

UN FOUR SUR VOTRE CUISINIÈRE

Omnia est une invention futée qui vous permet de faire cuire du pain, des gâteaux et des gratins sur votre cuisinière. Tout ce que l'on peut cuire dans un four fixe est possible dans Omnia. Considérez Omnia comme n'importe quel four. Utilisez vos propres recettes favorites ou essayez nos recettes ci-contre. Vous trouverez d'autres recettes délicieuses sur notre site www.omniasweden.com.

Notre livre de recettes de 64 pages, Recettes pour Omnia, vous offre aussi bien des recettes qu'un bon nombre de suggestions.

Simple et confortable

Tous les produits conviennent au four Omnia, les prêts à cuire comme les baguettes et les croissants, ou les préparations pour gâteaux. Suivez le mode d'emploi du paquet.

Trois parties

Omnia se compose de trois parties qui, à elles trois, génèrent la chaleur du haut et du bas. Le châssis spécialement élaboré est en acier inoxydable. Le moule est en aluminium et son relief lui permet de tenir sur le bord supérieur du châssis. Le couvercle percé est laqué.

AVERTISSEMENT ! Attention aux bords coupants ! Maniez avec précaution pour éviter les coupures !

MODE D'EMPLOI

Le moule doit être bien graissé et, s'il s'agit de pain ou de gâteau, également tapissé de chapelure. Placez le four Omnia sur la cuisinière, juste au-dessus de la flamme ou au milieu de la plaque chauffante. Lors de la première utilisation du four, un peu de fumée peut se dégager. C'est absolument sans danger et n'affecte ni l'environnement, ni le plat mis dans le four.

Lorsque vous faites du pain, des gâteaux ou d'autres aliments qui gonflent, ne remplissez le moule qu'à moitié. Pour les plats qui ne lèvent pas, vous pouvez remplir le moule un peu plus, mais jamais à plus de 2,5 cm /1" du bord supérieur. Si le moule est trop plein, le dessous de votre aliment sera brûlé avant que le dessus ne soit cuit. Si le four Omnia chauffe trop (puissance de feu trop élevée, longue durée de cuisson et/ou trop peu de contenu dans le moule), la couleur rouge du couvercle peut changer. Cela n'affecte pas son fonctionnement, ce n'est qu'apparent.

Lavez le moule à la main. Les produits vaisselle, surtout ceux pour lave-vaisselle, peuvent altérer la surface du four.

AVERTISSEMENT : Toutes les parties du four sont chaudes, utilisez toujours des maniques ou équivalent.

Les temps de cuisson sont les mêmes que dans un four fixe

Lorsque la chaleur est bien réglée, le temps de cuisson dans un four Omnia est le même que dans un four fixe. Toutefois, par prudence, nous vous recommandons de vérifier cinq minutes avant la fin de la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, enlevez le moule du châssis et soulevez le couvercle, sinon la cuisson continue.

Les pains, les gâteaux et les gratins peuvent prendre couleur. Mais ne vous attendez pas à la même couleur que dans un four fixe.

ATTENTION : n'utilisez pas de couteaux ni d'ustensiles coupants dans le moule en aluminium.

Trouvez la chaleur correcte. Pas trop forte, pas trop faible.

Cela vous semblera bizarre, au début, d'utiliser un four sans thermomètre ni thermostat. Les cuisinières ont des puissances diverses et le besoin de chaleur est variable. Il suffit tout simplement de faire des essais.

CONSEILS ! De nos utilisateurs pour vous faciliter le démarrage et obtenir les meilleurs résultats.

- Aide pour trouver la bonne chaleur : sur une plaque chauffante électrique portable de 1500 W / 5100 BTU => utilisez la chaleur la plus forte. Sur un réchaud à alcool (type Origo/Cookmate) d'une puissance de 2000 W / 6800 BTU => habituellement, un peu moins de la moitié de la puissance suffira. Sur les réchauds à gaz de 2500 W / 8500 BTU => commencez vos essais juste au-dessus de la veilleuse.
- Lors de temps de cuisson courts (d'un total de 10 à 20 minutes), et toujours sur une plaque électrique, le châssis d'acier inoxydable doit être préchauffé à forte chaleur pendant environ 3 minutes avant de mettre en place le moule et son couvercle, puis de baisser la chaleur.
- Certains pains et gâteaux ont besoin d'un démarrage fort : après préchauffage du châssis, mettez à la chaleur maximum pendant exactement une minute.

GRATIN DE RIZ AU POULET

1 oignon	SAUCE POUR LE GRATIN
1 cuillerée à soupe d'huile	1 1/2 dl de crème fleurette
1 1/2 dl de riz Bashmati	3 cuillerées à soupe de mayonnaise allégée
1 cuillerée à café de sel	3 cuillerées soupe de sauce chili Curry
½ cube de bouillon de poule + 3 1/2 dl d'eau	
½ poulet grillé	
Facultatif : noix de cajou	

POUR SERVIR :

Salade et (facultatif) pain à l'ail

Beurrez le moule. Hachez l'oignon et faites-le revenir dans l'huile. Ajoutez le riz et mélangez. Ajoutez le sel et le bouillon de poule dilué dans l'eau. Laissez mijoter à couvert pendant environ 10 minutes. Versez le tout dans le moule. Enlevez la peau du poulet et coupez-le en petits morceaux. Placez les morceaux sur le riz et ajoutez éventuellement les noix de cajou. Fouettez légèrement la crème fraîche. Mélangez la mayonnaise et la sauce chili. Incorporez la crème et assaisonnez au curry. Étalez la sauce dans le moule et faites gratiner pendant environ 25 minutes.

TARTE AU BLEU ET AU FROMAGE

PÂTE	FOURRAGE
150 g de beurre	1 poivron rouge
3 dl de farine	60 à 70 g de jambon fumé
Une pincée de sel	Au moins 6 grandes feuilles de basilic
1 cuillerée à soupe d'eau	150 g de fromage à moisissure bleue
	3 œufs
	2 1/2 dl crème fraîche liquide
	Poivre de Cayenne

Répartissez le beurre dans la farine avec le sel. Ajoutez l'eau et mélangez pour faire une pâte. Placez la pâte dans un sac plastique et laissez-la reposer aussi froid que possible pendant au moins une heure (si vous n'avez pas la patience d'attendre, ce sera bon quand même). Beurrez le moule. Formez la pâte en un rouleau. Placez ce rouleau dans le moule et étalez la pâte jusqu'aux bords. Hachez le poivron et le jambon et placez-les dans le moule, avec le jambon par-dessus. Émincez le basilic. Émiettez le fromage dans le moule et finissez par le basilic. Mélangez les œufs, la crème fraîche et le poivre de Cayenne et versez précautionneusement sur le fond de tarte. Faites cuire jusqu'à ce que le fourrage se fige, environ 60 minutes.

FILET DE PORC FOURRÉ AU BACON ET AU FROMAGE

1 filet de porc d'environ 500 g
4 à 6 tranches de bacon
Environ 70 g de fromage type roquefort ou à l'ail
2 à 3 dl grädde
1 cuillerée à soupe de soja
Sel, poivre
4 à 5 cure-dents

POUR SERVIR :

Riz ou pommes de terre nouvelles et légumes

Beurrez le moule. Dénervéz le filet de porc et fendez-le en longueur. Placez des tranches de bacon le long des deux côtés et remplissez de fromage.

« Refermez » le filet avec des cure-dents, placez-le dans le moule et placez le four Omnia sur la cuisinière selon le mode d'emploi pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que le filet ait commencé à prendre couleur. Mélangez la crème fraîche et le soja, versez sur le filet et faites cuire encore 15 minutes environ. Le temps de cuisson peut varier un peu selon l'épaisseur du filet.

PAIN AU THYM

2,5 dl d'eau tiède à environ 35°
8 g de levain en poudre
2 cuillerées à café de sel
1 cuillerée à café de sucre en poudre
8 dl de farine
4 g thym sec
graines de sésame

Mesurez tous les ingrédients et mélangez-les pour former une pâte brillante et souple. La pâte est prête lorsqu'il est possible de la tirer sans qu'elle casse. Laissez reposer environ 15 minutes. Formez le pain à votre convenance, par exemple en une tresse. Dorez le moule à la margarine (liquide) et saupoudrez de graines de sésame de manière à couvrir l'intérieur du moule. Placez la pâte et laissez lever environ 60 minutes. Faites cuire au four selon le monde d'emploi pendant environ 60 minutes.