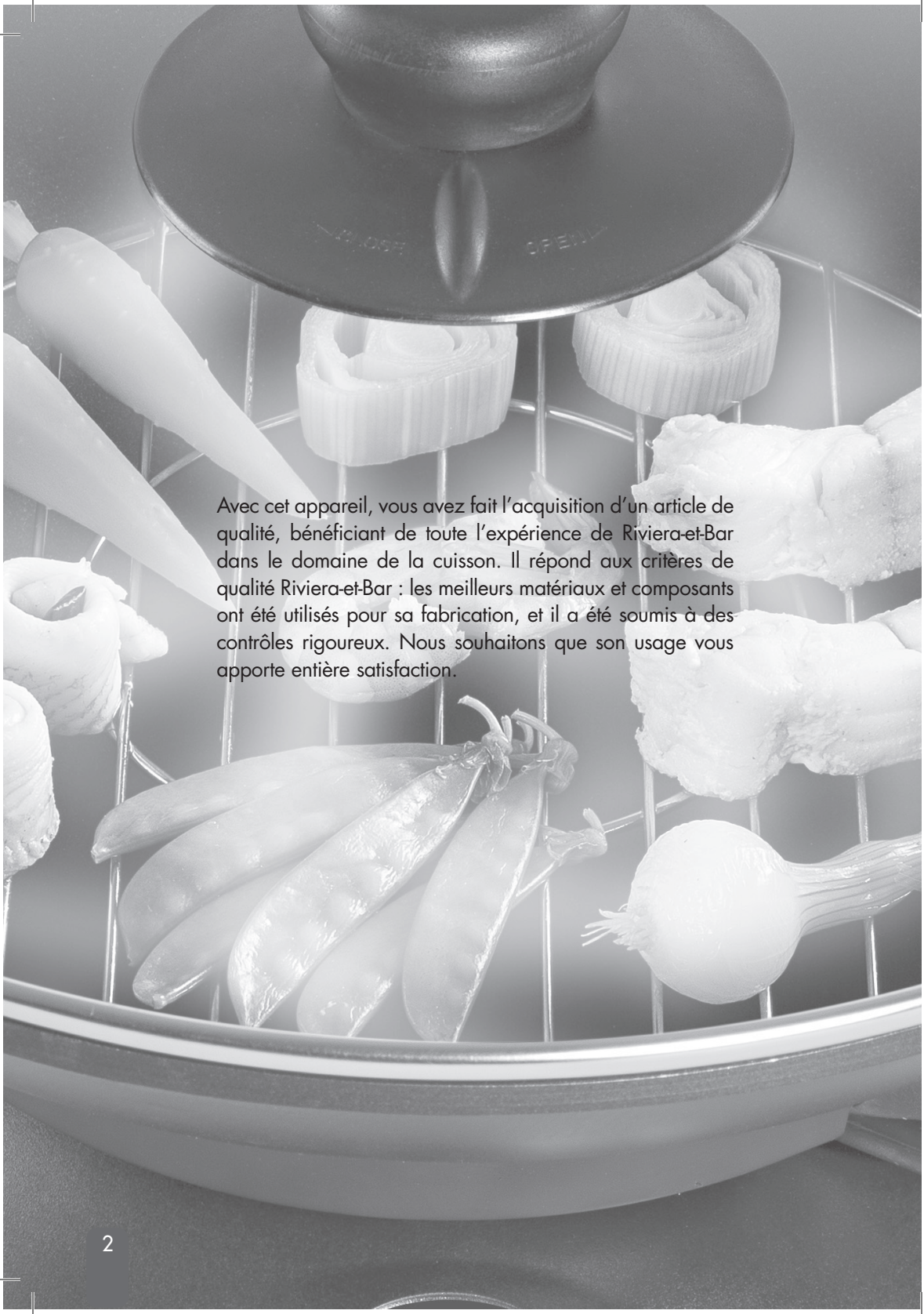
notice d'utilisation

Wok électrique 5 litres
qwk 450

riviera&bar
objets d'art culinaire

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Octobre 2019. V4

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis.



Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera-et-Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera-et-Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication, et il a été soumis à des contrôles rigoureux. Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

sommaire

DESCRIPTION DU PRODUIT **4**

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES **5**

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES **8**

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE **9**

MISE EN SERVICE **9**

CONSEILS ET ASTUCES **10**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN **11**

- Nettoyage avant la première mise en service
- Nettoyage après utilisation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES **13**

ENVIRONNEMENT **13**

ACCESSOIRES **13**

GARANTIE **13**

IDÉES RECETTES **14**

description du produit

1 Poignée du couvercle
2 Disque d'échappement vapeur
3 Couvercle en verre
4 Anses de la cuve
5 Cuve avec revêtement anti-adhésif
6 Bouton thermostat
7 Voyant température
8 Bloc thermostat amovible avec cordon d'alimentation
9 Loquet d'extraction du bloc thermostat
10 Socle thermoplastique
11 Bouton de verrouillage/ déverrouillage de la cuve
12 Grille inox pour cuisson vapeur
13 Spatule thermoplastique

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - dans les fermes ;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés continuellement. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions

quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique "Nettoyage et entretien" de la présente notice.

- Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Riviera-et-Bar.
  Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Riviera-et-Bar le plus proche de chez vous sur : www.riviera-et-bar.fr

- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - S'il est laissé sans surveillance
  - Après utilisation
  - Avant tout nettoyage ou entretien
  - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

- L’appareil et le couvercle deviennent chauds lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi. Les manipuler exclusivement par les anses et la poignée thermo-isolée.
- Prendre garde aux projections de graisse.

- L'appareil et ses éléments doivent être correctement montés et fixés avant toute mise sous tension.
- Afin d’éviter tout risque d’incendie, poser l’appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l’éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L’espace au-dessus de l’appareil doit être dégagé.
- L'appareil doit être placé en situation stable avec les poignées positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d’entraîner la chute de l’appareil en chauffe sur les convives.
- Eviter les gestes brusques à proximité de l’appareil en cours d’utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- S’assurer que le cordon d’alimentation n’entre pas en contact avec les parties chaudes de l’appareil.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil, y compris le bloc thermostat avec cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser d’ustensiles en plastique ou autres matériaux sensibles à la chaleur entrer en contact avec la cuve pendant la cuisson.
- Ne jamais asperger ni immerger la cuve lorsqu’elle est chaude.
- Ne jamais verser d’eau sur la graisse contenue dans la cuve. Celle-ci peut s’enflammer à des températures élevées.
- Ne jamais utiliser l’appareil comme élément de chauffage.

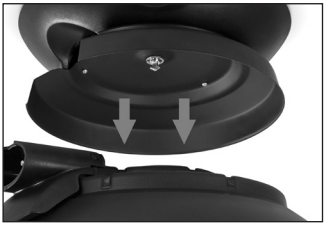
- Toujours mettre le bouton du thermostat sur 0 (butée basse) avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.

avant la première mise en service

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives, susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée "Nettoyage et entretien" en page 11.

mise en service

1. Tournez le bouton (11) sous le socle en position Déverrouillage ("Unlock").
2. Retournez la cuve (5), posez le socle (10) sur la cuve et tournez le bouton (11) en position Verrouillage ("Lock").



Remarques importantes

- **Ne faites jamais fonctionner le wok sans que la cuve soit correctement verrouillée sur le socle.**
- **Assurez-vous toujours que la cuve soit bien positionnée sur le socle thermoplastique avant de tourner le bouton (11) en position Verrouillage.**

3. Branchez le bloc thermostat (8) dans le connecteur prévu à cet effet sur le côté du wok.

Remarques importantes

- **Avant de brancher le bloc thermostat (8), assurez-vous que le bouton thermostat (6) soit positionné sur 0 (butée basse) et qu'il soit complètement sec. Il en est de même pour le connecteur du wok.**
- **Branchez toujours le bloc thermostat (8), avant le cordon d'alimentation.**
- **Utiliser toujours le bloc thermostat fourni.**

4. Branchez le cordon d'alimentation.
5. Préchauffez le wok en plaçant le bouton thermostat (6) sur la position adaptée à votre cuisson. Le voyant de température (7) s'éclaire.
6. Lorsque la température est atteinte, le voyant (7) s'éteint. Votre appareil est prêt pour la cuisson.
7. Placez les aliments dans la cuve (5) en suivant les instructions de la recette.

A NOTER

- Le voyant de température (7) peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois au cours de la cuisson. Ceci indique qu'une température correcte est maintenue.
- Pour de plus amples informations sur les techniques de cuisson, reportez-vous à la rubrique "Conseils et astuces" ainsi qu'aux recettes fournies.

8. Dès la fin de cuisson, arrêtez complètement la chauffe en tournant le bouton thermostat (6) jusqu'en butée basse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
9. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
10. Attendez le refroidissement complet du wok avant de retirer le bloc thermostat (8) à l'aide du loquet d'extraction (9).

conseils et astuces

- Attendez que le wok soit chaud avant d'y mettre de l'huile ou des aliments. Vous préserverez ainsi le goût des aliments et leur cuisson.

- La cuve (5) est munie d'un revêtement anti-adhésif. Utilisez de préférence la spatule thermoplastique (13) fournie afin de préserver les qualités anti-adhésives de la cuve. Ne laissez pas la spatule en contact prolongé avec la cuve lors de la cuisson.

- La grille inox (12) vous permet de cuire vos aliments à la vapeur et de varier les modes de cuisson.

- Le couvercle en verre (3) est muni d'un disque d'échappement vapeur (2) qui permet de laisser s'échapper, ou non, la vapeur du couvercle selon les besoins de la cuisson.

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Le bloc thermostat amovible (8) doit être retiré.
- Ne posez pas le couvercle en verre (3) chaud sur une surface froide et ne le passez pas sous l'eau froide. Le contact du froid pourrait le briser.
- N'immergez en aucun cas le socle (10), la cuve (5), le bloc thermostat (8) et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- La cuve (5), le couvercle en verre (3), la grille inox (12) et la spatule (13) sont compatibles lave-vaisselle.
- Il est impératif que le connecteur électrique, ainsi que le bloc thermostat, soient complètement secs avant utilisation.
- La cuve est recouverte d'une couche anti-adhésive. N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier pour la nettoyer, de même que les autres pièces de l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

Lavez le couvercle (3), la cuve (5), la grille (12) et la spatule (13) à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Rincez-les puis séchez-les avec un chiffon doux.

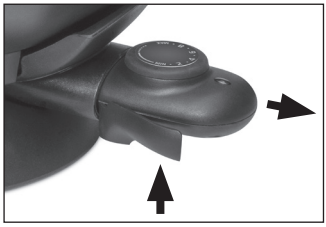
Assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches avant de vous servir de l'appareil.

Nettoyage après utilisation

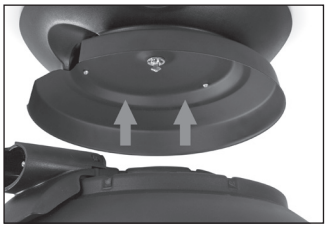
Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et recuits.

1. Débranchez le cordon d'alimentation.

2. Retirez le bloc thermostat (8) en exerçant une pression sur le loquet d'extraction (9).



3. Essuyez la cuve avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.
4. Retournez l'appareil et placez le bouton (11) sur la position "Déverrouillage".
5. Retirez la cuve (5) du socle thermoplastique (10).



6. Nettoyez la cuve (5), le couvercle en verre (3), la grille inox (12) et la spatule (13) avec de l'eau tiède savonneuse et une brosse en nylon. Rincez et essuyez soigneusement.
7. Le bloc thermostat (8) et le socle de l'appareil (10) se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-les soigneusement.

Rangement

Après nettoyage de l'appareil, rangez votre wok dans un endroit sec et propre.

caractéristiques techniques

Capacité :	5 litres (6 personnes)
Puissance :	2200 W
Tension d'utilisation :	220–240 V ~ 50 Hz
Poids :	4 kg
Dimensions :	L 470 x H 220 x P 355 mm

environnement

• Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site **www.accessoires-electromenager.fr** Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera-et-Bar entraîne l'annulation de la garantie.

garantie

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :
- les pièces d'usure,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que la cuve, le socle, le bloc thermostat, le couvercle, la grille inox, la spatule,
- les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.
Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr.
Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

RAPPEL : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

CE

Soupe à l'oignon

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 40 g de beurre
- 2 gousses d'ail écrasées
- 500 g d'oignons pelés, finement émincés
- 20 g de farine
- ¼ de litre de vin blanc
- 1 l de bouillon de bœuf
- 4 tranches de pain bien toastées

1. Chauffez le wok sur position 7 puis ajoutez le beurre, l'ail et les oignons. Mélangez régulièrement jusqu'à ce que les oignons soient bien dorés.
2. Ajoutez la farine, mélangez et faites cuire pendant 5 minutes.
3. Mouillez avec le vin et le bouillon.
4. Réduisez le thermostat sur 4 et laissez mijoter de 20 à 30 minutes.
5. Salez et poivrez à volonté

Servez la soupe avec un toast grillé gratiné de gruyère.

Rouleaux de printemps végétariens

Pour 3 personnes

Ingrédients :
- 6 galettes de riz
- 30 g de pois mange-tout
- 30 g d'oignons nouveaux
- 30 g de pousses de bambou
- 30 g de soja
- 30 g de carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile de soja
- 1 c. à soupe de sauce soja
- Quatre-épices, gingembre

1. Pelez, lavez et taillez l'ensemble des légumes en julienne.
2. Mettez l'huile dans le wok et faites chauffer sur position 8.
3. Ajoutez les légumes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
4. Assaisonnez avec la sauce soja, les quatre-épices et le gingembre.
5. Débarrassez et laissez refroidir.
6. Trempez, une par une, les galettes de riz dans de l'eau chaude afin de les ramollir, séchez-les sur un papier absorbant et posez-les dans une assiette.
7. Garnissez le bas de chaque galette de légumes, puis rabattez le dessus et les côtés pour former un rouleau.
8. Déposez ce rouleau sur une autre galette humide que vous fermez de la même manière, pour doubler le premier. Répétez l'opération avec le reste des ingrédients.

Il est possible de consommer ces rouleaux en nems. Pour cela, chauffez l'huile de votre friteuse à 150°C et faites frire les rouleaux jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants avant de les égoutter sur un papier absorbant.

Nouilles chinoises épicées

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 200 g de pois mange-tout
- 2 carottes pelées, taillées en julienne
- 1 oignon nouveau finement émincé
- 2 poivrons rouges taillés en julienne
- 250 g de soja
- 400 g de nouilles chinoises
- 6 c. à soupe d'huile
- 5 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de pâte de chili

1. Faites cuire les nouilles dans l'eau bouillante selon les indications du fabricant.
2. Mettez l'huile dans le wok et faites chauffer sur position 8.
3. Rajoutez les légumes, et tout en remuant, faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais croquants.
4. Epicez avec la sauce soja et la pâte de chili puis rajoutez les nouilles.
5. Mélangez une dernière fois et consommez de suite.

Légumes sautés

Pour 6 personnes

Ingrédients :
- 1 poivron rouge taillé en julienne
- 1 poivron jaune taillé en julienne
- 250 g de champignons de Paris finement émincés
- 4 carottes finement émincées
- 150 g de soja
- 250 g de haricots verts équeutés
- 2 ciboules finement émincées
- 1 c. à soupe d'huile de sésame (ou d'arachide)
- 3 c. à café de graines de sésame
- 2 c. à soupe de sauce soja

1. Mettez l'huile dans le wok et faites chauffer sur position 8.
2. Ajoutez les légumes et faites-les cuire 8 minutes en les faisant sauter et en les mélangeant.
3. Rajoutez la sauce soja et les graines de sésame et prolongez la cuisson pendant 5 minutes.

Saumon sauce coco

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 600 g de pavés de saumon coupés en lamelles de 2 cm
- 400 g de brocoli coupés en petits dés
- 4 carottes finement émincées
- 600 ml de lait de coco
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 pincée de piment

1. Mettez l'huile dans le wok et faites chauffer sur position 6.
2. Ajoutez les légumes, le jus de citron et le piment et mélangez l'ensemble.
3. Posez les lamelles de saumon par-dessus et arrosez avec le lait de coco.
4. Abaissez le thermostat sur position 4 et faites mijoter 15 minutes.
5. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Moules marinières

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 4 litres de moules nettoyées
- 6 échalotes pelées et émincées
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de thym
- 1 feuille de laurier
- 100 ml de vin blanc sec
- 100 ml d'eau
- Persil haché
- Poivre
- 3 c. à soupe d'huile

1. Faites chauffer l'huile dans le wok sur position 8 et faites-y dorer les échalotes.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et couvrez.
3. Montez le thermostat sur position 10 (MAX) et laissez cuire jusqu'à ce que les moules soient ouvertes.

Crevettes frites

Pour 4-6 personnes

Ingrédients :
- 600 g de crevettes décortiquées
- 1 c. à soupe de poivre en grains
- 2 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à soupe de farine
- 2 blancs d'œufs
- 500 ml d'huile pour la friture

1. Mélangez l'ensemble des ingrédients dans un saladier.
2. Mettez l'huile dans le wok et faites chauffer sur position 8 jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.
3. Plongez-y les crevettes, en trois fois, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
4. Egouttez sur du papier absorbant.

Servez avec des tranches de citron vert et des feuilles de coriandre.

Poulet aux asperges

Pour 2-3 personnes

Ingrédients :
- ½ poulet rôti désossé et coupé en petits morceaux
- 500 g d'asperges blanches pelées et coupées en tronçons de 3 cm
- 500 g d'asperges vertes pelées et coupées en tronçons de 3 cm
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 ml de vin blanc
- 50 g de pignons de pin
- Sel / poivre

1. Chauffez le wok sur position 10 (MAX) et faites-y griller les pignons de pin. Débarrassez et réservez.
2. Faites chauffer l'huile dans le wok sur thermostat 8 et ajoutez les asperges blanches. Au bout de 5 minutes, complétez avec les asperges vertes. Mélangez régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Rajoutez le poulet et les pignons, mélangez et mettez le couvercle. Au bout de 5 minutes, ajoutez le vin, salez et poivrez.

Paëlla

Pour 5-6 personnes

Ingrédients :
- 1 oignon pelé et émincé
- 200 g de chorizo coupé en fines lamelles
- 200 g de blancs de poulet coupés en morceaux
- 1 poivron vert coupé en lamelles
- 1 poivron rouge coupé en lamelles
- 350 g de riz long
- 1 l d'eau
- 1 dosette de safran
- 150 g de petits pois
- 200 g de crevettes cuites
- 200 g de moules

1. Chauffez le wok sur position 8 et faites-y revenir le chorizo, l'oignon, le poulet et les poivrons (si besoin ajoutez un filet d'huile).
2. Ajoutez le riz et le safran ; mélangez et versez l'eau.
3. Couvrez et laissez cuire environ 5 minutes sur position 6 avant de rajouter les petits pois, les moules et les crevettes.
4. Poursuivez la cuisson (5 à 10 minutes) jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Bœuf façon pot-au-feu

Pour 6 personnes

Ingrédients :
- 6 pavés de bœuf de 150 g coupés en morceaux de 3 cm
- 3 carottes épluchées et coupées en fines lamelles
- 1 oignon rouge pelé et coupé en petits cubes
- 500 g de chou vert émincé
- 1 navet long pelé et coupé en petits cubes
- 3 branches de céleri finement émincées
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 g de sucre
- 250 ml d'eau
- Sel

1. Mettez l'huile dans le wok et chauffez-la sur position 8 puis ajoutez la viande et faites-la bien dorer sur chaque côté. Réservez.
2. Remettez un filet d'huile dans le wok et faites-y suer l'oignon avec une pincée de sel puis rajoutez les carottes, les navets et le sucre.
3. Une fois caramélisé, ajoutez le chou, le céleri, le thym, le laurier, l'ail et une pincée de sel puis mouillez à l'eau.
4. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 5 à 10 minutes.
5. Dès que les légumes sont cuits, ajoutez la viande pour la réchauffer et vérifiez l'assaisonnement.

Au moment de servir, saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette.

Emincé de canard aux petits légumes

Pour 3-4 personnes

Ingrédients :
- 1 magret de canard
- 650 g de mélange de légumes pour wok (carottes, courgettes, pois gourmands, poivrons, pousses d'épinard...)
- 4 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de gingembre
- 2 c. à soupe de graines de sésame
- 4 c. à soupe d'huile de sésame
- Poivre du moulin

1. Coupez le canard en fines lamelles et faites-les mariner 10 minutes au frais dans le mélange sauce soja et miel.
2. Chauffez le wok sur position 8 et faites colorer les tranches de magret (1 minute maximum). Réservez.
3. Après avoir jeté l'huile de cuisson du magret, versez l'huile de sésame dans le wok puis mettez-y le reste des ingrédients ainsi que la marinade et 20 cl d'eau.
4. Positionnez le thermostat sur 10 (MAX) et faites cuire 10 minutes à feu vif. Puis, ajoutez le magret de canard pour le réchauffer et servez de suite.

Filet de bœuf aux poivrons et oignons

Pour 4 personnes

Ingrédients :
- 400 g de filet de bœuf coupé en fines lamelles
- 1 poivron rouge épépiné et émincé
- 1 poivron vert épépiné et émincé
- 2 oignons pelés et émincés
- 2 c. à soupe d'ail haché
- 1 c. à soupe de fécule
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de Xéres
- 2 c. à café de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe d'huile

1. Préparez une marinade avec la sauce soja, le vinaigre balsamique et le Xéres puis faites mariner la viande pendant 1 heure.
2. Chauffez l'huile dans le wok sur position 8 et faites-y revenir l'ail.
3. Réduisez le thermostat sur position 6, ajoutez la viande et faites-la dorer. Débarrassez et réservez.
4. Remettez le thermostat sur position 8, et tout en mélangeant, faites cuire les poivrons et les oignons. Rajoutez la viande, mélangez, vérifiez l'assaisonnement et servez de suite.

Tajine d'agneau

Pour 5-6 personnes

Ingrédients :
- 3 c. à soupe d'huile d'arachide
- 2 oignons coupés en dés
- 500 g d'épaule d'agneau coupé en morceaux de 1,5 cm
- Epices à tajine
- 1 petite boîte de pois chiches
- 400 g de tomates coupées en dés
- 2 branches de céleri coupées en tronçons de 0,5 cm
- 150 g de lentilles corail
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 c. à café d'ail haché
- 300 ml d'eau

1. Chauffez le wok sur position 10 (MAX), ajoutez l'huile et faites-y revenir l'oignon.
2. Ajoutez la viande et les épices ; laissez cuire pendant 2 minutes pour libérer les saveurs.
3. Ajoutez le reste des ingrédients et portez à ébullition puis réduisez le thermostat sur position 3, mettez le couvercle et faites mijoter pendant 1 heure.

Servez avec de la semoule cuite à la vapeur.

Fruits à la cannelle

Pour 6 personnes

Ingrédients :
- 900 g de fruits (fruits rouges, pêches, pommes, poires...)
- 4 c. à soupe de sucre de canne
- Jus d'1/2 orange et d'1/2 citron
- Des étoiles de badiane
- 2 c. à café de cannelle

1. Nettoyez les fruits (selon le cas, lavez, pelez-les) et coupez-les en petits morceaux.
2. Chauffez le wok sur position 5 et placez-y tous les ingrédients.
3. Secouez le wok pour répartir la chaleur et ne pas écraser les fruits.
4. Servez tiède dès que les fruits sont moelleux.

Vous pouvez accompagner ces fruits d'une boule de glace.

Beignets de fruits

Pour 3-4 personnes

Ingrédients :
- 400 g de fruits frais (ananas, bananes, pommes...)
- 150 g de farine
- 50 g de noix de coco râpée
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de sucre
- 150 ml de lait
- 1 œuf
- 500 ml d'huile

1. Préparez une pâte à beignets en mélangeant la farine, la noix de coco, le sel, le sucre, le lait et l'œuf puis faites-la reposer 30 minutes.
2. Mettez l'huile dans le wok et faites chauffer sur position 5.
3. Nappez les fruits de pâte et placez-les dans l'huile de friture jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
4. Saupoudrez de sucre en poudre.

Vous pouvez accompagner ces beignets de crème anglaise ou d'une boule de glace.

notes

notes

riviera&bar
objets d'art culinaire

riviera&bar
objets d'art culinaire

ARB S.A.S.
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Octobre 2019. V4

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis.