaude, puis râper le zeste d'un demi-citron et presser le jus du citron entier. Mettre ces deux ingrédients dans un saladier.
  3. Presser la gousse d'ail et l'ajouter au citron.
  4. Laver les herbes, les détacher des tiges, les hacher finement et les ajouter.
  5. Ajouter l'huile d'olive, bien mélanger et assaisonner avec du sel, des flocons de tomate, du poivre et des flocons de piment.
  6. Badigeonner la face intérieure du filet de saumon et laisser pénétrer pendant au moins 2 heures ou mettre au réfrigérateur pendant la nuit.
  7. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C).
  8. Posez le filet de saumon avec la peau sur la grille du four et faites-le cuire au four pendant env. 25 minutes. Le meilleur moyen de vérifier le point de cuisson est d'utiliser un thermomètre à viande. En fonction du point de cuisson souhaité, le saumon doit être chaud entre 52 - 60 °C.
  9. Si vous le souhaitez, retirez la peau et décorez avec des tranches de citron.
- Suggestions d'accompagnement: pommes de terre au romarin, légumes au four.

---

**Référence: 685 870**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

[www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)