



PAIN PERDU

TORTILLA AUX
POMMES-DE-TERRE

Faites revenir dans une poêle, à feu doux, 5 petites pommes-de-terre coupées en tranches et ¼ d'oignon dans 1 c.à.s d'huile d'olive, jusqu'à ce que les pommes-de-terre soient fondantes. Laissez refroidir le mélange. Battez 3 œufs, salez, poivrez, puis ajoutez le mélange aux pommes-de-terre. Une fois l'appareil chaud, versez la préparation dans la plaque inférieure, bien à ras bord, mais sans faire déborder. Laissez cuire 5 min.

TOURTE AU CONFIT
DE CANARD

Faites cuire 1 cuisse de confit de canard au four, 2 pommes-de-terre à la vapeur, épluchez-les et coupez-les en tranches épaisses. Faites revenir ½ oignon dans un peu de graisse de canard. Étalez une pâte feuilletée rectangulaire (de préférence). Découpez dedans 2 rectangles plus larges que la taille de la plaque et tartinez-les de moutarde, tapissez la plaque inférieure avec un rectangle de pâte (moutarde au-dessus). Fixez la plaque dans l'appareil. Mettez la moitié des pommes-de-terre sur la pâte de la plaque inférieure, salez, poivrez. Émiettez la viande et répartissez les oignons ainsi qu'une c.à.s de persil haché. Disposez le reste des pommes-de-terre, salez et poivrez. Refermez la tourte avec le rectangle de pâte restant (moutarde en dessous), appuyez bien avec la plaque supérieure afin de souder les bords de la tourte. Fixez la plaque supérieure dans l'appareil. Faites cuire 8 min.

TOURTE POIRE CHOCOLAT

Pâte brisée : mélangez 260 g de farine, 60 g de sucre, 150 g de beurre pommadé et 1 œuf. Laissez reposer 2 h au réfrigérateur. Étalez la pâte brisée, découpez dedans 2 rectangles un peu plus larges que la taille de la plaque, tapissez la plaque inférieure avec la pâte. Fixez la plaque dans l'appareil. Disposez 3 poires au sirop coupées en morceaux sur la pâte de la plaque inférieure en répartissant les morceaux de manière uniforme, la quantité de poire doit dépasser d'1 cm le bord de la plaque inférieure. Ajoutez 2 c.à.s de pépites de chocolat. Refermez la tourte avec le rectangle de pâte restant, appuyez bien avec la plaque supérieure afin de souder les bords de la tourte. Fixez la plaque supérieure dans l'appareil. Faites chauffer 10 min.

PAIN PERDU

Mixez 3 œufs dans un saladier, ajoutez 250 ml de lait et 75 g de sucre. Laissez imbiber 4 tranches de pain paysan de 4 cm d'épaisseur dans le mélange. Quand l'appareil est chaud, placez-y les tranches de pain, en déposant une noisette de beurre sur et sous chaque tranche. Laissez cuire 3-4 min dans l'appareil. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.



9

SNACK COLLECTION

PAIN PERDU - FRENCH TOAST - ARMER RITTER - CROSTINI - ARME RIDDERE - FATTIGA RIDDARE - ARME RIDDERE - ΠΑΛΗΤΟΛΕΙΠΆ - TOSTADA - FRANCESCA - RABANADAS - TOAST / CROSTINI - ΓΑΛΛΙΚΟ ΤΟΣΤ - ГРЕΚΚΙ - ФРАНЦУЗЬКИ ТОСТИ - ФРАНЦУЗ ТОСТЫ - FRANCOUZSKY TOAST - FRANCOUZSKY TOAST - FRANCIA PIRITOS - TOSTY FRANCUSKIE - PRANTSUSE RÖSTSAI - SKRUDINTA DUONA - FRANCU GRAUZIŅI - PÁINE FRANTUZEASCĂ PRĂJITĂ - ФРЕХККИ ТОСТ - POPEČENE KRUHOVE REZINE - PRŽENICE - FRANCUSKI TOST - PRŽENICE - FRANSIZ TOSTU