



#radiantheat
agaliving.com
agacookshop.co.uk



Home to great cooking

08/14 EACS 516881

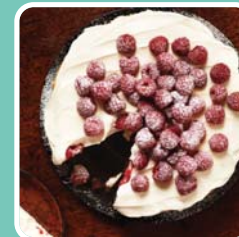
Livret de recettes AGA City 60

Pat Dawin Rords

AGA CITY 60



Livret de recettes



Home to great cooking



Pour en savoir plus ou si vous avez besoin de conseils, contactez votre spécialiste AGA local.

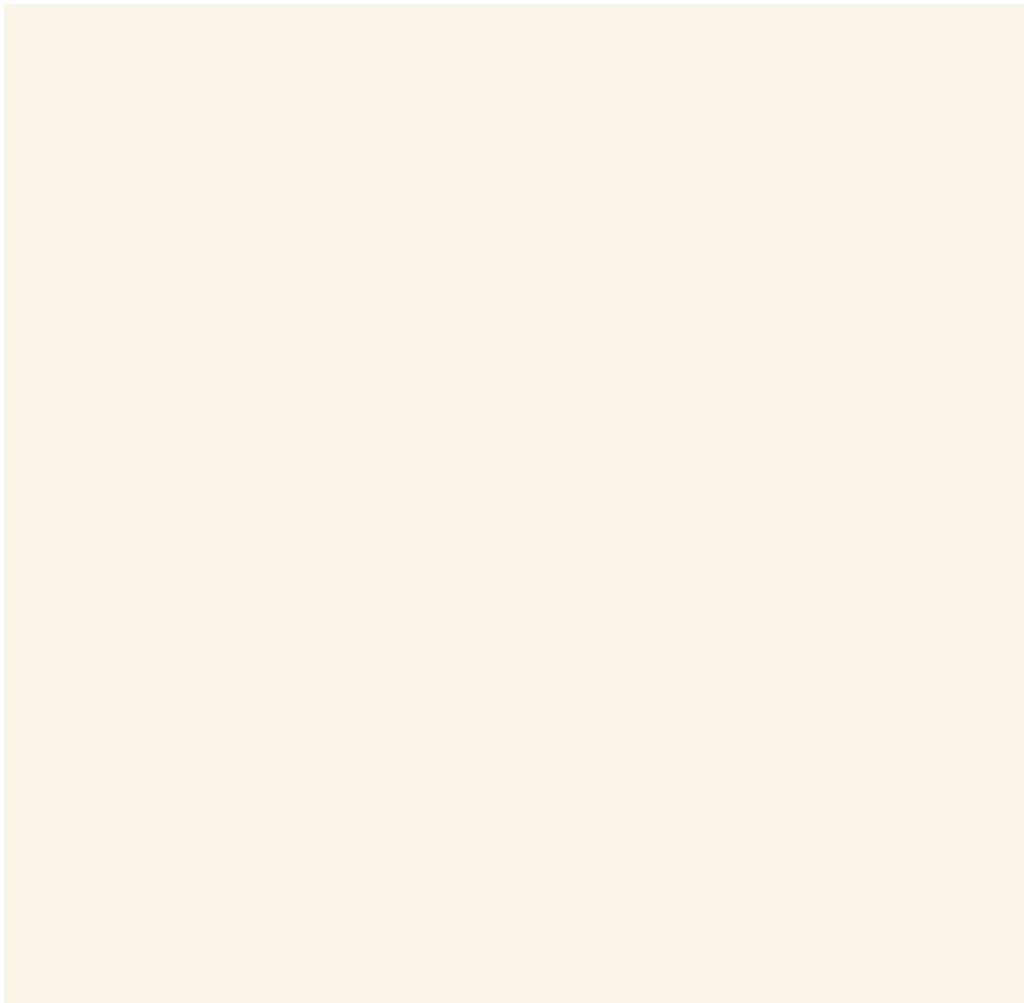
Dans le cadre de sa politique d'amélioration continue des produits, AGA Rangemaster se réserve le droit de changer des particularités et d'apporter des modifications à l'appareil décrit et illustré, et ce, à tout moment.

© AGA Rangemaster Limited 2014

AGA est une désignation commerciale d'AGA Rangemaster Ltd. Les termes et logos AGA sont des marques déposées d'AGA Rangemaster Group, Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG

agaliving.com | agacookshop.co.uk

AGA City60 en instance de brevet et d'enregistrements de conception



Livret de recettes

Bienvenue dans l'univers d'AGA. Votre AGA City60 de dernière génération est une cuisinière compacte qui réunit les valeurs de conception et les principes de cuisson de l'AGA traditionnelle, avec la possibilité d'allumer et d'éteindre chaque zone de cuisson comme bon vous semble, pour correspondre parfaitement à votre style de vie.

Votre AGA City60 a été fabriquée au cœur du Shropshire, en Angleterre, comme les générations de cuisinières AGA avant elle, à partir de la fonte provenant de la Fonderie de Coalbrookdale. Les compétences traditionnelles de fabrication du fer ont été alliées à des éléments électriques de grade industriel afin de permettre aux fours et à la plaque chauffante d'atteindre la chaleur de cuisson en un temps assez court. Vous pouvez utiliser la plaque chauffante indépendamment des fours, ou avec un ou deux fours, selon vos besoins en matière de cuisson.

L'AGA est célèbre depuis sa création dans les années 1920 pour son excellence en termes de cuisson, grâce à la chaleur emmagasinée dans la fonte. Cette chaleur rayonnante indirecte permet aux aliments de conserver leur saveur naturelle et leur succulence car ils sont cuits avec la chaleur emmagasinée dans les moulages, plutôt que de compter sur la température de l'air.

Votre AGA City60 a été conçue de façon à posséder tous les attributs d'une AGA de plus grandes dimensions dans un espace restreint.

Recettes de la rédactrice AGA en charge de l'alimentation, Dawn Roads. Essais effectués par Mandy Lloyd.





Consultez le manuel d'utilisation de votre AGA City60 pour obtenir tous les détails relatifs au fonctionnement de l'appareil.

Étant donné que l'AGA fonctionne sur le principe de l'emmagasinement de chaleur, il faut du temps pour recueillir cette chaleur dans les éléments électriques afin de saturer les moulages. Nous recommandons de prévoir une durée de réchauffage d'une heure. Le programmeur est un formidable atout car il peut être paramétré pour amener les fours à leur chaleur de service, pour que vous soyez prêt à cuisiner dès que vous passez la porte.

Le principe de l'emmagasinement de chaleur signifie que les fours et la plaque chauffante sont à une chaleur prédéfinie. Les zones de cuisson portent le nom de leur fonction plutôt que des températures (qui sont régies par la mesure de l'air chaud et non pas de la chaleur emmagasinée). Tous les niveaux de chaleur sont représentés pour les températures – élevées, modérées et basses.

LA PLAQUE CHAUFFANTE

La plaque chauffante simple possède deux réglages de chaleur, ce qui signifie qu'elle peut être utilisée comme plaque bouillante ou plaque à mijoter. La plaque chauffante ronde en fonte est délimitée par une zone de maintien au chaud en fonte qui chauffe à une température inférieure à celle de la plaque chauffante.



La durée pour atteindre la chaleur d'une plaque bouillante à froid est de 11 minutes, tandis que la chaleur d'une plaque à mijoter est atteinte en 8 minutes. La plaque chauffante nécessite également du temps pour refroidir, beaucoup plus longtemps que pour le processus de chauffe. Pour des raisons de sécurité, la plaque chauffante n'est pas programmable.

Réglage plaque bouillante

Le réglage plaque bouillante est paramétré sur une chaleur élevée et est utilisé lorsqu'une cuisson rapide est requise : faire bouillir des légumes, poêler, sauter, griller de la viande dans une sauteuse, faire bouillir des pâtes et faire des confitures. Les casseroles peuvent être portées à ébullition rapidement ou peuvent être glissées pour qu'un tiers repose sur la plaque chauffante et deux tiers reposent sur la zone de maintien au chaud pour une cuisson plus lente. Pour la cuisson du riz, il est préférable de l'amener à ébullition puis de le placer sur la zone de maintien au chaud afin d'obtenir des grains aérés et bien séparés.

La plaque bouillante est l'endroit où vous ferez le légendaire toast AGA à l'aide de votre grille-pain AGA, tel que fourni, car il doit être croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Prenez d'épaisses tranches de pain et placez-les sur le grille-pain. – Si le pain est très moelleux ou très frais, faites chauffer le grille-pain avant afin d'éviter qu'il ne colle. – Levez le couvercle isolant et installez le grille-pain directement sur la plaque chauffante avec la poignée du grille-pain en angle droit. Fermez le couvercle et attendez que le pain grille d'un côté, cela prendra 1 à 2 minutes. Ouvrez le couvercle et retournez le grille-pain, puis répétez le processus afin de griller l'autre côté.

Réglage plaque à mijoter

Le réglage plaque à mijoter est requis lorsqu'une chaleur plus douce est nécessaire comme pour faire des sauces ou réchauffer du lait. Ce réglage possède cependant une multitude d'utilisations. La plaque chauffante peut en effet être utilisée comme grille pour les sandwichs chauds (voir page 82), les quesadillas (voir page 30), les pancakes pour le petit-déjeuner (voir page 24), griller des noix de saint-jacques, griller du fromage halloumi (voir page 28) ou cuire des gâteaux gallois. Grâce au Bake-O-Glide, il est plus facile et plus propre de passer des aliments au gril. Il s'agit en fait d'une exigence pour les œufs frits sans matière grasse (voir page 23).

Zone de maintien au chaud

La plaque chauffante ronde est entourée d'une zone de maintien au chaud, deux sections moulées qui reposent sur une base en émail. Il est possible d'obtenir une cuisson plus lente en glissant les casseroles AGA partiellement sur cette zone et en laissant la moitié à un tiers de la casserole sur la plaque chauffante.

La zone de maintien au chaud est réglée sur une chaleur plus faible que la plaque chauffante et peut être utilisée pour faire fondre du chocolat ou du beurre dans un récipient calorifuge ou pour laisser reposer les casseroles.



LES FOURS

L'AGA City60 possède deux fours. Le four du haut possède deux réglages, four à rôtir ou four à pâtisserie, les deux pouvant dégager une chaleur élevée ou modérée. Le four du bas est toujours un four à mijoter. Pour obtenir les meilleurs résultats, prévoyez toujours un temps de préchauffage d'une heure.

Les fours en fonte maintiennent les saveurs et la succulence à l'intérieur des aliments, car ils cuisent avec une chaleur rayonnée. Les glissières sont comptées du haut en bas.

Le four à rôtir et le four à pâtisserie

Le four du haut peut servir de four à rôtir ou de four à pâtisserie, en manipulant le bouton de commande de gauche. Il peut être utilisé de façon indépendante ou en conjonction avec le four à mijoter situé en-dessous.

Réglage four à rôtir

Le four à rôtir est très chaud. Il est parfait pour cuire de la viande et de la volaille, des pommes de terre rôties et autres légumes, des pommes de terre au four croustillantes, des aliments grillés, des viennoiseries et du pain.

Le haut du four, à partir de la deuxième glissière, est parfait pour les petits-déjeuners complets et pour dorer des plats tels que des gratins. Le milieu du four est quant à lui préférable pour les viandes rôties et les scones. Les tartes, les quiches et le pain sont mieux cuits vers la base du four. La plaque du bas du four doit toujours être utilisée lorsque vous cuisez des aliments en bas du four.

Les plats à rôtissoire et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation de la plaque lisse froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner des aliments qui requièrent différentes températures en même temps. Si les aliments dorent trop rapidement, glissez la plaque lisse froide par-dessus les aliments afin de réduire la chaleur provenant du haut du four.



Réglage four à pâtisserie

Le réglage four à pâtisserie vous donne une chaleur modérée qui est idéale pour les gâteaux, les biscuits, les cookies, les lasagnes et les autres aliments qui ne nécessitent pas la chaleur très élevée du four à rôtir.

Si vous avez le choix, il est préférable de cuire les pâtisseries en premier puis de passer le four au réglage four à rôtir, car il faut compter jusqu'à 3 heures pour que le four descende de la chaleur de rôtissoire à la chaleur de pâtisserie.

Comme pour le réglage four à rôtir, le haut du four à pâtisserie est légèrement plus chaud que la base. Il est donc préférable de placer les petits gâteaux vers le haut, et les génoises Victoria, les crumbles et les biscuits au milieu ou vers le bas du four.

Dans cette cuisinière AGA, une pizza toute prête peut être cuite directement sur la base du four à pâtisserie pendant 6 à 7 minutes.

Les plats à rôtissoire et moules pour four spécialement conçus glissent directement sur les glissières, afin que presque chaque centimètre carré d'espace disponible puisse être utilisé. Les aliments peuvent être protégés par l'utilisation de la plaque lisse froide ou par le grand plat à rôtissoire, ce qui signifie que vous pouvez cuisiner des aliments qui requièrent différentes températures en même temps. Si les aliments dorent trop rapidement, glissez la plaque lisse froide par-dessus les aliments afin de réduire la chaleur provenant du haut du four.





Four à mijoter

Le four à mijoter est réglé sur une faible chaleur pour une cuisson lente. Il peut être utilisé de façon indépendante ou en conjonction avec le four du haut, sur le réglage four à rôtir ou four à pâtisserie. Le four à mijoter est indirectement chauffé par un élément à la base du four. Cet élément chauffe l'air et la fonte à l'intérieur afin de fournir des résultats de cuisson similaires à ceux du four à mijoter traditionnel de l'AGA à emmagasinage de chaleur, avec la possibilité de pouvoir l'éteindre lorsque vous n'en avez plus besoin.

Le four à mijoter est un four de continuation, ce qui signifie que les aliments sont chauffés ailleurs dans l'AGA City60, puis transférés dans le four à mijoter pour terminer leur cuisson. Par exemple, un ragoût – préparé sur la plaque chauffante et amené à ébullition, mijoté pendant 5 minutes puis placé dans le four à mijoter pour cuire pendant 2 à 4 heures ou la durée restante.

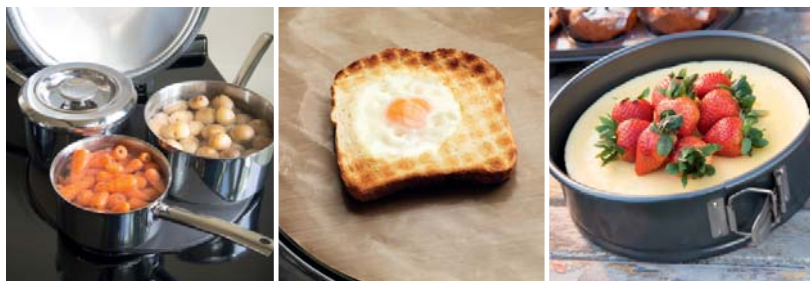
Étant donné que le four à mijoter peut être utilisé pour cuire les légumes racines à la vapeur, il devient presque une autre plaque chauffante car 5 ou 6 casseroles AGA peuvent être empilées ici. Cela accroît considérablement la capacité des installations de cuisson de l'AGA City60.

Les bouillons et les soupes peuvent être préparés ici, en les laissant cuire lentement dans le but d'en prendre toute la saveur et de préserver tous leurs bienfaits. Le porc effiloché rôti lentement est délicieux et les puddings cuits à la vapeur (comme le pudding de Noël !) n'ont pas besoin d'être surveillés car l'eau ne s'évaporerait pas et il serait inutile d'en rajouter. Les gâteaux aux fruits confits peuvent être cuits ici. La tarte au citron meringuée peut être laissée ici pour que la garniture devienne bien dorée et croustillante.



USTENSILES ET ACCESSOIRES AGA

Afin de bénéficier des meilleures performances de votre AGA City60, nous conseillons d'utiliser les casseroles AGA avec les socles triple épaisseur et les couvercles qui s'emboîtent afin d'optimiser l'utilisation de l'espace du four. Un jeu de Bake-O-Glide et une protection anti-projection sont également nécessaires ! Les accessoires AGA sont disponibles dans votre magasin ou chez votre distributeur AGA local, ou en ligne sur agacookshop.co.uk.



APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE AGA

Si vous n'avez pas encore vu de démonstration, demandez à votre magasin ou votre distributeur AGA pour obtenir toutes les informations ou rendez-vous en ligne sur le site agaliving.com. Une démonstration vous montrera comment profiter au maximum de votre nouvelle AGA et vous donnera des conseils et astuces. Vous verrez également une sélection d'accessoires AGA en utilisation.



CONSEILS ET ASTUCES D'UTILISATION POUR L'AGA CITY60

Plaque chauffante

- Faire fondre le beurre et le chocolat dans un récipient calorifuge sur la zone de maintien au chaud.
- Ramener le miel cristallisé à son état liquide et l'huile d'olive trouble à son état transparent en les réchauffant sur la zone de maintien au chaud.
- Utiliser un protège-couvercle AGA pour prévenir les rayures sur le couvercle isolant en acier inoxydable.
- Investir dans une protection anti-projection AGA pour protéger le revêtement du couvercle isolant des projections.
- Essuyer les déversements dès qu'ils se produisent, cela gagne du temps et des efforts par la suite si vous cuisez par-dessus les déversements.
- Tenir le contenu des casseroles chaud sur la zone de maintien au chaud.
- Si le pain est très frais ou pâteux, préchauffer le grille-pain AGA avant utilisation pour éviter que le pain adhère au grille-pain.
- Les sandwiches chauds, les quesadillas et les noix de saint-jacques grillées peuvent tous être cuits sur le réglage plaque à mijoter sur un morceau de Bake-O-Glide, avec le couvercle fermé.
- Utiliser des casseroles de bonne qualité avec un socle résistant pour obtenir les meilleures performances.
- Les casseroles peuvent être mises sur le côté pour poursuivre la cuisson à un degré moindre – ou, pour cuire des légumes racines à la vapeur, commencer sur la plaque chauffante, faire bouillir pendant 3 à 5 minutes, égoutter puis transférer les légumes couverts dans le four à mijoter pour les cuire à la vapeur.
- Garder la plaque chauffante propre et exempte d'éventuels déversements d'aliments et de miettes à l'aide de la brosse métallique. Les performances de cuisson restent intactes même avec des casseroles qui ne touchent pas complètement la surface en fonte.
- Les casseroles parviennent plus vite à ébullition avec un couvercle.
- Il est préférable de procéder au nettoyage de votre AGA City60 lorsqu'elle est froide.



Fours

- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser les fours préchauffer une heure de façon à ce que les moulages soient entièrement saturés de chaleur.
- Si vous allez passer la journée à cuisiner, prévoir de cuire les aliments ayant besoin d'une chaleur modérée en premier en tournant le bouton de commande sur Pâtisserie puis passer aux aliments nécessitant une chaleur plus élevée sur le réglage four à rôtir. Cela prend considérablement moins de temps d'amener le four à une haute température plutôt que d'attendre qu'il refroidisse à une chaleur modérée pour la pâtisserie.
- Vous avez besoin de crème anglaise ? Une brique de crème anglaise toute prête peut être réchauffée en la plaçant directement dans le four à mijoter. Il vous suffit ensuite de l'ouvrir et de la verser dans un bol réchauffé pour la servir.
- Les aliments dorent trop rapidement ? Glisser la plaque lisse froide au-dessus du plat pour réduire la chaleur provenant du haut du four.
- Utiliser le grand plat à rôtissoire ou le moyen avec sa grille pour faire griller du bacon, des saucisses ou des côtelettes d'agneau.
- Toujours utiliser la grille du bas pour que les aliments ne dorent pas trop lorsqu'ils cuisent dans le bas des fours à rôtir et à mijoter.
- Vous cuisinez pour un grand nombre de convives ? Utilisez la technique AGA traditionnelle qui consiste à commencer à cuisiner les aliments sur la plaque chauffante puis à les transférer dans le four à mijoter, (voir l'astuce concernant les légumes racines ci-dessus), comme pour les fruits pochés, les ragoûts, les curry, le riz et les soupes. Vous serez surpris du nombre de casseroles que vous pouvez empiler dans le four à mijoter.
- Ne pas conserver la plaque lisse et les plats à rôtissoire dans les fours car cela aura une incidence négative sur les durées de réchauffage et le fonctionnement.



GUIDE RAPIDE SUR LA CUISSON DANS L'AGA CITY60

Étant donné que les fours cuisent grâce à la chaleur rayonnée émise par les moulages, plutôt que de l'air chaud seul, les conversions de température exactes ne sont pas possibles. Si vous convertissez votre propre recette, recherchez une recette similaire dans le livret.

REMARQUE :

- Les positions des glissières dans les fours se comptent de haut en bas.
- Toutes les recettes ont été testées lorsque l'AGA City60 était à température.



Vous trouverez ci-dessous un guide rapide relatif à l'utilisation du four.

FOURS AGA	TEMPÉRATURE DU FOUR
RÉGLAGE FOUR À RÔTIR	ÉLEVÉE
▪ Gril ▪ Scones ▪ Viennoiseries ▪ Pain ▪ Yorkshire puddings ▪ Rôtis ▪ Friture douce	▪ Gril – du haut ▪ 2ème glissière – scones, petites viennoiseries, gril ▪ 3ème glissière – petits pains, Yorkshire pudding ▪ 4ème glissière – rôtis, volaille ▪ Plaque en bas du four – pains, tourtes, légumes rôtis ▪ Grille en bas du four – quiches, tourtes
RÉGLAGE FOUR À PÂTISSERIE	MODÉRÉE
▪ Gâteaux ▪ Biscuits ▪ Poisson ▪ Hachis parmentier ▪ Lasagnes ▪ Soufflés ▪ Sablés	▪ Vers le haut – génoises, certains biscuits, petits gâteaux ▪ Milieu – poisson, soufflés, hachis parmentier, lasagnes ▪ Plaque en bas du four – génoises Victoria, sablés, gâteaux carrés et cheesecake
FOUR À MIJOTER	BASSE
▪ Ragoûts ▪ Bouillon ▪ Puddings au lait ▪ Meringues ▪ Gâteau aux fruits confits	Pour les ragoûts, le bouillon, les puddings au lait et plats similaires, faire chauffer ailleurs sur l'AGA, puis les transférer dans le four à mijoter (à l'exception des meringues). Les gâteaux aux fruits confits peuvent être cuits ici pendant une longue durée sur la plaque placée en bas du four.



- 17 | **Petit-déjeuner**
- 27 | **En-cas**
- 39 | **Journées de travail bien remplies**
- 51 | **Plats pour le week-end**
- 67 | **Gourmandises sucrées**
- 71 | **Et pour les enfants...**
- 93 | **Classiques AGA**



Quel que soit votre rituel du matin, que vous mangiez sur le pouce avant votre trajet quotidien pour aller au travail, ou que vous preniez un long petit-déjeuner en lisant les journaux du week-end, vous trouverez toujours quelque chose ici pour démarrer du bon pied. Des petits-déjeuners anglais complets aux célèbres pancakes AGA, vous vous amuserez en démarrant votre journée.

Petit-déjeuner

Porridge AGA

N'importe quel spécialiste de la santé vous dira que le porridge est un parfait moyen de démarrer la journée. Cette recette est particulièrement bonne pour la santé car elle contient uniquement de l'eau, et pas de lait. Avec la cuisinière AGA City60, vous pouvez le cuisiner de deux façons différentes, soit sur la plaque chauffante, soit en le cuisant la veille, ce qui signifie que votre petit-déjeuner vous attend à votre réveil. Inutile de préciser que vous pouvez rendre ce petit-déjeuner encore plus gourmand en y ajoutant de délicieuses garnitures.

Réglage plaque bouillante : Porter l'eau et la farine d'avoine à ébullition dans une casserole AGA de 2 litres tout en remuant au fouet. Laisser mijoter pendant 3 minutes. Couvrir.

Transférer sur la plaque du four en bas du four à mijoter et le laisser toute la nuit, environ 6 ou 7 heures. Le matin, retirer la casserole du four et bien mélanger. Servir avec de la confiture d'abricot, de la compote de fruits, de la mélasse, du sucre roux ou votre garniture préférée.

Variante

Porridge de farine d'avoine AGA sur plaque chauffante

Réglage plaque à mijoter : Utiliser la recette ci-dessus, porter l'eau et la farine d'avoine à ébullition tout en remuant au fouet et laisser mijoter pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce que la farine d'avoine soit gonflée. Servir comme ci-dessus.

Pour 3-4 personnes

Ingrédients

500 ml d'eau

85 g de semoule d'avoine fine



Oufs brouillés au saumon fumé

Ce savoureux plat sera parfait pour un brunch décontracté. Il ne vous reste plus qu'à y ajouter du jus d'orange, un bon café et votre journal préféré. Vous pouvez alors vous détendre et déguster en sachant que ce petit-déjeuner léger et riche en protéines vous procure toutes sortes de bienfaits.

Réglage plaque à mijoter : Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive AGA. Une fois que le beurre est fondu et commence à mousser, ajouter les œufs et l'assaisonnement, puis remuer constamment jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux.

Disposer le saumon fumé sur les moitiés de bagel grillées et beurrées et recouvrir avec les œufs brouillés. Garnir avec un peu de persil haché.

Pour 2 personnes

Ingrédients

25 g de beurre
3 œufs fermiers,
légèrement battus
Sel et poivre noir
100 g de saumon fumé
2 bagels grillés
Beurre à étaler

Garniture

Persil finement haché



Petit-déjeuner anglais complet

Quand votre envie de petit-déjeuner anglais est la plus forte. Les lève-tard de la maison seront tentés de sortir du lit lorsqu'ils sentiront l'odeur irrésistible du bacon grillé.

Placer un morceau de Bake-O-Glide dans le grand plat à rôtissoire AGA et placer les moitiés de tomates, les champignons et le boudin noir en bas du four. Placer les saucisses sur la grille et mettre la plaque par-dessus les tomates et les champignons.

Réglage four à rôtir : Faire glisser le plat sur la glissière du haut ou la deuxième glissière et laisser griller pendant 12 à 15 minutes. Puis retourner les saucisses et ajouter le bacon. Remettre au Four à rôtir pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le bacon soit cuit selon vos goûts.

Pendant ce temps, mettre un peu de matière grasse dans le plat à rôtissoire moyen revêtu de Bake-O-Glide, placer la grille inférieure en bas du four à rôtir et y mettre le plat. Lorsque la matière grasse est chaude, ajouter les œufs et remettre le plat en bas du four pour le cuire selon vos préférences (la cuisson au four empêche les projections de matière grasse sur la plaque du haut).

Pour 4-6 personnes

Ingrédients

6 tomates coupées en deux
6 champignons
6 tranches de boudin noir
6 saucisses de bonne qualité
6 lamelles de bacon
4-6 œufs fermiers



Variantes

Œufs dans du pain frit

Réglage plaque bouillante : Utiliser le grille-pain AGA pour toaster le pain d'un côté, et découper un cercle au centre de la tranche de pain. Mettre le pain dans le plat à rôtissoire chaud, côté non toasté vers le bas, et casser un œuf dans le cercle. Replacer le plat en bas du four à rôtir pendant 3 à 5 minutes, selon vos préférences en matière de cuisson de l'œuf.

Œuf frit sans matière grasse pour une ou deux personnes

Si vous cuisinez pour une ou deux personnes, essayez la méthode sans matière grasse.

Réglage plaque à mijoter : Placer un cercle de Bake-O-Glide sur la plaque chauffante et casser un œuf au milieu. Fermer le couvercle. Cela créera un micro-climat pour cuire (mais pas dorer) l'œuf depuis le haut et la chaleur du bas fera frire l'œuf. Cuire pendant 3 à 4 minutes ou selon vos préférences.

Pancakes

Sans doute l'une des recettes les plus amusantes à faire pour le petit-déjeuner, grâce à AGA. Ne vous limitez pas aux formes rondes. Et pourquoi pas des cœurs ou des taches, ou encore laisser les enfants écrire leur nom dans la pâte ?

Mettre la farine et le sucre dans un bol, bien mélanger. Faire un puits au milieu et ajouter l'œuf et la moitié du lait. Remuer au fouet en ajoutant le reste du lait progressivement pour obtenir une pâte lisse.

Réglage plaque à mijoter : Graisser légèrement la plaque chauffante préchauffée avec un peu d'huile sur un morceau d'essuie-tout. Verser quelques cuillères à soupe du mélange sur la surface. Cuire un côté, et une fois que des bulles se forment à la surface, retourner et cuire l'autre côté. Maintenir au chaud dans un torchon propre et servir avec du sirop d'érable, du miel ou du sirop, réchauffés à l'arrière de la plaque du haut. – Vous pouvez également les déguster avec du beurre ramolli.

Variantes

- L'été ou l'automne, ajouter des framboises ou des myrtilles fraîches au mélange
- Pour faire des pancakes à la cannelle, ajouter 1 cuillère à café de cannelle au mélange et servir avec une banane en tranches
- Remplacer le sucre par 1 ou 2 cuillères à soupe de pesto et servir agrémenté de saumon fumé et de crème fraîche

Pour 8-10 personnes

Ingrédients

115 g de farine avec levure incorporée

25 g de sucre semoule

1 œuf fermier

Environ 150 ml de lait

Pour servir

Sirop d'érable ou miel
ou fraises/mûres/myrtilles



Muffins

Parfait pour manger sur le pouce lorsque vous êtes pressé et que vous avez besoin de prendre quelque chose pour tenir jusqu'à midi. Les myrtilles explosent en bouche et sont comme un rayon de soleil quel que soit le temps qu'il fait dehors.

Garnir un moule à muffins à 12 trous de petits moules en papier. Mettre la farine, la levure, le sucre et le zeste de citron dans un bol et remuer. Mélanger l'huile, le lait, l'œuf et l'extrait de vanille. Ajouter cela aux ingrédients secs en mélangeant jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajouter les myrtilles et bien remuer. Répartir le mélange entre les moules à muffins et saupoudrer chaque muffin avec un peu de sucre roux.

Réglage four à rôtir : Placer le moule à muffins sur la plaque posée en bas du four à rôtir et cuire pendant 20 à 25 minutes. Si les muffins deviennent trop dorés, glisser la plaque lisse froide sur la deuxième glissière, cela réduira la chaleur dégagée par le haut du four. Alternativement, sur le réglage four à pâtisserie, placer le moule à muffins sur la plaque sur la quatrième glissière dans le four à pâtisserie et cuire pendant 20 à 25 minutes.

Variantes

Muffins aux pommes et aux raisins blonds

Omettre les myrtilles, le zeste de citron et l'extrait de vanille et ajouter 200 g de pommes comme la Cox, pelées, évidées et coupées en petits morceaux, 85 g de raisins blonds et 1 cuillère à soupe de mélange d'épices et suivre la procédure ci-dessus.

Muffins au chocolat

Omettre les pommes, les raisins blonds et le mélange d'épices et remplacer les 50 g de farine par 50 g de cacao, ajouter 200 g de pépites de chocolat et 1 cuillère à café d'extrait de vanille et suivre la procédure ci-dessus.

Pour 12 personnes

Ingrédients

250 g de farine
1 cuillère à soupe de levure chimique
115 g de sucre semoule
1 zeste de citron râpé
100 ml d'huile de maïs ou
85 g de beurre fondu
150 ml de lait
1 œuf fermier
1 cuillère à café d'extrait de vanille
200 g de myrtilles
Sucre roux

Ces en-cas et snacks salés sont parfaits pour le déjeuner ou pour un dîner rapide le soir. Il est également possible de les emmener au bureau, ou en pique-nique. Pour les plats à base de fromage (comme les toasts au fromage et la salade Halloumi), nous vous suggérons d'utiliser du Bake-O-Glide, car cela minimise le nettoyage.

En-cas

Salade estivale au halloumi et aux poivrons grillés

Une salade riche en saveurs, avec un fromage qui plaît à tout le monde et qui s'accommode très bien avec les poivrons doux. Un gros bol de salade partira très vite à un buffet d'été. C'est également un excellent plat à emmener au bureau pour le déjeuner.

Couper les poivrons en deux, les épépiner et les placer sur la grande plaque AGA, à sa position la plus élevée, disposés dans le grand plat à rôtissoire.

Réglage four à rôtir : Coulisser la plaque sur la deuxième glissière du four et griller pendant environ 20 minutes. Les retourner une fois, jusqu'à ce que les peaux soient dorées et que les poivrons soient tendres.

Mettre les poivrons grillés dans un grand sachet en plastique et le fermer. Les laisser reposer jusqu'à ce qu'ils aient refroidi un peu, sans être froids, puis peler les peaux et les jeter. Couper les poivrons en lamelles et les mettre dans un bol. Mélanger les ingrédients de la sauce de salade et verser sur les poivrons, les retourner légèrement et les placer sur un plat de service.

Réglage plaque à mijoter : Placer un cercle de Bake-O-Glide sur la plaque chauffante, mettre les tranches de fromage dessus et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Puis retourner les tranches de fromage et les cuire de l'autre côté.

Disposer le fromage et la salade sur des assiettes et servir avec du pain croustillant.

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 paquet de 250 g de fromage Halloumi, coupé en 8 tranches

Salade aux poivrons grillés

2 petits poivrons orange
2 petits poivrons rouges
2 petits poivrons jaunes

Sauce de salade

4 cuillères à soupe d'huile d'olive de bonne qualité
1 gousse d'ail, en purée
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de jus de citron
Sel et poivre noir
2 cuillères à soupe de persil plat haché
2 cuillères à soupe de câpres égouttées
100 g d'olives Kalamara, dénoyautées et coupées en deux



Quesadillas

Il s'agit d'un plat simple et polyvalent. Les ingrédients peuvent être personnalisés en fonction de vos goûts. Parfait pour un petit en-cas rapide en solo, des réceptions informelles, des dîners d'enfants, ou à couper en tranches comme une pizza pour un pique-nique estival. Ils constituent également un excellent moyen d'utiliser les restes du rôti du dimanche.

Réglage plaque à mijoter : Placer une tortilla sur un morceau de Bake-O-Glide sur la plaque chauffante et saupoudrer un quart du fromage, le piment, l'oignon blanc et le poulet sur la tortilla. Toaster légèrement.

Placer une autre tortilla par-dessus et retourner pour laisser le fromage fondre. Cuire pendant quelques minutes supplémentaires.

Retirer de la plaque chauffante et couper en wedges à l'aide d'un couteau pointu ou d'une roulette à pizza. Répéter le processus avec les tortillas qui restent et les servir avec une salade en accompagnement.

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 paquet de tortillas souples

250 g de cheddar à maturation, râpé

2 piments forts finement hachés

Bouquet d'oignons blancs, émincés

250 g de poulet cuit, coupé en tranches



Tarte aux brocolis et au fromage de chèvre

La chaleur rayonnante de la cuisinière AGA entre vraiment en action avec ce plat : la garniture ressort incroyablement légère et la cuisson dans le bas du four garantit une pâte bien cuite et croustillante. En plus de constituer un très bon déjeuner ou en-cas à part entière, de petites tranches garnies peuvent servir d'apéritif lors de vos réceptions.

Beurrer légèrement le plat en céramique. Étendre la pâte feuilletée dans le plat et répartir les fleurettes de brocoli sur toute la surface. Saupoudrer des morceaux de fromage de chèvre entre les brocolis. Battre les œufs avec la crème et assaisonner selon les goûts. Verser sur les brocolis et saupoudrer de fromage râpé.

Réglage four à rôti : Cuire sur la grille placée en bas du four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Servir chaude ou froide avec une salade.

Variantes

- Profitez des asperges anglaises fraîches au début de l'été et remplacez les brocolis par des pointes d'asperges.

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 plat de cuisson Portmeirion
AGA, beurré

1 paquet rectangulaire de 375
g de pâte feuilletée déjà roulée

450 g de brocolis, coupés en
fleurettes et blanchis

1 paquet de 125 g de fromage
de chèvre, sans couenne

3 œufs fermiers

300 ml de crème épaisse

Sel et poivre noir

Fromage râpé, environ 55 g



Soupe de légumes d'automne

Rien de plus facile ni ne plus délicieux pour manger vos cinq fruits et légumes par jour grâce à cette soupe merveilleusement rustique. Si vous partez faire une promenade à la campagne par temps frais, n'oubliez pas de prendre un thermos de cette soupe afin de réchauffer tout le monde à l'intérieur.

Prendre une cocotte AGA de 9 litres et y placer le poireau, les carottes, l'oignon, le céleri, la pomme de terre, la courgette, les tomates, l'eau ou le bouillon et un morceau de couenne de parmesan, assaisonner.

Réglages plaque bouillante et plaque à mijoter : Porter à ébullition, passer au réglage plaque à mijoter, puis laisser mijoter pendant 45 minutes. Ajouter les haricots borlotti égouttés, les feuilles d'épinards et les pâtes dans la cocotte, remuer et laisser mijoter pendant 6 à 8 minutes supplémentaires.

Retirer la couenne de parmesan et servir dans des bols accompagnée de pain croustillant.

Méthode de cuisson alternative au four à mijoter

Procéder comme ci-dessus et porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes. Transférer la cocotte couverte en bas du four à mijoter et laisser cuire pendant 1 heure. Terminer comme ci-dessus.

Pour 6-8 personnes en plat principal

Ingrédients

1 gros poireau coupé en lamelles
2 carottes coupées en dés
1 oignon émincé
2 bâtons de céleri coupés en dés
1 pomme de terre coupée en dés
1 courgette coupée en dés
450 g de tomates coupées en dés ou utiliser une boîte de tomates en morceaux
2 litres d'eau ou de bouillon
Morceau de couenne de parmesan
Sel et poivre noir
1 boîte de 410 g de haricots borlotti, égouttés
50 g de feuilles d'épinards émincées
75 g de petites pâtes de type farfalline
Sel et poivre noir



Pâtes rapides au poulet grillé et au pesto

Il s'agit d'un plat d'une apparente simplicité qui peut être réalisé en moins de 15 minutes, mais qui rend très bien sur l'assiette. Associez ce plat avec un verre de vin blanc frais et il deviendra le héros de vos réceptions improvisées.

Brosser les filets de poulet avec un peu d'huile d'olive.

Réglage plaque bouillante : Réchauffer une poêle AGA et, lorsqu'elle est chaude, ajouter les filets de poulet, faire cuire et dorer d'un côté, environ 5 minutes. Les retourner. Mettre la poêle de côté et terminer la cuisson, environ 10 à 15 minutes, selon l'épaisseur du poulet. Ajouter les tomates dans la poêle 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes. Porter l'eau à ébullition dans une casserole couverte sur la plaque bouillante, ajouter les pâtes et le sel, si vous en utilisez. Porter de nouveau à ébullition. Cuire pendant la durée indiquée sur le paquet. Égoutter et ajouter le pesto, et bien mélanger le tout ensemble.

Servir le poulet sur une assiette chaude avec les pâtes au pesto.

Méthode de cuisson alternative

Si les fours sont allumés et réglés à pleine puissance, les filets de poulet peuvent être grillés sur la grille en bas du four à rôtir, après le démarrage initial sur le réglage plaque bouillante.

Les pâtes peuvent être amenées à ébullition puis couvertes et placées sur la grille en bas du four à mijoter. Laisser cuire pendant la durée indiquée sur le paquet, égoutter et terminer comme ci-dessus.

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 filets de poulet fermier
moyens, aplatis

Huile d'olive

1,5 litre d'eau bouillante

Petites tomates en grappe

Huile d'olive

250 g de pâtes de type – penne
ou rigatoni

Sel, facultatif

3 cuillères à soupe de pesto



Toast au fromage pour les fins de soirée

Cet en-cas facile à grignoter est réconfortant à toute heure de la journée, mais surtout après une sortie en soirée. Ne manquez pas d'essayer nos variantes qui ajoutent de délicieuses touches à une recette de base.

Toaster le pain d'un côté, soit dans le grille-pain AGA sur le réglage plaque bouillante, soit en plaçant le pain sur un morceau de Bake-O-Glide sur la plaque lisse froide, puis la faire coulisser sur la glissière du haut dans le four à rôtir. Saupoudrer le fromage râpé sur le côté non toasté du pain.

Réglage four à rôtir : Placer les tranches de pain recouvertes de fromage sur un morceau de Bake-O-Glide sur la plaque lisse froide et faire coulisser cette plaque sur la glissière du haut dans le four à rôtir. Faire griller environ 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et commence à dorer légèrement.

Variantes

- Mélanger le fromage avec un peu de sauce Worcestershire
- Placer des rondelles de tomate sur le fromage avant de le griller
- Placer des lamelles de betterave cuite sous le fromage avant de le griller
- Mélanger le fromage avec de l'oignon râpé avant de le griller
- Étendre du chutney d'oignons rouges sur le pain avant de le recouvrir de fromage

Pour 1-2 personnes

Ingrédients

2 tranches de pain
Fromage râpé

Tous les plats familiaux préférés de cette section ont été conçus pour les soirs où vous n'avez pas touché terre et où vous voulez quelque chose de rapide et de simple à réaliser. Bon nombre de ces recettes reposent sur un seul plat, ce qui est idéal au moment de faire la vaisselle ! Nous sommes particulièrement fiers du risotto de la page 44 qui, grâce au génie du four à mijoter, n'a pas du tout besoin d'être remué.

Journées de travail

Gratin de saucisses et de légumes

Dans ce souper, tout y est : des tonnes de légumes savoureux, des saucisses charnues et une garniture croustillante et dorée des plus tentantes. C'est également un soupir de soulagement pour les personnes qui doivent faire la vaisselle, étant donné que ce repas se prépare dans un seul plat.

Placer les poireaux, les tomates, les poivrons, l'oignon, l'ail et le piment dans un plat peu profond allant au four, verser l'huile, les herbes et l'assaisonnement et mélanger le tout avec une cuillère.

Réglage four à rôtir : Mettre le plat sur la grille en bas du four à rôtir et faire cuire pendant 10 à 15 minutes.

Incorporer les champignons, puis disposer les saucisses sur le dessus. Remettre au four à rôtir sur une plaque placée sur la troisième glissière et faire cuire pendant 35 minutes supplémentaires, en retournant les saucisses de temps en temps pour que tous les côtés soient dorés.

Mettre la chapelure, le fromage et les herbes dans un bol et bien mélanger. Saupoudrer les saucisses et remettre au four à rôtir, troisième glissière, pendant 15 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que la chapelure soit dorée et croustillante.

Pour 4 personnes

Ingédients

3 poireaux moyens, lavés et émincés
450 g de tomates, en quartiers
1 poivron vert, coupé en dés
1 poivron rouge, coupé en dés
1 oignon rouge, émincé
1 gousse d'ail, finement hachée
1 piment, finement haché
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café d'herbes mélangées
Sel et poivre noir
175 g de champignons, émincés
8 saucisses du Lincolnshire ou aux herbes, épaisses et de bonne qualité

Garniture

150 g de chapelure
85 g de cheddar 7 râpé
1 cuillère à café d'herbes mélangées



Boeuf sauté au sésame

La cuisson « stir-fry » incarne vraiment les plats vite préparés. Repas proprement dit, ce plat est idéal pour les soirs de la semaine. N'ayez pas peur de tester des ingrédients, en remplaçant et en ajoutant des aliments qui vous restent dans le réfrigérateur.

Couper le filet de boeuf en lamelles.

Réglage plaque bouillante : Réchauffer un wok AGA sur la plaque bouillante et ajouter l'huile de sésame. Lorsqu'elle est chaude, placer les lamelles de boeuf et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, environ 2 à 3 minutes, puis ajouter les champignons et le piment. Faire sauter pendant une minute supplémentaire. Ajouter les graines de sésame puis les oignons blancs, et faire cuire une minute supplémentaire. Incorporer la sauce d'huîtres. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les nouilles et bien mélanger. Réchauffer pendant 2 minutes. Servir immédiatement.

Pour 3-4 personnes

Ingrédients

350 g de filet de boeuf

3 cuillères à soupe d'huile de sésame

150 g de pleurotes

1 piment rouge, finement émincé

25-30 g de graines de sésame

1 bouquet d'oignons blancs, émincés en diagonale

Un pot de sauce d'huîtres

Paquet de 250 g de nouilles pour wok



Risotto aux champignons rapide et facile

Le risotto était auparavant synonyme de mélange et d'attention constants. Cette recette, qui peut simplement être placée dans le four à mijoter, est beaucoup moins exigeante et vous laisse libre de discuter, de mettre la table ou de vous atteler à toutes les autres tâches qui vous attendent.

Réglage plaque bouillante : Faire fondre le beurre et l'huile ensemble dans une casserole AGA de 2 litres sur la plaque bouillante et faire revenir l'oignon, l'ail et le poivre. Ajouter les champignons puis le riz. Remuer le mélange pour bien enduire le riz, puis assaisonner. Verser le bouillon et le vin. Porter le contenu de la casserole à ébullition et couvrir avec un couvercle.

Four à mijoter : Mettre la casserole sur la grille en bas du four à mijoter et faire cuire pendant 20 minutes. Sortir du four.

Incorporer le persil avec le parmesan râpé et la crème. Servir très chaud garni de copeaux de parmesan.

Pour 4 personnes

Ingrédients

25 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 oignon émincé
1 gousse d'ail hachée
1 poivron rouge, coupé en dés
225 g de champignons mélangés
225 g de riz Arborio
Assaisonnement
375 ml de bouillon
125 ml de vin blanc
2 cuillères à soupe de persil haché
55 g de parmesan râpé
2-4 cuillères à soupe de crème

Garniture

Copeaux de parmesan



Bar frit avec sauce piquante à la mangue

Le poisson cuit très rapidement. La partie de ce repas qui demande le plus de temps est la préparation de la sauce à la mangue. Donc, si vous savez que vous n'avez pas beaucoup de temps devant vous, préparez la sauce à l'avance. C'est un plat fait maison qui reste impressionnant, mais qui ne prend que six minutes !

Tout d'abord, préparer la sauce en plaçant tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger le tout. Juste avant de cuire le poisson, répartir la sauce entre les deux assiettes de service. Sécher le poisson avec de l'essuie-tout et vérifier qu'il n'y a pas d'arêtes.

Réglage plaque bouillante : Réchauffer l'huile dans une poêle AGA. Placer les filets de poisson côté peau vers le bas dans l'huile chaude et faire cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Retourner délicatement les filets de poisson et faire cuire 2 à 3 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Placer les oignons blancs émincés sur le côté de la poêle pendant la dernière minute de cuisson.

Sortir le poisson de la poêle et le placer sur la sauce. Égoutter les oignons blancs sur de l'essuie-tout puis les répartir sur le poisson. Servir.

Pour 2 personnes

Ingrédients

2 filets de bar de 175 g avec la peau
2 cuillères à soupe d'huile
2 oignons blancs émincés

Sauce

1 petite mangue pelée et coupée en dés
½ boule de gingembre confit finement émincé
2 tomates coupées en dés
½ oignon rouge coupé en dés fins
½ piment rouge finement émincé
½ bouquet de coriandre fraîche grossièrement haché
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
1 cuillère à café de sauce soja
1 cuillère à café de sirop de gingembre confit
Poivre noir



Frittata facile

Si vous êtes comme nous et que vous vous retrouvez avec toutes sortes de restes de légumes dans votre réfrigérateur à la fin de la semaine, c'est un excellent moyen de les utiliser. Remplacez les pommes de terre si vous êtes en quête d'un repas du soir faible en glucides.

Réglage plaque bouillante : Réchauffer l'huile d'olive dans une poêle en céramique AGA de 28 cm, avec une poignée amovible, et faire revenir la saucisse, l'oignon et l'ail. Ajouter les carottes, la pomme de terre et les légumes verts.

Battre les œufs avec le persil et les trois-quarts du fromage, assaisonner selon les préférences. Verser dans la poêle et faire cuire sur la plaque chauffante pendant 3 à 4 minutes. Saupoudrer le fromage restant.

Réglage four à rôti : Placer la plaque sur la deuxième glissière du four à rôti en partant du haut et mettre la poêle sur la plaque. Enlever la poignée et fermer la porte. Cuire pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que le fromage ait fondu.

Glisser sur un plat de service et couper en parts pour servir.

Pour 4-6 personnes

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
115 g de chorizo coupé en dés
1 petit oignon rouge émincé
1 gousse d'ail finement hachée
115 g de carottes cuites émincées
115 g de pommes de terre cuites et coupées en cubes
115 g de légumes verts, comme du chou brocoli à jets pourpres ou des petits pois
6 œufs fermiers
2 cuillères à soupe de persil haché
115 g de fromage Cheshire râpé
Sel et poivre noir



Chilli Con Carne

Un excellent plat que vous pouvez réchauffer lorsque vous n'avez pas beaucoup de temps. Si vous voulez quelque chose de rapide et de facile à préparer, doublez ou triplez cette recette, prenez le surplus et mettez des portions dans des sacs de congélation. Et voilà (ou plutôt « he aqai » comme ils disent au Mexique) –, un repas maison instantané pour un nombre de personnes flexible.

Réglage plaque bouillante : Faire frire le bœuf haché jusqu'à ce qu'il soit doré, puis ajouter l'oignon, le poivron et l'ail, et faire frire pendant 5 minutes supplémentaires.

Assaisonner. Mélanger le piment en poudre et le cumin avec le vinaigre, le sucre, la purée de tomate et le bouillon. Ajouter ce mélange à la viande avec la boîte de tomates. Porter à ébullition.

Four à mijoter : Mettre le plat sur la grille en bas du four à mijoter et faire cuire pendant 2 heures.

Incorporer les haricots rouges égouttés et rincés, réchauffer et servir avec du riz cuit à la vapeur.

Méthode de cuisson alternative

Si vous préférez faire cette recette sur la plaque chauffante, commencez par le réglage plaque bouillante puis passez au réglage plaque à mijoter. Glissez la poêle pour que deux tiers soient sur la zone de maintien au chaud et laissez mijoter sur la plaque à mijoter pendant environ 1-1½ heure .

Pour 4-6 personnes

Ingrédients

- 500 g de bœuf haché
- 1 gros oignon émincé
- 1 poivron vert émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- Sel et poivre noir
- 2 cuillères à café rases de piment en poudre fort
- 1 cuillère à café de cumin moulu ou de graines de cumin
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à café de sucre
- 2-3 cuillères à soupe de purée de tomate
- 100 ml d'eau ou de bouillon
- 1 boîte de 400 g de tomates en morceaux
- 1 boîte de 400 g de haricots rouges égouttés

Quand arrive le week-end, vous avez enfin du temps pour profiter de la cuisine, tester des recettes et cuisiner pour les grandes occasions et les moins grandes occasions. Le week-end est le moment où vous pouvez ralentir le rythme. Alors rejoignez-nous et créons ensemble ces plats simples et délicieux à cuire lentement.

Plats pour le week-end

Rôti du dimanche traditionnel

Nous connaissons tous le pouvoir d'un excellent rôti. Entasser plein de monde autour de la table, se battre très poliment pour avoir le dernier Yorkshire Pudding, voilà l'un des moments marquants du week-end. N'oubliez pas de cuire plus de bœuf que nécessaire pour pouvoir vous faire de délicieux sandwiches par la suite.

Rôti de bœuf

Sortir la viande du réfrigérateur une heure avant de la cuire car cela lui permettra d'être à température ambiante. Frotter l'huile d'olive dans la graisse de la viande, ce qui aidera à stabiliser l'assaisonnement. Meuler l'assaisonnement sur la graisse. Placer les lamelles d'oignon dans le fond du grand plat à rôtissoire AGA et mettre la viande par-dessus.

Réglage four à rôtir : Coulisser le plat à rôtissoire sur la glissière inférieure du four à rôtir. Cuire les côtes pendant 12 à 15 minutes par 500 g plus 30 minutes -. Un rôti de cette taille devrait cuire pendant environ 2-2½ heures. Une durée plus courte donne une viande moins cuite à l'intérieur. Une fois la viande cuite, la sortir du four, la mettre sur une assiette chaude, la couvrir de papier d'aluminium et la laisser reposer pendant 30 minutes.

Réglage plaque bouillante : Faire la sauce en ajoutant deux cuillères à soupe de farine à la graisse et aux oignons dans le plat à rôtissoire, bien mélanger puis ajouter 600 ml de bouillon ou un mélange de vin rouge et de bouillon. Remuer le tout au fouet. Verser le liquide dans une casserole et porter à ébullition en remuant au fouet constamment, filtrer dans une passoire et servir séparément.

Pour 8-10 personnes

Ingrédients pour le bœuf

3 côtes de bœuf sur l'os (environ 5 kg)

½ cuillère à café d'huile d'olive

Sel de mer

Poivre noir

3 oignons pelés et coupés chacun en quatre cercles



Pommes de terre rôties

Réglage plaque bouillante et four à rôtir : Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille égale. Les blanchir dans de l'eau salée sur le réglage plaque bouillante pendant 3 à 5 minutes, puis bien les égoutter. Secouer les pommes de terre dans la casserole avec le couvercle pour qu'elles ne soient plus lisses.

Réchauffer la matière grasse dans un plat à rôtissoire ou le plat AGA sur la grille en bas du four à rôtir jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Ajouter les pommes de terre et les rôtir, en les retournant de temps à autre, pendant environ 1-1¼ heure, selon leur taille, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Panais rôtis

Réglage four à rôtir : Peler les panais et couper chacun en 3 morceaux de taille égale. Cuire dans de la matière grasse chaude dans le four à rôtir pendant environ 30 à 40 minutes selon leur taille.

Carottes cuites à la vapeur

Réglage plaque bouillante et four à mijoter : Peler les carottes et les couper en bâtons. Les mettre dans une casserole avec assez d'eau juste pour les recouvrir, ajouter 1 cuillère à café de sel si vous le souhaitez. Porter à ébullition et faire bouillir pendant 3 minutes. Égoutter et transférer dans le four à mijoter pendant environ 20 minutes. Servir avec une noisette de beurre et garnir de persil haché.

Utiliser cette méthode pour tous les légumes racines à la vapeur lorsque le four à mijoter est occupé, car cela étend la capacité de la cuisinière.

Légumes verts

Réglage plaque bouillante : Mettre assez d'eau dans une casserole pour juste recouvrir les légumes, porter l'eau à ébullition puis incorporer les légumes verts. Faire bouillir rapidement quelques minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Pour 8-10 personnes

Ingrédients

Pommes de terre rôties

1,3 kg de pommes de terre de type Maris Piper
Huile, graisse d'oie ou graisse du bœuf

Panais rôtis

8-10 panais de taille moyenne
Huile, graisse d'oie ou graisse du bœuf

Carottes à la vapeur

1 kg de carottes

Légumes verts

1 kg de chou ou de brocoli



Yorkshire Puddings

Tamiser la farine dans un bol, faire un puits au milieu et verser les œufs et la moitié du lait. Remuer au fouet jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés puis ajouter le lait restant tout en fouettant. La pâte doit avoir la consistance d'une crème liquide. Mettre dans un récipient et laisser reposer jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.

Réglage four à rôtir : Réchauffer un peu de matière grasse dans un moule à muffins à 12 trous en bas du four à rôtir, jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Fouetter la pâte à Yorkshire Pudding de nouveau, puis la verser sur la matière grasse chaude. Remettre au four à rôtir sur la troisième ou quatrième glissière en partant du haut et cuire pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les puddings soient levés et dorés.

Astuce : si vous préférez, vous pouvez les faire le matin puis les réchauffer quelques minutes dans le four à rôtir.

Pour 12 personnes

Ingrédients pour les Yorkshire Puddings

115 g de farine tamisée

2 œufs fermiers battus

300 ml de lait

Une pincée de sel

Poivre noir

Huile ou graisse du boeuf

Curry vert thaï

Ce curry est délicieux comme plat végétarien, mais si, comme quelques personnes que nous connaissons, un dîner sans viande n'est pas vraiment un dîner, un filet de poulet coupé en dés peut facilement être ajouté lorsque vous faites frire la pâte ou ajoutez des crevettes vers la fin du temps de cuisson. C'est un plat que l'on peut faire en toute saison.

Réglages plaque bouillante et plaque à mijoter : Mettre l'huile dans une poêle pour la chauffer sur le réglage plaque bouillante et faire frire la pâte de curry pendant une minute, puis ajouter le lait de coco et le bouillon, mélanger et ajouter le poivron rouge et les cubes de pommes de terre.

Passer au réglage plaque à mijoter. Laisser mijoter sans couvercle pendant 10 minutes, puis ajouter les fleurettes de brocoli, les pois mangetout, les piments, la citronnelle, le sel et le sucre. Laisser mijoter pendant 10 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Verser dans des bols et garnir avec de la coriandre fraîche et des lamelles de piment rouge. Servir avec du riz.

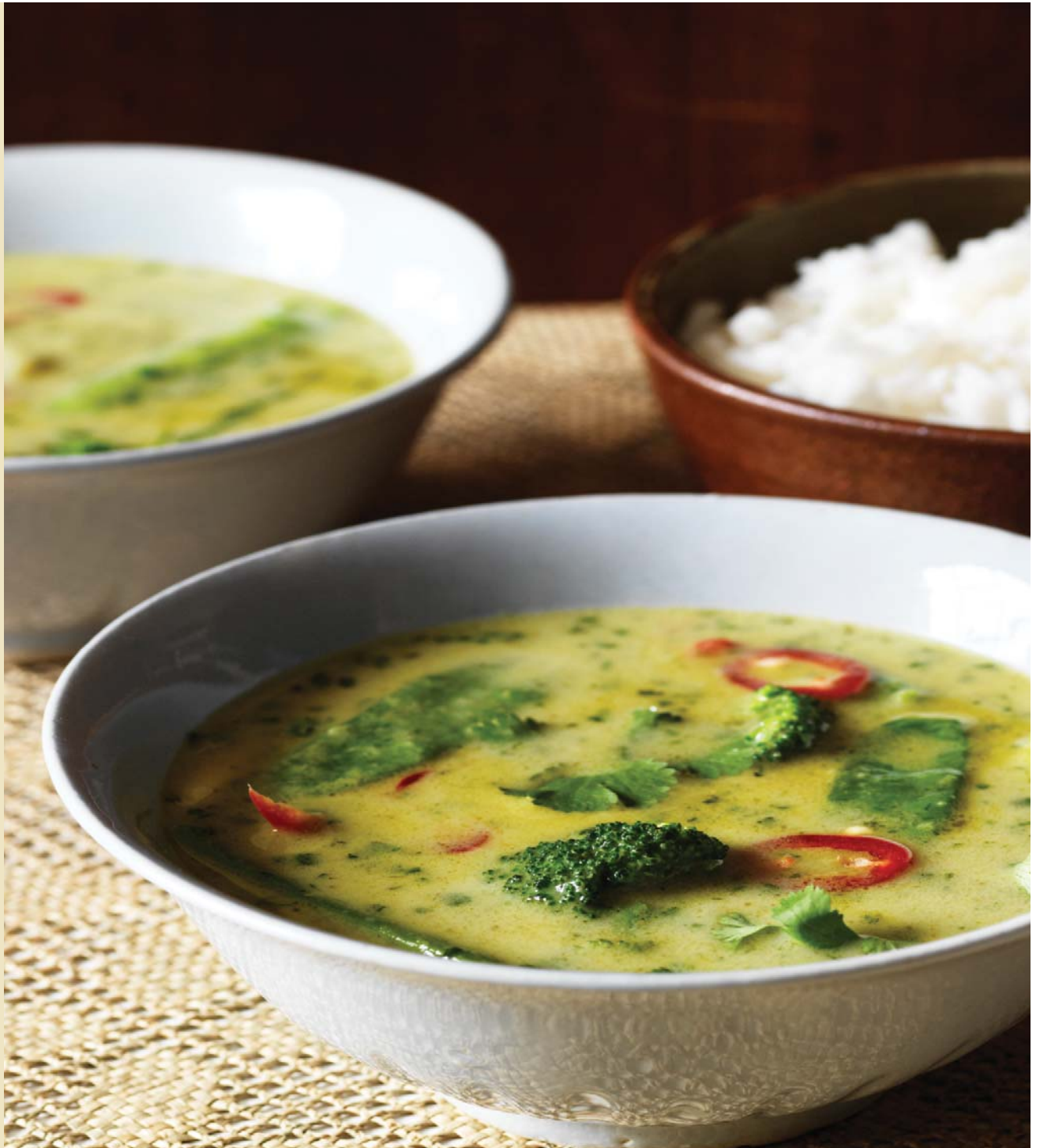
Pour 2-3 personnes

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry vert
- 1 boîte de 400 ml de lait de coco
- 350 ml de bouillon de légumes
- 1 poivron rouge émincé
- 1 grosse pomme de terre coupée en cubes
- 1 tête de brocoli, coupée en fleurettes
- 225 g de pois mangetout équeutés
- 1 ou 2 piments rouges émincés
- 1 tige de citronnelle finement ciselée
- Une pincée de sel
- Une pincée de sucre

Garniture

- Coriandre fraîche
- Lamelles de piment



Maquereau farci et légumes méditerranéens rôtis

Un plat attrayant et sain aux couleurs vives, plein de nombreuses saveurs. De plus, le fait de griller les aliments en haut du four à rôtir permet de minimiser les projections de matière grasse et les odeurs de cuisson.

Préparer tout d'abord les légumes rôtis en les mettant dans un bol. Bien mélanger avec les tiges de thym, l'assaisonnement et suffisamment d'huile d'olive pour les enduire. Transférer dans le plat peu profond AGA, garni d'un morceau de Bake-O-Glide.

Réglage four à rôtir : Coulisser le plat sur la glissière la plus basse dans le four à rôtir. Cuire pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et commencent juste à dorer sur les bords. Retourner les légumes de temps à autre pendant la cuisson.

Inciser le maquereau trois fois de chaque côté et le mettre sur la grande grille, en position élevée, dans le plat à rôtissoire AGA. Insérer le fenouil, les tranches de citron et le persil dans les trous. Coulisser le plat sur la deuxième glissière dans le four à rôtir. Griller pendant 8 minutes puis retourner et cuire l'autre côté pendant 5 à 8 minutes supplémentaires, selon l'épaisseur du maquereau.

Servir le maquereau accompagné de légumes rôtis.

Pour 4 personnes

Ingrédients

Légumes méditerranéens rôtis

2 courgettes émincées
1 aubergine coupée en dés
1 oignon rouge coupé en morceaux
5 gousses d'ail pelées
2 poivrons rouges coupés en carrés
Tiges de thym frais
Poivre noir
Huile d'olive

Maquereau

4 maquereaux entiers nettoyés
Feuilles de fenouil fraîches
2 citrons coupés en rondelles
Persil



Poulet printanier en crapaudine

Une façon plus rapide de cuire le poulet. Un poulet découpé cuit beaucoup plus rapidement qu'un poulet entier. Plat idéal pour un samedi soir à la maison, et particulièrement utile lorsque votre barbecue a été compromis par la pluie. Encore.

Ouvrir le poulet en coupant le long de l'os, à l'italienne, et aplatir. Enlever la peau et la matière grasse en excédent. Disposer le poulet sur la grande plaque AGA, à sa position la plus basse, dans le grand plat à rôtissoire.

Mélanger le jus de citron, les piments et l'huile d'olive. Assaisonner. Verser la marinade sur le poulet et laisser mariner 45 minutes si possible.

Réglage four à rôtir : Coulisser le plat à rôtissoire sur la troisième glissière du four à rôtir en partant du haut et rôtir pendant 30 minutes. Arroser, puis cuire pendant 20 à 30 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Servir chaud avec son jus de cuisson accompagné de semoule ou de salade et de pain croustillant.

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 poulet fermier d'environ
1,3 kg

Jus d'un citron

1 ou 2 piments rouges
finement émincés

100 ml d'huile d'olive

Sel et poivre noir



Agneau à la marocaine, semoule et harissa

Il s'agit d'un plat multifacettes qui est vraiment amusant à manger et qui peut remplacer le traditionnel rôti du dimanche. Ajoutez quelques décorations de table rustiques et colorées, et quelques bougies pour faire de votre dîner une occasion spéciale.

Avec un couteau bien aiguisé, découper le gigot d'agneau en losanges, en incisant la viande à une profondeur d'environ 5 mm. Préparer une pâte avec l'ail haché, la harissa, le cumin, le paprika, le sel et le poivre noir. Frotter cette pâte sur tout le gigot d'agneau, le mettre dans un grand sac en plastique et le laisser mariner au réfrigérateur toute la nuit.

Retirer le gigot d'agneau du sac en plastique et le placer dans le plat à rôtissoire moyen AGA, recouvert de Bake-O-Glide.

Réglage four à rôtir et four à mijoter : Coulisser le plat dans le four à rôtir sur la troisième glissière en partant du haut et rôtir pendant 45 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Puis transférer le plat dans le four à mijoter, sur la glissière la plus basse, pendant 4 à 5 heures pour le cuire lentement. (Vous pouvez même le laisser cuire plus longtemps si cela vous arrange !).

Sortir l'agneau du four et le laisser reposer pendant 10 minutes. Servir avec de la semoule et des pains plats pour un véritable festin.

Semoule

Préparer la quantité de semoule adéquate en suivant les instructions sur le paquet. Mettre la semoule dans un bol et verser le bouillon en ébullition par-dessus. Ajouter l'huile et le sel, laisser gonfler, puis remuer avec une fourchette pour séparer. Pendant ce temps, préparer les autres ingrédients, puis ajouter à la semoule et servir.

Pour 6 personnes

Ingrédients

Agneau à la harissa en cuisson lente

2 kg de gigot d'agneau
6 gousses d'ail hachées
2 cuillères à café bombées de pâte harissa
2 cuillères à café de cumin moulu
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de sel
Poivre noir

Semoule

250 g de semoule rapide
Bouillon de légumes, en ébullition
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
Jus de 2 citrons
85 g de persil haché
55 g de pignons grillés à la poêle
1 oignon rouge finement émincé
4 tomates coupées en morceaux
Poivre noir



Pain plat aux épinards et à la féta

Dans un grand bol, mélanger la farine complète, la farine blanche et le sel. Utiliser une cuillère en bois pour incorporer l'huile d'olive et suffisamment d'eau pour faire une pâte lisse qui soit élastique mais pas collante. Étaler la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Diviser en 10. Rouler chaque morceau en boule. Laisser reposer quelques minutes. Mélanger les épinards et la féta, et assaisonner avec la noix de muscade et le poivre noir.

Sur une surface légèrement farinée, rouler les boules de pâte jusqu'à ce qu'elles deviennent des cercles très fins. Recouvrir chaque cercle avec le mélange d'épinards. Mettre de l'eau froide sur le bord tout autour pour sceller, puis plier en deux.

Réglage plaque à mijoter : Faire cuire avec le couvercle baissé jusqu'à ce que le dessous présente des taches marron, environ 30 secondes, puis retourner et cuire de l'autre côté. Continuer avec la pâte restante. Ces pains plats farcis cuisent rapidement, les surveiller régulièrement. Couvrir avec un linge humide pour les garder au chaud pendant que vous finissez de cuire les pains.

Pain plat de Poppy aux épinards et à la féta

1 tasse de farine complète
 1 tasse de farine normale
 1 cuillère à café de sel
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 ¾ de tasse d'eau chaude ou selon les besoins
 100 g d'épinards frais – hachés
 100 g de féta – émiettée
 ½ cuillère à café de noix de muscade
 Poivre noir

Gibier à la sauce à la mûre

Avec une saveur plus riche que le bœuf, mais généralement moins de matière grasse et de calories, le gibier est un choix idéal pour l'hiver. La sauce à la mûre, sucrée et sombre, l'accompagne à merveille. Garni d'un gratin dauphinois, il devient un plat raffiné des plus réconfortants.

Réglage plaque bouillante et four à mijoter ou réglage plaque bouillante et zone de maintien au chaud : Mettre la confiture de mûres et le porto dans une casserole et porter à ébullition, ajouter le vinaigre et réduire (bouillir rapidement) pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter le jus de citron et le poivre selon votre goût. Garder au chaud dans le four à mijoter ou sur la zone de maintien au chaud.

Réchauffer une poêle AGA. Essuyer les steaks de gibier et les broser avec de l'huile d'olive, assaisonner les deux côtés et les mettre dans la poêle chaude. Faire griller sur la plaque bouillante des deux côtés, pendant environ 5 minutes en tout, en fonction de l'épaisseur.

Servir sur des assiettes chaudes en versant la sauce sur la viande. Garnir de cresson.

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 steaks de gibier (des steaks de filet de bœuf peuvent être utilisés à la place si ce n'est plus la saison du gibier)

Huile d'olive

Sel et poivre noir

Sauce

150 g de confiture de mûres

150 ml de porto

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge

Jus d'un demi-citron

Poivre noir

Garniture

Cresson ou persil plat haché



Gratin dauphinois

Une recette classique qui peut également accompagner un rôti d'agneau ou être servie comme plat pour le déjeuner ou le dîner simplement avec une salade verte. Les pommes de terre doivent être coupées en rondelles très fines.

Beurrer un plat carré de 18 cm.

Battre le beurre et l'ail haché ensemble. Disposer une couche de pommes de terre au fond du plat, parsemer de beurre à l'ail et ajouter du sel et du poivre noir moulu. Disposer les autres couches en terminant par du beurre à l'ail parsemé sur le dessus de la dernière couche de pommes de terre. Verser la crème sur les pommes de terre.

Réglage four à pâtisserie : Placer le plat sur la plaque posée tout en bas du four à pâtisserie et faire cuire pendant 40 minutes. Frotter ensuite un peu de beurre fondu et remettre au four pendant environ 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et bien dorées.

Garnir avec de la ciboulette fraîche et servir immédiatement.

Pour 4-6 personnes

Gratin dauphinois Ingrédients

40 g de beurre

2 gousses d'ail hachées

700 g de pommes de terre
pelées et coupées en fines
rondelles

Sel

Poivre noir

284 ml de crème liquide

15 g de beurre fondu

Garniture

Ciboulette fraîche

Ragoût de Marcia au porc et à la courge musquée cuit lentement

Le temps de cuisson lente de ce ragoût devrait produire de tendres bouchées de porc. Il est également possible de revisiter ce classique de la cuisine anglaise en l'accompagnant de confiture de pêche. Et si le riz ne vous dit rien, vous pouvez le servir avec des pommes de terre au four et des haricots verts.

Mélanger la farine, le sel, le poivre et les copeaux de piment et l'utiliser pour enduire le porc. Placer la moitié de l'huile de tournesol dans une grande sauteuse en fonte.

Réglage plaque bouillante : Réchauffer sur la plaque bouillante puis faire revenir la viande par lots. Sortir la viande de la sauteuse, ajouter l'huile restante puis faire frire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Ajouter l'ail et continuer à cuire pendant une minute.

Remettre le porc dans la sauteuse et ajouter les carottes et la courge. Ajouter le bouillon et porter à ébullition.

Four à mijoter : Transférer sur la grille placée en bas du four à mijoter pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Sortir du four, incorporer la confiture de pêche, puis ajuster l'assaisonnement. Ajouter la coriandre juste avant de servir et accompagner de riz cuit à la vapeur.

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 cuillères à soupe de farine
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 grosse pincée de copeaux de piment séché
900 g d'épaule de porc coupée en dés
6 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 oignon émincé
1 gousse d'ail émincée
2 carottes pelées et coupées en rondelles
1 courge musquée, pelée et coupée en rondelles
300 ml de bouillon de volaille
3 cuillères à soupe de confiture de pêche Bonne Maman
2-3 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée

Gâteau roulé, crumble, tarte, cheesecake, puddings à la vapeur et gâteaux carrés Nous avons ici une vue d'ensemble complète de l'univers des desserts. Chacun de ces desserts peut être personnalisé et les ingrédients principaux remplacés pour vous offrir un large répertoire de gourmandises sucrées pour toutes les occasions. Lorsque vous le pouvez, vérifiez quels sont les fruits de saison et essayez de les incorporer. Ce qui est bien en testant les recettes de puddings, c'est que personne ne se plaindra jamais d'avoir à jouer les cobayes.

Gourmandises

Gâteau roulé meringué aux quetsches de Dawn

Un gâteau roulé est un dessert qui fait toujours excellente impression à la fin d'un repas. Celui-ci est particulièrement délicieux car la meringue sucrée croustillante s'équilibre parfaitement bien avec la confiture de quetsches acidulée et l'onctueuse crème fouettée.

Recouvrir un plat de cuisson AGA de Bake-O-Glide. Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs, puis ajouter le sucre une cuillère à café à la fois avec votre batteur électrique à pleine puissance. Étaler sur le plat et bien répartir. Saupoudrer d'amandes effilées.

Réglage four à pâtisserie : Cuire sur la quatrième glissière en partant du haut pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Retirer du plat et laisser refroidir. Renverser sur un torchon propre que vous aurez recouvert de sucre et enlever le Bake-O-Glide. Étaler la confiture de quetsches sur la meringue, étaler la crème et rouler le long du bord le plus long en utilisant le torchon pour former le gâteau roulé. Mettre au réfrigérateur avant de servir.

Pour 8 personnes

Ingrédients

5 gros blancs d'œufs fermiers
280 g de sucre semoule
55 g d'amandes effilées

Pour la garniture

4-5 cuillères à soupe de
confiture de quetsches ou
autres fruits rouges
300 ml de crème fouettée
épaisse



Crumble à la rhubarbe et au gingembre

Classique association de saveurs et, honnêtement, qui n'aime pas le crumble ? Les quantités indiquées dans la recette conviennent pour un plat. Mais pour une réception plus formelle, il est préférable de préparer des ramequins individuels.

Mettre la rhubarbe, le gingembre confit coupé en morceaux et le sirop de gingembre dans un plat qui va au four ; saupoudrer avec le sucre. Pour faire la garniture du crumble, mettre la farine dans un récipient et y ajouter le beurre, puis incorporer le sucre. Saupoudrer sur les fruits.

Réglage four à pâtisserie : Mettre le plat sur la plaque placée en bas du four à pâtisserie et cuire pendant environ 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré et que les fruits soient cuits. Si vous préparez des ramequins individuels, vous avez uniquement besoin de les cuire pendant 20 à 25 minutes.

Servir chaud avec de la crème anglaise ou de la crème nature.

Pour 4 personnes

Ingrédients

700 g de rhubarbe
coupée en morceaux

2 cuillères à soupe de
gingembre confit

3 cuillères à soupe de sirop de
gingembre

2 cuillères à soupe de sucre

Garniture du crumble

225 g de farine

175 g de beurre

175 g de sucre roux



Tarte aux cerises et aux amandes

Les cerises et les amandes vont très bien ensemble et cette superbe tarte sera tout aussi savoureuse servie froide lors d'un pique-nique avec de la crème ou chaude avec de la glace après le dîner. Le fait de cuire près de la base du four signifie que vous n'avez pas à cuire à l'aveugle, ce qui rend ce pudding très facile à réaliser.

Disposer les cerises sur la base du moule à tarte. Mélanger le beurre et le sucre ensemble. Incorporer l'œuf, l'extrait d'amande et la poudre d'amande. Bien répartir le mélange à base d'amandes sur les cerises et saupoudrer d'amandes effilées.

Réglage four à pâtisserie : Placer le moule à tarte sur la grille au bas du four et cuire pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Servir la tarte chaude ou froide avec de la crème fraîche ou de la glace.

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 moule à tarte de 20 cm revêtu de pâte sablée non cuite

1 barquette de cerises dénoyautées

100 g de beurre mou

100 g de sucre semoule

1 gros œuf fermier

Quelques gouttes d'extrait d'amande

100 g d'amandes moulues

25 g d'amandes effilées



Poires à la cardamome

Ce dessert est très élégant et esthétique lorsqu'il est présenté simplement avec quelques traits de sauce artistiques. Le pochage lent rendra tendres même les poires les plus dures. Ce dessert rafraîchissant permet de terminer en beauté un repas consistant grâce à son goût fruité et léger.

Réglage plaque à mijoter : Mettre le sucre et le vin dans une casserole, réchauffer pour dissoudre le sucre. Pendant ce temps, ouvrir les cosses de cardamome pour prélever les graines. Concasser les graines dans un pilon et les ajouter au vin chaud, avec le zeste de citron.

Peler les poires en veillant à laisser la tige intacte. –Non seulement cela est préférable d'un point de vue esthétique mais cela permet aussi de manipuler les poires plus facilement. Enlever une fine tranche de la base de la poire pour qu'elle puisse tenir debout. Mettre les poires dans le vin chaud aromatique, porter à ébullition, retourner les poires et couvrir la casserole.

Four à mijoter : Placer la casserole sur la grille placée en bas du four à mijoter pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que les poires soient tendres. Si le liquide ne recouvre pas les poires, les retourner au bout d'une heure de cuisson pour qu'elles cuisent uniformément.

Sortir les poires de la casserole et les placer debout sur un plat de service.

Réduire le liquide en le faisant bouillir rapidement sur le réglage plaque bouillante jusqu'à ce qu'il prenne l'aspect d'un sirop, filtrer et servir les poires en y versant de la sauce au Muscat. Placer la sauce restante dans un bol pour la servir séparément. Délicieux accompagné de crème et d'un biscuit croustillant.

Pour 6 personnes

Ingrédients

55 g de sucre semoule
 ½ bouteille de vin Muscat
 (375 ml)
 4 cosses de cardamome
 1 zeste de citron peléen un
 seul morceau
 6 poires Conférence avec les
 tiges



Cheesecake aux framboises fraîches et au chocolat

Dessert de l'été par excellence, ce cheesecake simple et très esthétique est une invitation à se resservir. Il vous faudra peut-être en faire deux pour satisfaire vos convives. Idéal comme dessert lors d'un barbecue ou d'un pique-nique estival.

Placer les biscuits dans un sac de congélation et les concasser en fines miettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Réglage plaque à mijoter : Faire fondre le beurre dans une casserole sur la plaque à mijoter et le mélanger avec les miettes de biscuits. Mettre du papier sulfurisé dans le fond d'un moule à charnière rond de 23 cm et presser le mélange de miettes au fond. Mettre au réfrigérateur pendant que vous préparez la garniture.

Battre le fromage à la crème, la crème aigre, le sucre, les œufs, la vanille et le zeste de citron jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Verser sur la base de biscuits.

Réglage four à pâtisserie : Mettre le moule sur la plaque sur la base du four à pâtisserie et cuire pendant environ 30 minutes. Coulisser la plaque lisse froide sur la glissière juste au-dessus pendant 15 à 20 supplémentaires ou jusqu'à ce que le cheesecake soit pris au milieu.

Laisser refroidir le cheesecake puis le mettre au réfrigérateur. – Ne vous inquiétez pas si une fissure apparaît, elle sera recouverte par le nappage.

Retirer le tour du moule à charnière et utiliser une grande spatule pour placer le cheesecake sur un plat de service. Étaler la crème fraîche et décorer avec des framboises fraîches. Saupoudrer de sucre glace et servir.

Pour 8 personnes

Ingrédients

350 g de biscuits digestifs
au chocolat

125 g de beurre fondu

Garniture

700 g de fromage à la crème

Brique de 300 ml de crème
aigre

4 œufs fermiers moyens

115 g de sucre semoule

1 cuillère à café d'extrait de
vanille

1 zeste de citron râpé

Nappage

Brique de 275 ml de crème
fraîche entière

Framboises fraîches

Sucre glace



Gâteau carré aux graines de pavot et à la marmelade

La cuisinière AGA est célèbre pour ses gâteaux carrés. Ces grands –gâteaux peu épais peuvent être coupés en de nombreuses parts. Ce gâteau particulier possède une texture distinctive de par ses graines de pavot et sa délicieuse saveur à l'orange. La tradition n'a jamais eu aussi bon goût.

Recouvrir un plat à rôtissoire moyen AGA avec du Bake-O-Glide.

Réglage plaque bouillante : Mettre les graines de pavot et le jus d'orange dans une casserole et porter à ébullition, remuer et laisser refroidir.

Placer les ingrédients restants dans un récipient et les battre ensemble. Ajouter les graines de pavot et bien mélanger. Placer le mélange dans le moule.

Four à pâtisserie : Coulisser le plat à rôtissoire sur la troisième glissière dans le four à pâtisserie et cuire pendant environ 35 à 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit.

Laisser refroidir pendant 20 minutes puis enlever le moule et le Bake-O-Glide. Placer sur une plaque de refroidissement jusqu'à ce qu'il soit froid.

Pour réaliser le glaçage, faire fondre le beurre dans un bol sur la zone de maintien au chaud. Ajouter les ingrédients restants au beurre, bien battre ensemble et étaler sur le gâteau. Le glaçage s'épaissit lorsqu'il refroidit. Faire un dessin avec un couteau à palette. Laisser reposer, puis couper en 24 parts.

Pour 24 parts

Ingrédients

55 g de graines de pavot
4 cuillères à soupe de jus d'orange
225 g de margarine molle
225 g de sucre semoule
4 œufs fermiers
300 g de farine avec levure incorporée
1 écorce d'orange râpée
150 g de marmelade épaisse

Glaçage doux à l'orange

55 g de beurre fondu
2-3 cuillères à soupe de jus d'orange
2 cuillères à café de zeste d'orange râpé
225 g de sucre glace



Pudding à la banane cuit à la vapeur avec sauce au caramel

L'idée des puddings à la vapeur vous ramènera à l'époque où vous étiez à l'école et celui-ci rencontrera certainement un grand succès auprès des enfants. Utiliser des bananes très mûres pour lui donner une incroyable saveur et la sauce au caramel le rend délicieux.

Pour faire la sauce au caramel, placer le sucre roux, le beurre et la crème dans une casserole et porter lentement à ébullition, en remuant jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et lisse. Retirer la casserole du feu. Beurrer un moule à pudding de 1,2 litre.

Mettre le beurre, le sucre semoule, les œufs, la farine et les bananes dans un récipient et bien les battre. Verser la moitié de la sauce au caramel dans le fond du moule préparé et ajouter le mélange du pudding délicatement avec une cuillère. Couvrir avec un disque de papier sulfurisé et mettre une double épaisseur de papier d'aluminium sur le haut du moule. Attacher le papier d'aluminium avec de la ficelle, en laissant suffisamment de ficelle pour pouvoir sortir le pudding de la casserole.

Réglage plaque bouillante : Mettre le moule dans une grande casserole et verser de l'eau bouillante de façon à ce qu'elle vienne à mi-hauteur du moule. Cuire à la vapeur pendant 15 minutes – en retirant partiellement la casserole de la plaque bouillante si nécessaire pour maintenir une ébullition douce.

Four à mijoter : Transférer la casserole couverte, avec l'eau et le pudding dans le four à mijoter. Faire cuire à la vapeur pendant environ 1 ½ heure dans le four à mijoter jusqu'à ce que le pudding soit bien cuit.

Retourner le pudding sur un plat de service, réchauffer doucement le restant de la sauce et verser par-dessus.

Pour 4 personnes

Ingrédients

Sauce

25 g de sucre roux
25 g de beurre
125 ml de crème liquide

Pudding

115 g de beurre mou
115 g de sucre semoule
2 œufs fermiers
140 g de farine avec levure incorporée
2 bananes mûres écrasées

Un enfant sommeille en chacun de nous. Alors, ces plats de l'enfance n'ont pas à être limités aux personnes de moins d'un certain âge, mais les recettes suivantes plaisent particulièrement aux enfants. Encouragez les enfants à se joindre à vous et à mettre la main à la pâte, et aidez-les à apprendre beaucoup de choses intéressantes sur les aliments. Mieux ils les connaissent, plus ils sont susceptibles de bien les manger.

Et pour les enfants...

Sandwichs chauds jambon-fromage

Lorsque toute la famille est affamée, voici une solution facile car la plaque à mijoter peut contenir jusqu'à quatre sandwichs à la fois. Il n'y a pas besoin de beurre pour l'extérieur car le pain dore naturellement et un morceau de Bake-O-Glide récupérera le fromage qui tombe.

Préparer le sandwich. Beurrer le pain et placer une tranche de fromage et de jambon entre les deux tranches de pain. Étaler un peu de moutarde sur le jambon selon vos goûts.

Réglage plaque à mijoter : Toaster le sandwich sur la plaque à mijoter avec le couvercle de la plaque chauffante abaissé. Puis retourner le sandwich pour toaster l'autre côté. Si vous toastez quatre sandwichs à la fois, laisser le couvercle levé pour éviter de compresser les bords extérieurs.

Utiliser un cercle de Bake-O-Glide afin de minimiser le nettoyage.

Variante

Sandwich chaud au brie et aux raisins

Mettre le pain sur une planche et le beurrer. Mettre le fromage sur le côté beurré d'une tranche de pain et le saupoudrer sur les raisins. Couvrir avec l'autre tranche de pain.

Mettre un morceau de Bake-O-Glide sur la plaque à mijoter, puis placer le sandwich au milieu. Toaster le sandwich avec le couvercle abaissé. Puis retourner le sandwich pour toaster l'autre côté.

Astuce – remplacez les raisins par un chutney fruité ou utilisez des noix concassées.

Pour 1 personne

Ingrédients

Sandwich chaud jambon-fromage

2 tranches de pain de bonne qualité
Beurre à étaler
Tranches de cheddar
Tranches de jambon
Moutarde, facultative

Sandwich chaud au brie et aux raisins

2 tranches de pain de bonne qualité
Beurre à étaler
Tranches de brie
4 raisins coupés en deux



Hamburgers maison avec wedges

Personne ne voudra aller dans un fast-food après avoir goûté à vos hamburgers. Il n'y a rien de tel qu'un hamburger maison, succulent et plein de saveurs. De plus, vous savez ce qu'ils contiennent et vous pouvez contrôler leur taille en fonction de vos convives. Servir dans des petits pains traditionnels ou dans un pain pita chaud.

Mettre le bœuf haché dans un récipient et l'assaisonner. Ajouter l'oignon rouge émincé – soit découpé finement, soit haché, soit passé au robot – avec l'ail, le cumin, la coriandre, le piment en poudre et la coriandre fraîche.

Bien mélanger et lier avec l'œuf. Je trouve que c'est plus facile à faire avec les mains, mais vous pouvez utiliser des gants jetables si vous êtes un peu délicat. Façonner 4 hamburgers.

Réglage four à rôti : Graisser légèrement la grille du grand plat à rôtissoire AGA, la tourner sur son côté le plus haut et placer les hamburgers dessus. Mettre la grille dans le plat à rôtissoire et coulisser sur la deuxième glissière du four à rôti en partant du haut. Griller pendant 10 minutes, puis retourner et griller l'autre côté pendant 10 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.

Servir dans un petit pain, étaler de la moutarde et garnir de rondelles de tomate et de cresson. Parfait avec des pommes de terre épicées « wedges », qui peuvent être cuites en bas du four à rôti.

Pour 4 personnes

Ingrédients

450 g de bœuf haché de bonne qualité

Sel et poivre noir

1 petit oignon rouge haché ou coupé très finement

1 gousse d'ail hachée

1 cuillère à café de cumin moulu

1 cuillère à café de coriandre moulue

¼-½ cuillère à café de piment en poudre

2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée

1 œuf fermier

Huile

Pour servir

Petit pain

Moutarde

Cresson

Rondelles de tomate



Wedges de pommes de terre

Couper les pommes de terre en forme « wedges » et les mettre sur un plat de cuisson AGA, recouvert de Bake-O-Glide. Verser de l'huile et saupoudrer de cumin et de garam masala.

Réglage four à rôtir : Mettre le plat sur une plaque posée sur la base du four à rôtir et cuire pendant 15 minutes, puis retourner les wedges et poursuivre la cuisson pendant 10 à 15 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servir avec les hamburgers au bœuf.

Wedges de pommes de terre

650 g de pommes de terre
lavées avec la peau

Huile

1 cuillère à soupe de graines de
cumin

2 cuillères à café de garam
masala

Biscuits doubles au gingembre

Ces biscuits croustillants au gingembre accompagneront à merveille un thé, un café ou un verre de lait. Faites-en plusieurs lots car ils se congèlent particulièrement bien et vous pourrez vous en servir pour les urgences.

Réglage plaque à mijoter : Faire fondre le beurre, le sirop et le sucre ensemble sur la plaque à mijoter, mais ne les laisser pas bouillir. Laisser refroidir légèrement.

Placer la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre moulu et le gingembre haché dans un récipient. Bien mélanger et faire un puits au milieu. Incorporer le beurre fondu, le sirop et le sucre. Ajouter l'œuf et mélanger pour former une pâte.

Façonner cette pâte en 40 boules de même taille et les placer sur un morceau de Bake-O-Glide placé sur une tôle. Vous aurez besoin de deux tôles ou plus car les biscuits vont s'étaler.

Réglage four à pâtisserie : Placer la tôle sur la grille au bas du four à pâtisserie et cuire pendant environ 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Laisser refroidir sur une plaque et ranger dans une boîte hermétique.

Pour 40 biscuits

Ingrédients

125 g de beurre salé
75 g de sirop d'érable
200 g de sucre semoule
350 g de farine avec levure
incorporée
1 cuillère à café de
bicarbonate de soude
1 cuillère à soupe de
gingembre moulu
75 g de sucre cristallisé en
cristaux fins
1 œuf fermier battu



Cupcakes gourmands au chocolat

Avec trois types de chocolat, ces cupcakes feront toujours leur effet et sont parfaits pour les ventes de gâteaux et les goûters des enfants. Envoyez vos enfants à l'école avec ces cupcakes le jour de leur anniversaire et toute leur classe attendra les prochains avec impatience.

Mettre les moules en papier dans un grand moule à muffins à 12 trous. Placer tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger le tout. Répartir de façon égale entre les moules en papier.

Réglage four à pâtisserie : Cuire pendant environ 25 minutes sur la plaque placée sur la troisième glissière du four en partant du haut jusqu'à ce qu'ils soient levés et pris.

Pour 12 cupcakes

Ingrédients

115 g de fromage à la crème
115 g de chocolat fondu
225 g de sucre roux doux
115 g de margarine molle
115 g de farine avec levure incorporée
1 cuillère à soupe de cacao
½ cuillère à café d'extrait de vanille
3 œufs fermiers battus
115 g de noix hachées
115 g de pépites de chocolat blanc



Flapjack aux graines de potiron et aux cranberries

Ces flapjacks sont faciles à faire et se congèlent très bien. Vous aurez ainsi toujours des aliments énergétiques à portée de main pour vos sorties et vos randonnées. Un carré dans leur boîte à déjeuner devrait leur permettre de tenir jusqu'à l'heure de la sonnerie.

Réglage plaque à mijoter : Faire fondre le beurre, le sucre et le sirop dans une grande casserole. Retirer la casserole du feu et incorporer les flocons d'avoine, les graines de potiron, les cranberries et le zeste d'orange. Placer sur un grand plat AGA recouvert de Bake-O-Glide, et aplatir le mélange.

Réglage four à pâtisserie : Coulisser le plat sur la plaque placée en bas du four. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 20 à 25 minutes. Tourner le plat au bout de 51 minutes.

Marquer les parts pendant qu'ils sont chauds. Laisser refroidir complètement. Retirer ensuite du plat, enlever le Bake-O-Glide et couper en morceaux.

Pour 24 ou 36 parts

Ingrédients

250 g de beurre
250 g de sucre roux léger
250 g de sirop d'érable
500 g de flocons d'avoine
115 g de graines de potiron
85 g de cranberries séchées
1 zeste d'orange râpé



Beignets de poisson rapides et faciles

Si vous souhaitez qu'ils aient des oméga 3 dans leur régime alimentaire, les beignets de poisson peuvent être une façon savoureuse et sans efforts de le faire. La panure dorée et croustillante permet de cacher tout ce qui peut paraître suspect aux tout-petits et ils plaisent aussi aux adultes.

Mettre l'aiglefin cuit, le zeste de citron vert, l'assaisonnement, le persil, le piment et la purée de pommes de terre dans un bol et mélanger en veillant à ne pas trop émietter le poisson. Se fariner les mains et façonner le mélange en quatre beignets de poisson.

Mettre l'œuf battu sur une assiette et mettre la chapelure sur une autre assiette. Prendre les beignets de poisson et tremper les deux côtés dans l'œuf, puis dans la chapelure pour enduire l'extérieur, répéter pour les trois autres beignets de poisson. Si vous avez le temps, laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Réglages plaque bouillante et plaque à mijoter : Réchauffer l'huile dans une poêle en fonte d'aluminium AGA sur le réglage plaque bouillante, puis passer au réglage plaque à mijoter et faire frire immédiatement les beignets de poisson pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les retourner et cuire pendant 4 minutes supplémentaires. Égoutter les beignets de poisson sur un essuie-tout et servir avec une salade de cresson et d'orange.

Pour 4 beignets

Ingrédients

175 g d'aiglefin fumé cuit et émietté

1 zeste de citron vert râpé

Poivre noir et sel

3 cuillères à soupe de persil haché

½ piment vert finement émincé

200 g de purée de pommes de terre

Farine

1 œuf fermier battu

Chapelure brune, environ 85 g

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Si vous avez grandi avec une cuisinière AGA, bon nombre de ces plats vous seront familiers, mais si c'est la première fois que vous y goûtez, vous allez être surpris. La chaleur rayonnante d'un four en fonte signifie que certains plats ont simplement meilleur goût. Le pain, les gâteaux et les tourtes lèvent parfaitement bien et cuisent uniformément, et la plupart des rôtis n'ont pas besoin de matière grasse en plus pour bien dorer. Toutes ces recettes sont des recettes anglaises traditionnelles qui doivent être perpétuées et transmises aux petits-enfants.

Classiques AGA

Confiture de fruits rouges rapide

En étalant cette délicieuse confiture sur un toast AGA ou un scone, ou en la mettant dans votre porridge, vous éclairerez à coup sûr les matins gris. Et les pots que vous conserverez pourront faire des cadeaux parfaits en les embellissant avec un joli tissu ou un ruban.

Mettre les fruits dans la cocotte AGA et les écraser avec un presse-purée. Ajouter le beurre.

Réglage plaque bouillante : Porter à ébullition puis placer sur la zone de maintien au chaud et ajouter le sucre à confiture. Dissoudre puis porter de nouveau à ébullition et faire bouillir pendant 4 minutes. Laisser reposer pendant 5 minutes puis verser dans des pots de confiture stérilisés. Couvrir, laisser refroidir et étiqueter.

Astuce : Laver les pots de confiture à l'eau chaude et les mettre dans le four à mijoter pour sécher.

Pour 1,5 kg de confiture

Ingrédients

800 g de fruits rouges
surgelés, décongelés

Noix de beurre

1 kg de sucre à confiture



Génoise Victoria

La génoise Victoria, qui porte le nom de la Reine Victoria car c'était l'un de ses gâteaux préférés, représente la pâtisserie anglaise classique. D'après nous, elle doit uniquement être réalisée avec du beurre pour une meilleure saveur. Mélanger à la main peut s'avérer incroyablement thérapeutique de temps à autre, mais vous pouvez utiliser un batteur électrique si vous le souhaitez.

Mettre le beurre et le sucre dans un grand bol et les mélanger avec une cuillère en bois ou en silicone jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré. Ajouter progressivement l'œuf battu, en battant bien entre chaque ajout. Ajouter un peu de farine lorsque vous terminez d'ajouter l'œuf car cela empêchera le mélange de faire des grumeaux.

Incorporer doucement la farine tamisée et répartir la pâte entre deux moules à gâteau peu profonds de 20 cm, qui ont été beurrés et revêtus de papier sulfurisé.

Réglage four à pâtisserie : Mettre les deux moules à gâteau en diagonale sur la plaque coulissée sur la quatrième glissière du four en partant du haut. Cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien levé et doré. Changer les gâteaux de place après environ 18 minutes. Le haut du gâteau doit rebondir lorsque vous appuyez dessus avec votre doigt.

Laisser reposer les gâteaux dans les moules pendant 5 minutes, puis les retourner sur une plaque de refroidissement en enlevant le papier sulfurisé. Mettre une généreuse quantité de confiture à la framboise entre les deux gâteaux pour faire comme un sandwich, et décorer le dessus avec du sucre glace tamisé ou saupoudrer de sucre semoule.

Couper en 6 ou 8 parts

Ingrédients

225 g de beurre mou

225 g de sucre semoule

4 œufs fermiers à température ambiante, battus

225 g de farine avec levure incorporée

Garniture

Confiture de framboise

Nappage

Sucre glace tamisé ou sucre semoule



Pain AGA

Si le plaisir d'être à la maison devait être caractérisé par une odeur, ce serait celle du pain frais tout juste sorti du four. Une fois que vous maîtrisez bien un pain de base, n'hésitez pas à utiliser différents types de farine de boulangerie et à ajouter vos propres saveurs, fruits, noix et graines. Nous sommes certains que vous deviendrez un excellent boulanger.

Mettre une demi-cuillère à café de beurre dans le fond du moule à pain AGA et le placer sur la zone de maintien au chaud ou à un endroit chaud pour qu'il fonde. Une fois fondu, le frotter tout autour du moule et laisser refroidir.

Mettre la farine dans le bol du mixeur, placer le crochet pétrisseur et incorporer le sel et la levure dans la farine. Faire fondre le beurre dans l'eau bouillante, puis ajouter l'eau froide. Verser ce mélange sur la farine et pétrir pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique, et qu'elle ne colle plus.

Sortir la pâte du bol, la façonner en une forme oblongue arrondie et la mettre dans le moule à pain. Couvrir avec un film alimentaire légèrement graissé ou un sac de congélation hermétique et le mettre à un endroit chaud, – à côté de la cuisinière par exemple. Si vous souhaitez – qu'il lève jusqu'à avoir doublé de volume, cela prendra environ une heure, selon la température ambiante de la cuisine. Retirer le film.

Réglage four à rôti : Cuire sur la plaque placée en bas du four à rôti pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien levé et doré. Coulisser ensuite la plaque lisse froide sur la deuxième glissière en partant du haut pour réduire la chaleur provenant du haut du four et cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

Une fois cuit, le pain sonne creux lorsqu'on le tape. Laisser le pain reposer dans le moule pendant 5 minutes puis le sortir et le laisser refroidir sur une plaque.

1 pain pour le moule AGA

Ingrédients

½ cuillère à café de beurre
750 g de farine de boulangerie blanche
2 cuillères à café de sel
1 sachet de levure sèche à action rapide
25 g de beurre
100 ml d'eau bouillante
350 ml d'eau froide



Gâteau aux fruits confits

Ce gâteau moelleux et riche accompagne à merveille une tasse de thé à tout moment de l'année. Cette recette peut toutefois faire un excellent gâteau de Noël – en le couvrant simplement de pâte d'amande et de dômes de glaçage royal, et en y ajoutant une feuille de houx.

Garnir un moule à charnière rond de 23 cm avec du papier sulfurisé. (Il est inutile de mettre du papier sur l'extérieur du moule).

Tamiser la farine et les épices ensemble. Bien mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne léger et aéré. Incorporer progressivement les œufs, qui doivent être à température ambiante, en ajoutant une cuillère à soupe de farine à la fin pour éviter les grumeaux. Ajouter la farine restante, les amandes moulues et les fruits jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Mettre le mélange dans le moule préparé et lisser le dessus.

Four à mijoter : Placer le moule à gâteau sur la plaque posée en bas du four à mijoter et cuire pendant environ 5½-6 heures jusqu'à ce qu'il soit cuit. Tester avec une brochette. Si une brochette insérée au milieu du gâteau ressort propre, cela signifie qu'il est cuit.

Le laisser dans le moule pendant 30 minutes puis le placer sur une plaque pour refroidir. Piquer la surface du gâteau avec une brochette et verser le cognac sur toute la surface. Emballer dans du papier d'aluminium jusqu'à ce que vous le serviez.

Décorer avec des fruits glacés.

Pour 1 gâteau rond
de 23 cm

Ingrédients

225 g de farine
1 cuillère à café de mélange d'épices
½ cuillère à café de noix de muscade fraîchement râpée
½ cuillère à café de cannelle
225 g de beurre
225 g de sucre muscovado
6 gros œufs fermiers battus
85 g d'amandes moulues
625 g de fruits mélangés, baies rouges, raisins secs noirs et blonds
115 g d'écorces mélangées hachées
55 g d'ananas cristallisé haché
55 g de cranberries sèches
85 g d'abricots secs hachés
85 g de morceaux de papaye cristallisée, hachés
115 g de cerises glacées coupées en quartiers
3 cuillères à soupe de cognac

Décoration

Fruits glacés



Scones – classiques pour l'heure du thé

Transformez l'heure du thé en un événement vraiment spécial avec une jolie nappe, de la confiture, du beurre et de la crème caillée disposés dans des petits bols ou ramequins, sans oublier ces scones. Enveloppez-les dans un torchon propre ou, si vous avez un présentoir à gâteaux à plusieurs niveaux, épatez vos invités en leur donnant un avant-goût du Ritz.

Mettre la farine et la levure chimique dans un récipient, et y ajouter le beurre. Incorporer le sucre. Ajouter suffisamment de lait pour que la pâte soit molle. Tourner sur une surface farinée et pétrir légèrement. Rouler à environ 2 cm d'épaisseur et couper en cercles de 65 mm. Mettre les scones sur un morceau de Bake-O-Glide sur la plaque lisse. Glacer avec l'œuf battu ou le lait.

Réglage four à rôtir : Cuire sur la troisième glissière du four à rôtir en partant du haut pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien levés et dorés. Tourner la plaque une fois au bout de 5 minutes.

Servir chauds avec le beurre et la confiture de framboise ou froids avec la crème caillée et la confiture de framboise.

Variante

Pour des scones au fromage, remplacer le sucre semoule par 55 g de fromage râpé et ajouter 1 cuillère à café de poudre de moutarde et une demi-cuillère à café de sel au mélange. Servir avec du fromage à la crème.

Pour des scones aux fruits, ajouter 115 g de raisins blonds ou d'autres fruits secs.

Pour 9 scones

Ingrédients

225 g de farine avec levure incorporée
1 cuillère à café de levure chimique
40 g de beurre
25 g de sucre semoule
Lait ou babeurre pour mélanger, environ 150 ml

Glaçage

Œuf fermier battu ou lait



Le poulet rôti par excellence

Un plat familial classique qui est encore plus succulent lorsqu'il est cuit dans un four en fonte. Il y a également l'avantage de ne pas avoir à ajouter de beurre ou d'huile, si vous retournez le poulet pendant la cuisson. Cependant, si vous préférez, frotter un peu de beurre sur le blanc ou couvrir avec 2 ou 3 lamelles de bacon.

Sortir le poulet du réfrigérateur une heure avant de le cuire. Retirer la ficelle éventuellement présente car les cuisses doivent être libres pour laisser la chaleur circuler correctement. Couper deux des oignons en rondelles et les mettre dans le fond du plat à rôtissoire moyen AGA. – La sauce aura ainsi plus de saveur. Placer le poulet sur les oignons. Farcir le poulet avec du thym et du persil et l'oignon restant coupé en quartiers.

Réglage four à rôtir : Coulisser le plat à rôtissoire sur la glissière la plus basse du four à rôtir et laisser rôtir le poulet pendant 25 minutes. Sortir le poulet du four et le retourner, remettre au four et laisser rôtir pendant 20 minutes supplémentaires. Retourner ensuite le poulet à sa position initiale et poursuivre la cuisson pendant 15 à 20 minutes supplémentaires. Le poulet est cuit une fois que les jus de la partie la plus charnue de la cuisse deviennent transparents lorsqu'on pique la chair, ou utilisez un thermomètre à viande.

Laisser reposer le poulet pendant 20 minutes avant de le couper.

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 poulet fermier
de 1,5 kg
3 oignons
Thym
Persil
Sel et poivre noir



Tourte au bœuf et à la bière

Vous n'aurez pas à aller au pub pour déguster ce plat que l'on sert traditionnellement dans les pubs. Si c'est le plat préféré de votre famille, il serait peut-être judicieux d'investir dans des plats individuels pour faire du repas une occasion particulière. N'hésitez pas à remplacer la pâte feuilletée par de la pâte sablée, et nous vous conseillons de la servir avec des légumes du jardin.

Réglage plaque bouillante : Réchauffer l'huile et faire revenir la viande en deux ou trois fois jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Mettre de côté. Faire frire les oignons, ajouter la farine et cuire pendant une minute. Ensuite, ajouter lentement la bière, remettre la viande dans la sauteuse, assaisonner et ajouter les champignons. Laisser mijoter pendant 5 minutes.

Four à mijoter : Transférer dans le four à mijoter en utilisant la grille en bas du four pendant 2 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Laisser refroidir.

Placer le mélange de viande dans un plat à tourte et dérouler la pâte pour couvrir le dessus, glacer avec l'œuf battu.

Réglage four à rôtir : Mettre le plat sur la plaque placée en bas du four à rôtir et cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la tourte soit bien levée et dorée.

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g de steak à braiser,
coupé en cubes
2-3 cuillères à soupe d'huile
1 gros oignon émincé
2 cuillères à soupe de farine
1 bouteille de 500 ml de bière
locale
Sel et poivre noir
225 g de champignons
coupés en rondelles ou en
quarts
280 g de pâte feuilletée
Œuf battu pour le glaçage



Tourte au poisson hivernale

Cette recette est facile à réaliser, mais donne l'impression que vous avez passé des heures dans la cuisine. C'est donc un plat parfait quand vous recevez des invités. Mais si vous avez envie d'un petit plat réconfortant, cette tourte chaude et onctueuse fait parfaitement l'affaire.

Couper le poisson blanc, le saumon et l'aiglefin fumé en petits carrés de 1 cm et les mettre au fond d'un grand plat à tourte peu profond.

Parsemer de crevettes et de petits pois congelés. Saupoudrer le zeste et le jus de citron de vert. Assaisonner.

Réglage plaque à mijoter* : Pour faire la sauce, faire fondre le beurre sur la plaque à mijoter, ajouter la farine et mélanger le tout. Incorporer le lait à feu doux et remuer avec un fouet jusqu'à ce que la sauce soit portée à ébullition et épaississe. Assaisonner selon les goûts et ajouter le persil haché. Verser sur le poisson et répartir jusque dans les coins.

Réduire les pommes de terre chaudes en purée, ajouter le beurre et la crème, et mélanger le tout. Assaisonner avec le noix de muscade et un peu de sel si vous le souhaitez. Étaler les pommes de terre sur le poisson et lisser le dessus. Faire des piques sur la surface avec une fourchette. Vous pouvez également utiliser une poche à douille si vous préférez.

Réglage four à rôti : Cuire sur la plaque en bas du four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus commence à dorer et que la sauce commence à faire des bulles sur les côtés des pommes de terre.

**Astuce : Si vous souhaitez faire la sauce sur le réglage plaque bouillante, ce sera plus rapide, mais veillez à fouetter sans arrêt !*

Pour 4-6 personnes

Ingrédients

350 g de poisson blanc
200 g de saumon
200 g d'aiglefin fumé
100 g de crevettes
200 g de petits pois congelés
Zeste et jus d'un citron vert
Sel et poivre noir

Sauce

60 g de beurre
60 g de farine
700 ml de lait
Sel et poivre noir
25 g de persil frais haché

Nappage

750 g de
pommes de terre cuites
25 g de beurre
3 cuillères à soupe de crème
Une pincée de noix de
muscade fraîche moulue
Sel, si vous le souhaitez



Index

Pain AGA | 98

Porridge AGA

Porridge de farine d'avoine AGA sur plaque chauffante | 18

Porridge de farine d'avoine AGA à faire la veille | 18

Toast AGA | 23, 38, 82

Tarte aux asperges et au fromage de chèvre | 32

Pudding à la banane avec sauce au caramel | 80

Boeuf

Hamburgers maison avec wedges | 84

Chilli Con Carne | 50

Rôti de boeuf | 52

Boeuf sauté au sésame | 42

Tourte au boeuf et à la bière | 106

Pain – Pain AGA | 98

Tarte aux brocolis et au fromage de chèvre | 32

Gâteaux

Gâteau aux fruits confits | 100

Gâteau carré aux graines de pavot et à la marmelade | 78

Génoise Victoria | 96

Cupcakes gourmands au chocolat | 88

Carottes – À la vapeur | 54

Ragoût – Porc et courge musquée cuits lentement | 66

Toast au fromage | 38

Cupcakes gourmands au chocolat | 88

Tarte aux cerises et aux amandes | 72

Poulet

Pâtes rapides au poulet grillé et au pesto | 36

Le poulet rôti par excellence | 104

Poulet printanier en crapaudine | 60

Chilli Con Carne | 50

Semoule | 62

Curry – Curry vert thaï | 56

Crumble – Crumble à la rhubarbe et au gingembre | 70

Pancakes

Pancakes à la framboise | 24

Pancakes à la cannelle | 24

Pancakes au pesto | 24

Pancakes aux myrtilles | 24

Œufs

Œufs dans du pain frit | 23

Œuf frit sans matière grasse pour une ou deux personnes | 23

Œufs brouillés au saumon fumé | 20

Frittata facile | 48

Poisson

Beignets de poisson rapides et faciles | 92

Tourte au poisson hivernale | 108

Maquereau farci et légumes méditerranéens rôtis | 58

Bar frit avec sauce piquante à la mangue | 46

Œufs brouillés au saumon fumé | 20

Flapjacks – Flapjack aux graines de potiron et aux cranberries | 90

Pains plats – Pains plats de Poppy aux épinards et à la féta | 63

Frittata – Frittata facile | 48

Gâteau aux fruits – Gâteau aux fruits confits | 100

Petit-déjeuner anglais complet | 22

Biscuits au gingembre | 86

Salade estivale au halloumi et aux poivrons grillés | 28

Agneau – Agneau à la marocaine, semoule et harissa | 62

Maquereau – Maquereau farci et légumes méditerranéens rôtis | 58

Muffins

Muffins aux pommes et aux raisins blonds | 26

Muffins aux myrtilles | 26

Muffins au chocolat | 26

Panais – rôtis | 54

Poires à la cardamome | 74

Tourte

Tourte au bœuf et à la bière | 106

Tourte au poisson hivernale | 108

Porc

Ragoût de Marcia au porc et

à la courge musquée cuit lentement | 66

Gratin de saucisses et de légumes | 40

Porridge – Porridge AGA

Porridge de farine d'avoine AGA sur plaque chauffante | 18

Porridge de farine d'avoine AGA à faire la veille | 18

Gâteau carré aux graines de pavot et à la marmelade | 78

Pommes de terre

Pommes de terre rôties | 54

Wedges de pommes de terre | 85

Gratin dauphinois | 65

Flapjack aux graines de potiron et aux cranberries | 90

Quesadillas | 30

Confiture de fruits rouges rapide | 94

Cheesecake à la framboise et au chocolat | 76

Risotto – Risotto aux champignons rapide et facile | 44

Rôti et accompagnements | 52

Gâteau roulé – Gâteau roulé meringué aux quetsches de Dawn | 68

Saucisses – Gratin de saucisses et de légumes | 40

Scones

Scones classiques pour l'heure du thé | 102

Scones au fromage | 102

Scones aux fruits | 102

Bar – Bar frit

avec sauce piquante à la mangue | 46

Œufs brouillés au saumon fumé | 20

Soupe – Soupe de légumes d'automne | 34

Stir Fry – Bœuf sauté au sésame | 42

Toast – Toast AGA | 23, 38, 82

Sandwiches chauds

Sandwich chaud au brie et aux raisins | 82

Sandwich chaud jambon-fromage | 82

Légumes

Légumes verts | 54

Carottes à la vapeur | 54

Panais rôtis | 54

Légumes méditerranéens rôtis | 58

Gibier – Gibier à la sauce à la mûre | 64

Gratin dauphinois | 65

Génoise Victoria | 96

Yorkshire Puddings | 55

[illegible]