



# Appareil à mini-pies



## Chère cliente, cher client!

Avec votre nouvel appareil à mini-pies, vous pourrez confectionner de délicieux mini-pies et petits gâteaux.

Pour vous faciliter le démarrage, nous avons également joint au présent mode d'emploi une recette de base de pâte Brisée neutre ou sucrée, ainsi que deux recettes de pies sucrées et salées.

Bon appétit!

## L'équipe Tchibo



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

---

## Sommaire

<b>3 A propos de ce mode d'emploi</b>	<b>13 Caractéristiques techniques</b>
<b>3 Elimination</b>	<b>13 Problèmes / solutions</b>
<b>4 Consignes de sécurité</b>	<b>14 Recettes</b>
<b>7 Vue générale (contenu de la livraison)</b>	14 Recette de base de pâte Brisée neutre
<b>8 Avant la première utilisation</b>	15 Recette de base de pâte Brisée sucrée
<b>9 Utilisation</b>	15 Pies aux pommes et aux mûres
9 Préchauffer l'appareil	16 Pies à la rhubarbe et au flan
10 Remplissage	17 Pies au poulet et au pistou
11 Cuisson	17 Pies pizza calzone
11 Mise à l'arrêt	<b>19 Garantie</b>
<b>12 Nettoyage et rangement</b>	<b>20 Service après-vente Tchibo</b>
12 Nettoyage	
12 Rangement	

---

## A propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et de détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

---

## Elimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

## Consignes de sécurité

### Domaine d'utilisation

L'appareil à pies est destiné à la cuisson de mini-pies et petits gâteaux.

Cet appareil est conçu pour une utilisation privée, notamment pour préparer des quantités courantes dans un environnement domestique. Il n'est pas adapté à une utilisation commerciale ou similaire, par exemple dans les cuisines de commerces, de bureaux ou d'autres environnements professionnels, dans les exploitations agricoles, par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'hébergement ou dans les chambres d'hôte.

### **DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils**

- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas des expériences et/ou connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui en résultent.

Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Dès que la fiche est branchée au secteur, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que la fiche ait été débranchée et que l'appareil ait entièrement refroidi.

### **DANGER: risques électriques**

- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil également des gouttes et des projections d'eau.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante. N'utilisez pas non plus l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
- Si l'appareil a pris l'humidité ou est mouillé, débranchez-le immédiatement en retirant la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Ne touchez en aucun cas les parties mouillées tant que la fiche du cordon d'alimentation est branchée sur la prise.

- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle corresponde aux caractéristiques techniques de l'appareil. Demandez conseil lors de l'achat d'une rallonge en magasin.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ...  
... quand vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps;  
... en cas de problème survenant pendant le fonctionnement;  
... avant de nettoyer l'appareil.  
Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation et laissez toujours bien refroidir l'appareil avant d'enrouler de nouveau le cordon.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié ni coincé. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des arêtes coupantes, de l'huile, des pièces chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas possible de faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant accidentellement sur le cordon.
- Assurez-vous régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.  
N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le constructeur, un centre de service après-vente agréé par celui-ci ou une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout risque.

**AVERTISSEMENT: risque d'incendie et de brûlures**

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance!
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.

- L'appareil est très chaud pendant l'utilisation. Veillez à ce que personne ne touche les pièces brûlantes de l'appareil pendant son fonctionnement et sa phase de refroidissement. Ouvrez l'appareil uniquement par sa poignée et à l'aide de gants de cuisine ou d'un accessoire similaire.

- Avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit bien dégagé et en aucun cas contre un mur, dans un coin, dans un placard ou à proximité de rideaux ou autre. Tenez l'appareil éloigné de tout matériau inflammable et ne le couvrez pas. Posez l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur et assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue les ouvertures d'aération de l'appareil.

Le cordon déroulé doit être entièrement dégagé de l'appareil et ne pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- Il est possible que de la vapeur s'échappe de l'appareil fermé pendant la cuisson. Ne pas toucher - risque de brûlures! Prenez garde également à la vapeur qui pourrait s'échapper en ouvrant l'appareil.

- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.

## **PRUDENCE: risque de détérioration**

- Posez l'appareil sur une surface plane, bien éclairée, facile à nettoyer, résistante à la chaleur et aux projections de graisses, car les projections sont inévitables pendant l'utilisation.

- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces susceptibles de chauffer, comme les plaques de cuisson d'une cuisinière etc., et tenez l'appareil suffisamment éloigné des sources de chaleur.

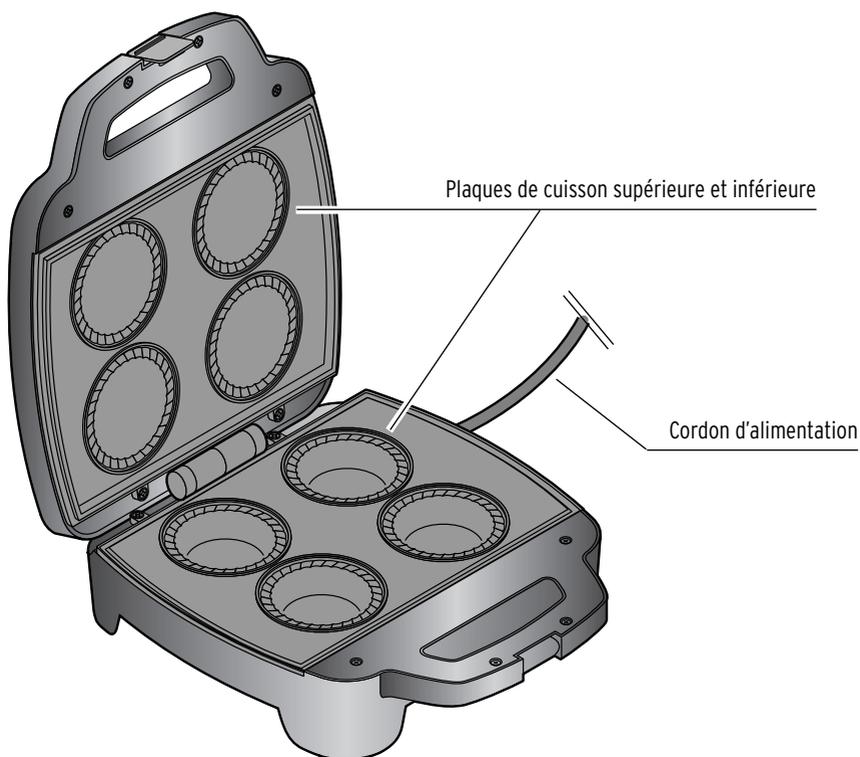
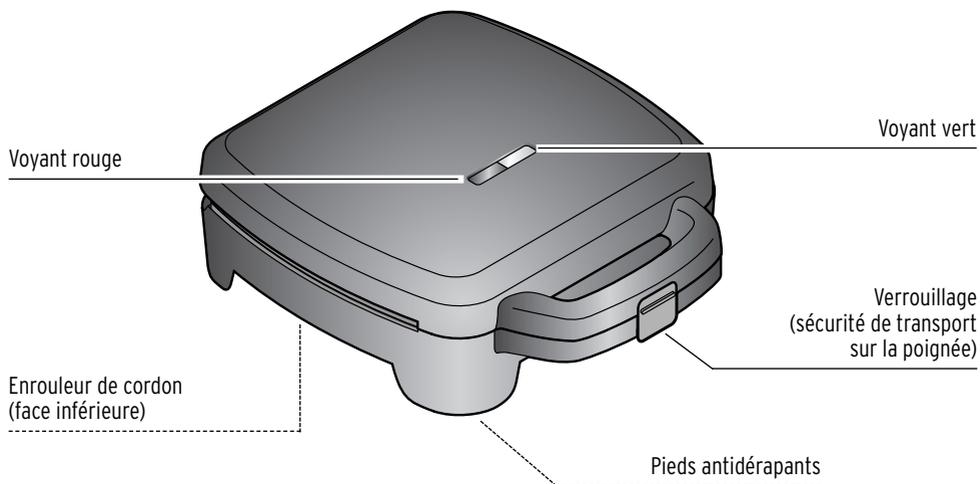
- Retirez les pies uniquement à l'aide d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur. Les ustensiles en métal risqueraient de rayer le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

- Ne coupez pas les pies directement dans l'appareil.

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni de détergent pour four ou de brosses dures, etc. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques attaquent et ramollissent les pieds antidérapants. Pour éviter les traces inesthétiques sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant et résistant à la chaleur entre le meuble et l'article.

## Vue générale (contenu de la livraison)



## Avant la première utilisation



**DANGER: risques pour les enfants** - danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement.



**AVERTISSEMENT** - risque d'incendie et de brûlures

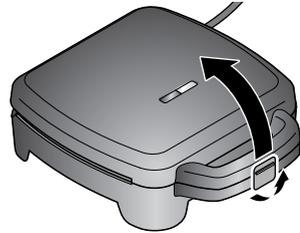
- Avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit bien dégagé et en aucun cas contre un mur ni dans un coin, dans un placard ou à proximité de rideaux ou autre. Tenez l'appareil éloigné de tout matériau inflammable et ne le couvrez pas.
- Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant son fonctionnement et sa phase de refroidissement.
- Ouvrez l'appareil uniquement par sa poignée et à l'aide de gants de cuisine ou d'un accessoire similaire.

1. Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le immédiatement afin d'éviter qu'il ne tombe entre les mains des enfants.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et qui ne craigne pas les projections.

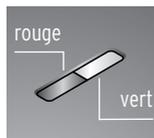
Afin d'éliminer tous les résidus de fabrication éventuels, nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation et faites-le chauffer sans aliments. Pour ce faire, procédez comme suit:



Quand vous ferez chauffer l'appareil pour la première fois, il pourra dégager une certaine odeur, mais celle-ci n'est pas dangereuse. Assurez une aération suffisante.



3. Relevez le verrouillage et ouvrez l'appareil.
4. Essuyez les plaques de cuisson inférieure et supérieure à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis essuyez-les soigneusement avec un chiffon sec.
5. Refermez l'appareil (**sans** aliments à l'intérieur).
6. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Le voyant **rouge** s'allume, indiquant que l'appareil est sous tension et en train de chauffer.

Dès que la température de cuisson est atteinte, le voyant **vert** s'allume.



Pendant la cuisson, le voyant vert s'éteint puis se rallume de temps en temps. Cela n'est pas un défaut et indique simplement que l'appareil se remet à chauffer pour maintenir la température de cuisson.

7. Après 10 minutes environ, retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ouvrez l'appareil et laissez-le bien refroidir. Pendant ce temps, veillez à ce que personne ne touche accidentellement les pièces chaudes de l'appareil!

8. Après refroidissement, nettoyez encore une fois soigneusement les plaques de cuisson avec de l'essuie-tout.

L'appareil est prêt à fonctionner.

---

## Utilisation

Avant toute utilisation, respectez également les consignes de sécurité figurant au chapitre «Avant la première utilisation».

Préparez la pâte et la garniture des pies selon la recette choisie. Vous trouverez, à la fin de ce mode d'emploi, quelques délicieuses recettes que nous avons sélectionnées pour vous et que vous pourrez essayer sans plus attendre. Vous n'êtes pas obligé de préparer la pâte vous-même: vous pouvez également utiliser de la pâte tout prête, p. ex. de la pâte feuilletée surgelée.



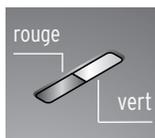
- Cet appareil permet de cuire la pâte à la fois par dessus et par dessous, entre les deux plaques de cuisson chauffantes.
- L'appareil ne possède pas de bouton de réglage de la température. Il commence à chauffer dès que vous branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.



- Comme il n'est pas possible de modifier la température, le degré de cuisson et de brunissement des aliments est déterminé par le temps de cuisson et le nombre de fois où vous ouvrez l'appareil pendant la cuisson.

### Préchauffer l'appareil

1. Relevez le verrouillage et ouvrez l'appareil.
2. Graissez légèrement les moules des plaques de cuisson supérieure et inférieure avec un pinceau et un peu de margarine ou d'huile alimentaire.
3. Refermez l'appareil.
4. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.

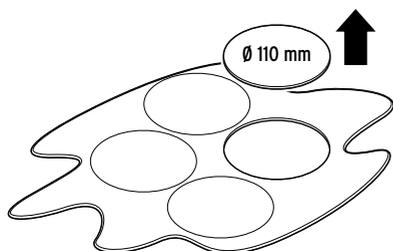


Le voyant **rouge** s'allume, indiquant que l'appareil est sous tension et en train de chauffer.

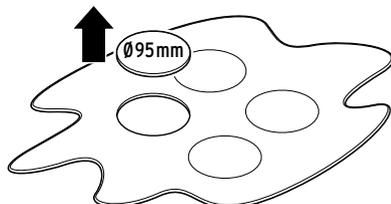
Dès que la température de cuisson est atteinte, le voyant **vert** s'allume. L'appareil est prêt à la cuisson.

**i** Pendant la cuisson, le voyant vert s'éteint puis se rallume de temps en temps. Cela n'est pas un défaut et indique simplement que l'appareil se remet à chauffer pour maintenir la température de cuisson.

5. Pendant que l'appareil préchauffe, abaissez finement la pâte, préparée et mise au frais au préalable, sur un plan de travail légèrement saupoudré de farine, sur une épaisseur d'environ 3 à 4 mm.



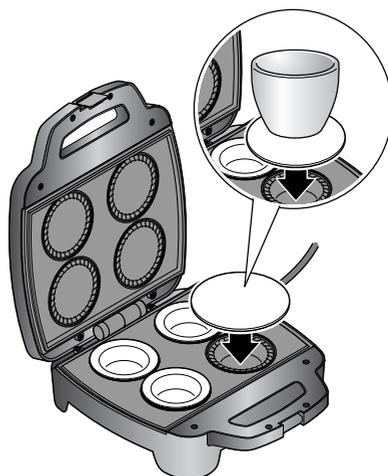
6. Découpez 4 grands cercles d'env. 110 mm de diamètre avec lesquels vous pourrez foncer les moules plus tard.



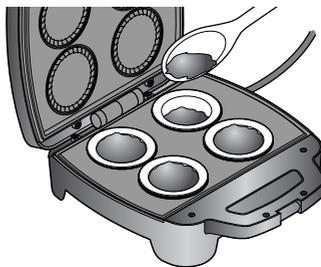
7. Découpez 4 petits cercles d'env. 95 mm de diamètre que vous poserez plus tard sur les pies en guise de couvercle.

## Remplissage

L'appareil est prêt pour la cuisson lorsque le voyant vert s'allume.

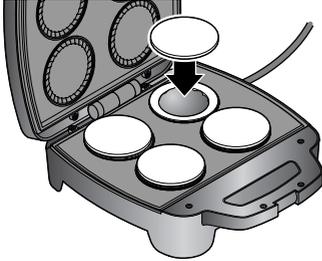


8. Ouvrez l'appareil et enfoncez les grands cercles de pâte dans les moules. Le plus simple est de poser le cercle de pâte en le centrant sur le moule puis de l'enfoncer délicatement dans le moule à l'aide d'un récipient rond (p. ex. un gobelet ou un verre). Le bord de la pâte doit dépasser de manière à recouvrir le bord cannelé du moule.



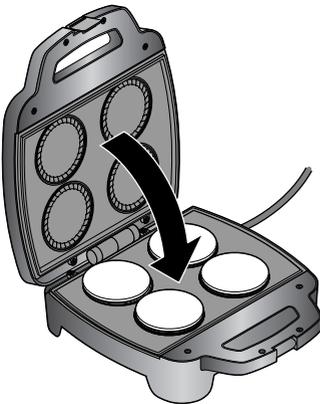
9. Versez la garniture dans les moules ainsi foncés.

Ne garnissez pas trop les pies!  
Lors de la cuisson, le bord de la pâte risquerait de ne pas être correctement scellé au couvercle et la garniture risquerait de s'en écouler.



10. Posez les cercles de plus petit diamètre sur les pies en guise de couvercle et appuyez légèrement sur les bords. Enlevez l'excès de pâte le cas échéant.
11. Badigeonnez au pinceau d'un peu de jaune d'œuf battu pour une garniture salée ou de lait pour une garniture sucrée.

## Cuisson



12. Refermez l'appareil. Le verrouillage de la poignée doit s'enclencher.

13. Faites cuire les pies **env. 10 minutes** jusqu'à ce qu'elles prennent une jolie couleur dorée.

**Conseil:** vérifiez le degré de cuisson de temps en temps, si besoin, pour éviter que les pies ne brûlent. Le temps de cuisson nécessaire peut varier quelque peu en fonction du type et de l'épaisseur de la pâte et de la garniture choisie.



### AVERTISSEMENT -

risque de brûlures

- Sortie de vapeur brûlante entre les plaques de cuisson en cours d'utilisation et au moment d'ouvrir l'appareil.
- Ouvrez l'appareil uniquement par sa poignée et à l'aide de gants de cuisine ou d'un accessoire similaire.

14. Ouvrez l'appareil et retirez délicatement les pies cuites des moules de cuisson.

Vous pouvez alors directement préparer les pies suivantes et les faire cuire.

Si vous ne souhaitez plus faire d'autres pies, éteignez l'appareil comme suit:

### Mise à l'arrêt

15. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant pour éteindre l'appareil.
16. Laissez refroidir suffisamment l'appareil ouvert avant de le nettoyer comme décrit au chapitre «Nettoyage et rangement».

## Nettoyage et rangement



**DANGER** - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation du secteur avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil également des gouttes et des projections d'eau.



**AVERTISSEMENT** - risque de brûlure

- Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger. Veillez à ce que personne ne touche les parties chaudes de l'appareil pendant sa phase de refroidissement.

**PRUDENCE** - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits à récurer, de nettoyeurs pour four ou d'ustensiles abrasifs. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

### Nettoyage

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que les plaques de cuisson soient encore un peu chaudes, mais plus brûlantes.
2. Enlevez les restes d'aliments des plaques de cuisson avec une spatule en bois ou en plastique et passez un chiffon humide pour nettoyer le tout.
3. Ensuite, laissez les plaques de cuisson refroidir complètement.
4. Essuyez les plaques de cuisson et l'extérieur du boîtier avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Essuyez ensuite soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.
5. Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur situé sur la face inférieure de l'appareil pour gagner de la place.

### Rangement

- ▷ Rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et des températures élevées.
- ▷ Si possible, rangez l'appareil dans son emballage d'origine pour éviter les détériorations.

## Caractéristiques techniques

Modèle:	367 658 (Suisse)
Alimentation:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance:	1400 watts
Classe de protection:	I 
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



---

### Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?
Les pies sont trop claires ou pas assez cuites.	• Faites cuire les aliments un plus longtemps.
Les pies sont trop brunes.	• Faites cuire les aliments un peu moins longtemps la prochaine fois.
Impossible de démouler les pies.	• Graissez davantage les moules de cuisson pour la fournée suivante.
Les couvercles de pâte se détachent des pies.	• Pies trop garnies?
Le fond des pies se désagrège.	• La pâte brisée sucrée est plus friable que la pâte brisée neutre, sans sucre. Préférez la pâte brisée neutre sans sucre pour confectionner les fonds.
L'appareil s'éteint bien que la fiche soit toujours branchée sur la prise de courant.	• L'appareil est-il en surchauffe? Le protecteur thermique s'est déclenché et a mis l'appareil hors tension. N'essayez en aucun cas de remettre en marche l'appareil! Contactez le service après-vente.

## Recettes

Selon la garniture choisie, vous pouvez utiliser une pâte brisée neutre ou sucrée.

**La pâte brisée neutre** (à savoir sans sucre) se prête aussi bien aux pies sucrées que salées.

Pour les pies à garniture sucrée, vous pouvez également utiliser une **pâte brisée sucrée** (donc avec du sucre).

Vous pouvez également travailler les deux types de pâte en même temps et utiliser la pâte brisée neutre pour confectionner les fonds et la pâte brisée sucrée pour confectionner les couvercles.



**Conseil:** la pâte brisée - qu'elle soit neutre ou sucrée - se congèle facilement.

Pour obtenir une pâte bien friable et croustillante, tenez compte des points suivants:

- Les ingrédients doivent être aussi froids que possible pour être travaillés au mieux. Sortez les ingrédients (beurre, lait, œuf) du réfrigérateur juste avant la préparation. L'eau doit toujours être glacée.
- Touchez la pâte le moins possible pour éviter qu'elle ne s'échauffe au contact des mains et pour qu'elle reste bien souple.
- Pendant le pétrissage et de temps à autre, passez-vous les mains sous l'eau froide.
- Ne pétrissez pas la pâte trop longtemps! Elle risquerait éventuellement de trop se réchauffer et de

devenir collante, et vous obtiendrez alors une pâte cuite dure au lieu de tendre et croustillante.

- Avant d'abaisser la pâte, laissez-la impérativement reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur.

### Recette de base de pâte brisée neutre

#### Ingrédients pour env. 500 g de pâte

350 g de farine

160 g de beurre froid

4 c.s. de lait froid ou d'eau (glacée)

1/2 c.c. de sel

#### Préparation

1. Tamiser la farine au-dessus d'un plan de travail propre et sec ou dans un bol de cuisine.
2. Couper le beurre froid en petits morceaux, les ajouter à la farine. Hacher le tout rapidement à la main (avec un grand couteau ou une spatule) jusqu'à obtenir de petits grains.
3. Ajouter 4 c.s. de lait froid ou d'eau glacée ainsi que le sel, puis pétrir le tout énergiquement à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Le cas échéant, rajouter du lait ou de l'eau pour obtenir une pâte souple.
4. Former une boule avec la pâte et saupoudrer un peu de farine dessus. Enrouler la pâte dans un film plastique et la mettre au réfrigérateur au moins 30 minutes avant de la travailler.

## **Recette de base de pâte Brisée sucrée**

### **Ingrédients pour env. 500 g de pâte**

- 250 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre froid
- 1 gros œuf, battu
- 1 filet de lait

### **Préparation**

1. Tamiser la farine et le sucre en poudre au-dessus d'un plan de travail propre et sec ou dans un bol de cuisine.
2. Couper le beurre froid en petits morceaux, les ajouter au mélange de sucre et de farine. Hacher le tout rapidement à la main (avec un grand couteau ou une spatule) jusqu'à obtenir de petits grains.
3. Ajouter un filet de lait froid et l'œuf battu, puis pétrir le tout énergiquement à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.
4. Former une boule avec la pâte et saupoudrer un peu de farine dessus. Enrouler la boule de pâte dans un film plastique et la mettre au réfrigérateur au moins 30 minutes avant de la travailler.

## **Pies aux pommes et aux mûres**

### **Ingrédients (pour 6 à 8 pies)**

- 250 g de pâte Brisée neutre pour les fonds
- 250 g de pâte Brisée sucrée pour les couvercles (vous pouvez également utiliser de la pâte neutre pour les - couvercles)
- 100 g de mûres
- 1/2 grosse pomme (p. ex. Bramley ou similaire)
- 1 c.s. de sucre (extra-fin)
- 2 c.c. d'amidon alimentaire, mélangé à un peu d'eau

### **Préparation**

1. Eplucher la pomme et la couper en morceaux.
2. Ajouter les morceaux de pommes, les mûres et le sucre dans une poêle et faire mijoter le mélange environ 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les morceaux de pomme aient ramolli.
3. Incorporer le mélange d'eau et d'amidon alimentaire et faire mijoter le tout en remuant de temps en temps jusqu'à obtenir une masse de fruits épaisse.
4. Foncer les moules à pies de l'appareil comme décrit au chapitre «Utilisation».

## Pies à la rhubarbe et au flan

### Ingrédients (pour 6 à 8 pies)

250 g de pâte brisée neutre pour les fonds

250 g de pâte brisée sucrée pour les couvercles (vous pouvez également utiliser de la pâte neutre pour les couvercles)

350 g de rhubarbe fraîche

1 c.s. de sucre roux

### Pour le flan:

200 ml de lait

50 ml de crème double

1 gousse de vanille

3 jaunes d'œuf

30 g de sucre (ou plus, selon votre goût)

### Préparation

1. Couper la rhubarbe lavée en petits morceaux.
2. Mettre les morceaux de rhubarbe et le sucre dans une poêle (qui ne doit pas être en aluminium, l'aluminium réagissant à la rhubarbe) et faire cuire le mélange environ 15 minutes jusqu'à ce que la rhubarbe ait ramolli.
3. Poser la rhubarbe sur de l'essuie-tout pour qu'elle s'égoutte un peu.
4. Pour le flan: mettre le lait et la crème double dans une marmite et ajouter la gousse de vanille coupée dans le sens de la longueur. Chauffer progressivement le lait, mais sans le porter à ébullition. Retirer la marmite du feu et

laisser la gousse de vanille environ 20 minutes dans le lait pour qu'elle développe son arôme. Ensuite, prélever la gousse de vanille.

5. Battre les jaunes d'œuf et le sucre dans un bol de cuisine séparé jusqu'à obtenir une masse épaisse et crémeuse. Ajouter le lait chaud peu à peu en remuant. Remettre ensuite le mélange à base de lait dans la marmite.
  6. Chauffer le mélange à basse température sans cesser de remuer pendant environ 10 à 20 minutes jusqu'à ce que le flan épaississe. Ne jamais faire bouillir sous peine de faire coaguler le mélange.
  7. Verser le flan dans un plat et laisser refroidir.
-  Vous pouvez aussi prendre un sachet de flan et le préparer selon les instructions du fabricant.
8. Foncer les moules à pies de l'appareil comme décrit au chapitre «Utilisation». Pour la garniture, toujours commencer avec quelques morceaux de rhubarbe, puis verser un peu de flan dessus.
  9. Badigeonner les couvercles des pies avec un peu de lait avant de refermer l'appareil et de cuire les pies.
  10. Servir les pies accompagnées du reste de flan.

## **Pies au poulet et au pistou**

### **Ingrédients (pour 6 à 8 pies)**

- 500 g de pâte brisée neutre
- 300 g de viande de poulet cuisinée, coupée en morceaux
- 4 c.s. de pistou vert
- 12 tomates cerise
- 1 œuf, battu

### **Préparation**

1. Foncer les moules avec la pâte brisée et badigeonner chaque fond avec le pistou vert.
2. Couper les tomates cerise en deux et ajouter les tomates aux morceaux de viande de poulet déjà cuits.
3. Garnir les pies avec ce mélange et les refermer avec un couvercle en pâte.
4. Badigeonner les couvercles en pâte avec un peu d'œuf battu avant de refermer l'appareil. Faire cuire les pies env. 10 minutes jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

## **Pies pizza calzone**

### **Ingrédients pour la pâte à pizza (pour 6 à 8 pies)**

- 250-350 ml d'eau tiède
- 1 c.s. de levure sèche
- 550 g de farine + un peu de farine à saupoudrer
- 1 c.c. de sel
- 1/2 c.c. de poivre noir moulu

- 2 c.c. de miel (liquide)
- 2 c.s. d'huile d'olive vierge extra + un peu d'huile à badigeonner

### **Ingrédients pour la garniture:**

- 2 c.s. d'huile d'olive
- 1 1/2 gousses d'ail
- 1/2 petit oignon rouge
- 4 tranches de lard fumé
- 5 champignons de taille moyenne
- 1 bocal de sauce de tomates séchées
- 150 g de mozzarella
- un peu de parmesan râpé
- à saupoudrer sur les pies

### **Préparation de la pâte**

1. Verser 150 ml d'eau tiède dans un bol de cuisine et saupoudrez la levure sèche à l'intérieur. Remuer jusqu'à ce que la levure se soit dissoute, puis laisser reposer le mélange 10 minutes dans un endroit chaud.
2. Pendant ce temps, tamiser la farine dans un grand bol de cuisine et ajouter le sel et le poivre.

3. Incorporer l'huile d'olive et le miel dans le mélange d'eau et de levure jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Faire un puits dans le mélange à base de farine et y verser le mélange à base de levure. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une masse souple et très légèrement collante. Ajouter progressivement de l'eau de manière à donner à la pâte la consistance souhaitée.
5. Sur un plan de travail légèrement fleuré, pétrir la pâte à la main environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple. Se mettre de la farine sur les mains de temps à autre au cas où la pâte serait trop collante.
6. Graisser légèrement un grand bol de cuisine et y poser la pâte à la levure. Recouvrir le bol de cuisine d'un film plastique et laisser la pâte reposer 1 à 2 heures dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Bien pétrir la pâte à la levure levée à la main encore une fois jusqu'à ce qu'elle soit bien souple.



Vous pouvez aussi prendre une pâte toute prête et la préparer selon les instructions du fabricant.

### **Préparation de la garniture**

8. Couper le lard fumé et les champignons en petits morceaux et faire rôtir les deux ingrédients pendant

environ 10 minutes à chaleur moyenne dans un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir un mélange croustillant.

9. Couper l'ail et l'oignon en très petits dés, puis les ajouter dans la poêle au mélange de lardons et de champignons. Laisser mijoter le tout pendant 10 minutes supplémentaires jusqu'à ce que les oignons soient cuits et prennent une couleur dorée.
10. Baisser la chaleur et ajouter 1/2 bocal de sauce tomate dans la poêle. Bien remuer, puis retirer la poêle du feu.

### **Préparation des pies dans l'appareil**

11. Répartir la pâte à la levure en 8 portions de taille identique et former 4 fonds et 4 couvercles. Foncer les moules avec les fonds de pâte.
12. Garnir les pies avec le mélange de tomates, champignons et lardons, puis poser une rondelle de mozzarella dessus. Refermer les pies pizza en posant les couvercles de pâtes.
13. Refermer l'appareil et faire cuire les pies pizza un peu plus longtemps que les pies normales à la pâte brisée. Vérifier de temps à autre si la pâte est déjà cuite.
14. Chauffer le reste de sauce tomate et la verser sur les pies confectionnées avant de servir. Vous pouvez également ajouter un peu de parmesan râpé dessus.

## Garantie

Cet article est garanti **3 ans** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Il a bénéficié des toutes dernières méthodes de production et a fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux. Nous garantissons qu'il vous est livré en parfait état. Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant pendant la période de garantie. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo. Si, contre toute attente, vous constatiez que votre produit présente un défaut, merci de remplir le bon de S.A.V. ci-joint et de l'envoyer, accompagné d'une copie du justificatif d'achat et de l'article soigneusement emballé, au service après-vente Tchibo. La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ni les pièces d'usure et les consommables.

Vous pouvez les commander par téléphone au numéro indiqué.

Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie par le service après-vente Tchibo. Elles vous seront facturées au prix coûtant, selon un calcul individuel.

Cette garantie contractuelle ne limite pas les droits résultant de la garantie légale.



Pour bénéficier d'un traitement et d'un retour rapides, merci d'envoyer votre article directement au service après-vente Tchibo, qui effectuera la réparation et dont l'adresse figure ci-après. Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente, appelez le **service après-vente Tchibo**.

Si vous avez des questions, indiquez la référence de l'article.



### Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal, ville \_\_\_\_\_

Pays \_\_\_\_\_

Tél. (pendant la journée) \_\_\_\_\_

\*Les frais de retour des articles non couverts par les garanties légale ou contractuelle sont à votre charge.

#### Si le cas n'est pas couvert par la garantie\*:

(cocher la mention correspondante)

Merci de me retourner l'article non réparé.

Merci d'établir un devis si les frais doivent dépasser 17 CHF.



## Service après-vente Tchibo

**TCHIBO**  
**SERVICE CENTER SCHWEIZ**  
**Hirsrütiweg**  
**4303 Kaiseraugst**  
**SCHWEIZ**



**0844 - 22 55 82**  
(tarif réseau fixe)

Du lundi au dimanche  
(y compris les jours fériés)  
de 8 h à 22 h

Courriel: kundenservice@tchibo.ch

---

**Référence: 367 658** (Suisse)

---



### **Bon de S.A.V.**

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

---

**Référence: 367 658** (Suisse)

---

Description du défaut

---

---

---

Date d'achat

Date/signature

