

livington®

# BLACK DOUBLETTA



CAHIER  
DE RECETTES



AS SEEN ON  
**TV**  
ORIGINAL



**REMARQUE:** le couvercle à poser et l'élément de panier de friteuse ne sont compris que dans le set Deluxe.

S'il devait être nécessaire de préparer les aliments dans un récipient fermé, utilisez pour cela soit l'autre poêle soit le couvercle compris dans le set Deluxe.



**Explications:**

**A**

Fond de poêle lisse (poêle à frire) : pour faire revenir les légumes, les œufs etc.

**B**

Surface de grill (poêle grill) avec rainures à grillades : pour saisir les viandes ou les poissons

# RECETTES



## Omelette

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Faire chauffer légèrement la poêle et la graisser. Répartir soigneusement la pâte sur le fond de la poêle lisse avec une louche. Dorer des deux côtés en retournant plusieurs fois. Les omelettes peuvent par exemple être enroulées et fourrées à la confiture, au jambon coupé en petits dés ou à la viande hachée.

### INGRÉDIENTS

1 1/2 l de lait  
4 œufs 8 à 9 càs de farine 1 càc de sel  
Du beurre ou de la graisse pour la cuisson

## Morilles à la crème

Laver les champignons dans de l'eau légèrement vinaigrée et les égoutter. Les faire revenir 10 minutes dans du beurre. Ajouter le bouillon et le jus de citron. Finir de cuire. Mélanger la crème et l'amidon de maïs avec un mixeur plongeant. Ajouter les morilles cuites et assaisonner et épicer. Faire cuire jusqu'à ce que la sauce devienne crémeuse. L'accompagnement idéal est alors du pain blanc ou des œufs durs.

### INGRÉDIENTS

500 g de morilles  
Jus d'un demi citron  
Vinaigre  
1 tasse de crème 3 càs de beurre 1 càc d'amidon de maïs 1 tasse de bouillon Sel et poivre

## Chaussons aux sardines

Étaler la pâte feuilletée en une couche fine et découper des bandes de 3 cm de large et 10 cm de long. Placer une sardine égouttée et dénuée de ses arêtes sur chaque bande. Plier la bande et couvrir le dessus de jaune d'œuf. Cuire à feu fort, retourner une fois la Livingston Black Doubletta et faire dorer. Servir avec une tranche de citron et du persil.

### INGRÉDIENTS

Pâte feuilletée - achetée toute prête  
Citron  
Sardines  
Persil  
1 jaune d'œuf  
un peu de graisse pour la cuisson

## Riz à la langouste - Paëlla

Cuire le riz à point et faire griller les amandes effilées. Faire fondre à présent le beurre dans la poêle à frire, ajouter le riz, battre les œufs par-dessus et retourner le mélange dans le beurre jusqu'à ce qu'il devienne granuleux. Faire brièvement revenir dans la poêle grill les queues de langouste, les gambas, les crabes, les moules et les fruits de mer avec les amandes et ajouter le tout au mélange puis laisser chauffer dans la Livingston Black Doubletta. Servir recouvert de ciboulette.

### INGRÉDIENTS

1 tasse de riz Patna  
1 portion de queues de langoustes (surgelées)  
4 càs de beurre  
3 œufs  
1/2 tasse d'amandes  
300 g de fruits de mer variés, ciboulette

## Roestis suisses

Rapper les pommes de terre épluchées pour former des roestis crus et les mettre tout d'abord dans la poêle à frire avec du beurre chaud et les presser pour qu'ils absorbent la saveur du beurre. Les répartir ensuite de manière homogène et les couvrir avec la poêle grill. Après quelques minutes, quand la face inférieure est légèrement brunie, les retourner et les laisser encore une fois cuire quelques minutes couverts. Les séparer à nouveau et les presser une nouvelle fois sur le fond pour qu'ils soient bien entièrement brunis. Retourner à nouveau après 3 minutes environ. Presser encore une fois les pommes de terre sur le fond avec la spatule et terminer la cuisson couvert à feu moyen.

### INGRÉDIENTS

1 kg de pommes de terre épluchées  
1 prise de poivre  
50 g de beurre  
2 càs d'eau  
5 càs d'huile  
sel

# Tortellinis

Pour la sauce, frotter la poêle à frire avec une gousse d'ail coupée en deux et faire brièvement chaud le vin blanc dedans. Mettre 125 ml environ de crème de côté, ajouter le reste du vin blanc et faire chauffer doucement (ne pas faire bouillir). Cuire les tortellinis frais dans de l'eau chaude salée. Attention : les tortellinis frais n'ont besoin que de 3 min. environ seulement dans l'eau salée bouillante pour cuire « al dente ». Baisser ensuite la température jusqu'au niveau le plus bas. Rapper l'emmental et mélanger jusqu'à ce qu'il ait fondu. Ajouter également le fromage frais aux herbes et mélanger. Relever avec du poivre fraîchement moulu. Merci de ne pas ajouter encore plus de sel, le fromage est suffisamment relevé. Épicier et lier la sauce avec l'amidon de maïs (Maizena).

Égoutter les tortellinis « al dente » et les verser dans un plat préchauffé. Mélanger le jaune d'œuf avec le reste de la crème et le poivre moulu et ajouter à la sauce. Retirer le livington Black Doubletta du feu et faire fondre le beurre, ajouter ensuite les tortellinis, bien mélanger et servir. Saupoudrer de ciboulette fraîchement hachée selon les goûts.

## INGRÉDIENTS

400 g de tortellinis frais, tricolores  
250 ml de crème douce  
200 g de fromage frais aux herbes  
1/4 l de vin blanc 100 g d'emmental  
5 càs de parmesan râpé  
2 jaunes d'œuf poivre blanc fraîchement moulu  
2 gousses d'ail finement hachées  
50 g de beurre fondu  
1 bouquet de ciboulette haché  
2 càs de Maizena

# Roulades de bœuf

Pour cette recette, choisissez des escalopes larges et très fines. Tartiner une cuillerée à café de moutarde sur chaque escalope et ajouter deux cuillerées de farce (viande hachée, pain trempé égoutté, échalotes, ail, julienne de poivron, persil haché) et assaisonner avec du sel et du poivre. Enrouler les escalopes et les ficeler. Les faire revenir dans la poêle gril. Faire chauffer la deuxième poêle, la poêle à frire, et préparer une sauce crémeuse (avec de la crème fraîche) à partir du jus de la cuisson de la viande. Ajouter une càs de câpres et les roulades et finir la cuisson lentement avec le couvercle. Des pâtes, des tagliatelles ou des spaetzles conviennent parfaitement bien comme accompagnement.

## INGRÉDIENTS

4 escalopes de bœuf  
200 g de viande hachée  
3 échalotes (jeunes oignons)  
1 poivron rouge découpé en julienne  
un peu de pain  
2 gousses d'ail  
persil  
câpres selon les goûts  
moutarde  
sel et poivre

# Crêpes autrichiennes

Battre le beurre pour le faire mousser et ajouter peu à peu le sucre, le jaune d'œuf, le sel, la farine et le lait. Battre le blanc des œufs en neige et l'ajouter à la pâte. Faire chauffer le beurre dans la poêle à frire, y verser 1 louche de pâte et la laisser cuire jusqu'à ce qu'elle ait pris une couleur jaune doré. Mettre la deuxième poêle sur le feu et retourner rapidement puis découper la crêpe en petits carrés. Saupoudrer le tout encore dans la poêle chaude de sucre et de cannelle et servir mélangé avec des tranches de pommes revenues au beurre, des cerises ou des morceaux de pêches ou encore avec des raisins secs mis à trempés auparavant.

## INGRÉDIENTS

1 tasse de crème liquide  
2 càs de beurre  
2 càs de sucre  
3 à 4 œufs  
1 prise de sel  
cannelle  
2 tasses de farine  
raisins secs ou fruits

# Côtelettes de porc Doubletta+

Graisser légèrement le poêle gril et la faire chauffer. Placer les côtelettes de porc dans la poêle et les cuire des deux côtés l'un après l'autre jusqu'à ce qu'ils soient bruns et croustillants. Servir avec des pommes de terre au sel et des piments forts. Des épis de maïs bien grillés vont très bien aussi avec!

## INGRÉDIENTS

4 càs d'huile végétale  
1 kg de côtelettes (carré)  
1 gros oignon, haché  
1 càc de cumin  
1 tsp cumin

Ceux soucieux de leur santé peuvent également préparer ce plat sans ajouter de graisse!

# Légumes grillés

Mélanger l'eau, la sauce de soja, le vin blanc, le sucre, le sel, l'amidon de pommes de terre et l'huile d'olives pour former une sauce. Faire chauffer la poêle à frire et faire revenir le poivron vert, l'oignon et l'ail dans 2 càs d'huile végétale en mélangeant constamment. Ajouter les carottes et le céleri et poursuivre la cuisson. Repousser ensuite les légumes autour du bord et ajouter le reste des légumes, les griller pendant 2 autre minute en mélangeant constamment. Verser la sauce déjà préparée sur les légumes et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit répartie de manière homogène et qu'elle commence à s'épaissir légèrement.

Servir ensuite immédiatement, ils sont meilleurs fraîchement préparés !

## INGRÉDIENTS

1/4 l d'eau  
1 càs de sauce de soja  
1 càs de vin blanc sec  
1 càc de sucre  
1/2 càc de sel  
1 càs d'amidon de pommes de terre  
4 càs d'huile d'olives  
1 poivron vert en julienne  
1 gros oignon découpé en morceaux  
2 gousses d'ail hachées  
125 g de pousses de soja  
2 carottes découpées en morceaux  
2 tiges de céleri découpées en morceaux  
200 g de champignons de Paris  
200g button mushrooms

# Gâteau éclair

Graisser légèrement la poêle à frire avec du beurre ou de la margarine. Préparer le mélange tout prêt de gâteau (quatre-quarts, gâteau marbré) conformément aux instructions et verser la pâte dans la poêle. Couvrir à présent avec la deuxième poêle et poser sur la plaque encore froide de la cuisinière.

Ne toujours régler que sur le premier tiers de la chaleur et cuire pendant 40 à 50 min. environ sans ouvrir.

## INGRÉDIENTS

Mélange tout prêt pour gâteau  
un peu de beurre ou de graisse

# Gratin au fromage

Faire revenir la farine avec le beurre dans la poêle à frire, ajouter le lait et faire bouillir en remuant sans cesse. Assaisonner et laisser refroidir. Ajouter ensuite un jaune d'œuf après l'autre. Mélanger le fromage râpé et enfin, avant de couvrir avec la poêle grill, le blanc d'œuf battu en neige soigneusement mélangé à l'ensemble. Laisser cuire couvert pendant 3 à 5 minutes environ à feu moyen. Servir accompagné d'une salade verte.

## INGRÉDIENTS

100 g de beurre  
125 g de farine  
125 g de fromage gras râpé  
1/2 l de lait  
7 œufs  
sel  
paprika en poudre  
cumin ou noix de muscat  
éventuellement

# Gratin de nouilles au fromage

Faire cuire les nouilles al dente dans de l'eau légèrement salée dans la poêle grill couverte et les égoutter. Mélanger la tome aux nouilles et laisser reposer. Faire revenir brièvement le jambon coupé en dés et le beurre dans la poêle grill, mouiller avec le vin blanc et ajouter la crème liquide et la crème fraîche. Ajouter l'emmental râpé à la sauce, le laisser fondre et assaisonner avec la noix de muscat, le poivre et le sel. Verser la sauce sur les nouilles et mélanger. Délicieux avec une salade verte!

## INGRÉDIENTS

300 g de nouilles au choix  
125 ml de crème liquide/crème fraîche  
100 g de tome  
100 g de jambon blanc  
100 g d'emmental râpé  
125 g de crème fraîche  
50 ml de vin blanc  
30 g de beurre  
noix de muscat, poivre et sel

# Cuisses de poulet

mélanger l'huile, l'ail, le paprika en poudre et le sel pour préparer une marinade et la répartir sur les cuisses de poulet.

Faire chauffer la poêle gril et griller les cuisses de poulet pour les faire dorer rapidement en les retournant plusieurs fois. Baisser le feu et continuer la cuisson couvert pendant 10 à 12 minutes environ. Arroser de temps en temps avec le jus de la cuisson.

## INGRÉDIENTS

3 cuisses de poulets  
2 càs d'huile de colza  
4 gousses d'ail  
2 càc de paprika en poudre  
1 càc de sel

# Brochettes de viande

Découper les filets en dés de 2 cm d'épaisseur environ, les assaisonner avec du sel, du poivre et du paprika et bien mélanger. Ajouter l'huile d'olives, le jus de citron et les gousses d'ail écrasées. Bien mélanger le tout une nouvelle fois. Laisser la viande mariner pendant une heure environ. Découper les poivrons et l'oignon en dés. Enfiler à tour de rôle sur la brochette un morceau de viande, de poivron, d'oignon, de viande... etc. Bien saisir les brochettes sur tous les côtés dans la poêle gril avec un peu d'huile et laisser cuire couvert pendant environ 12 à 15 minutes.

## INGRÉDIENTS

300 g de filet de porc ou d'escalope de poulet  
1 poivron rouge  
1 poivron vert  
1 petit oignon  
6 brochettes  
Marinade : 1 gousse d'ail, un peu d'huile d'olives, un peu de jus de citron, sel, poivre, paprika en poudre

# Cordon Bleu

Découper une petite poche sur le côté des escalopes et la tartiner de moutarde douce sucrée. Insérer les tranches de fromage entourées de jambon à plat dans la poche, bloquer si nécessaire avec un cure-dent pour la fermer, et enrober après assaisonnement dans la farine, l'œuf battu et la panure. Cuire les cordons bleus dans la poêle à frire des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient brun doré et égoutter avant de servir. Servir de préférence avec des frites et une salade verte fraîche.

## INGRÉDIENTS

4 escalopes (de poulet ou de porc),  
4 tranches d'emmental  
4 tranches de jambon cru  
farine  
poivre + sel  
1 à 2 œufs  
panure  
250 g de graisse végétale  
moutarde douce sucrée

# Truite à la poêle

Laver et sécher les (la) truite(s). Mélanger l'huile avec le sel, le poivre et 1 càs de jus de citron. Frotter les truites avec ce mélange (l'intérieur aussi). Saler les truites juste avant de les faire revenir et les tourner légèrement dans de la farine des deux côtés. Faire chauffer l'huile et le beurre bien mélangés dans la poêle gril. Y poser les truites et les faire revenir à feu moyen. Les retourner doucement et finir la cuisson à feu moyen. La cuisson dure de 4 à 5 minutes environ par face, selon la taille des truites. Ajouter les carottes, les poivrons en julienne et le lard et laisser mijoter dans le Livinghton Black Doubletta fermé pendant 4 à 5 minutes. Quand la truite est dorée et croustillante, la retirer de la poêle et la servir et la garnir joliment sur un plat à servir. Ajouter quelques gouttes de jus de citron et du persil haché dessus.

Comme accompagnement : des pommes de terre persillées, du concombre ou une salade de tomates et un vin blanc sec.

## INGRÉDIENTS

une truite par personne  
lard  
persil frais  
ciboulette fraîche  
fines herbes fraîches  
julienne de carottes et de poivrons  
sel + poivre  
jus de citron  
feuilles de salade fraîches  
huile  
beurre  
farine



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör  
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

**CH:** MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein  
**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria  
**Forgalmazó:** Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

**DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline**  
**CZ: + 420 234 261 900 | SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000 | HU: + 36 96 961 000 | ROW: +423 388 18 00**  
**office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv**