



# LE BON *goût* DE L'AUTONOMIE !

RECETTES POUR POÊLES À BOIS



**AUSTROFLAMM**

[www.austroflamm.com](http://www.austroflamm.com)

40 ANS

[www.austroflamm.com](http://www.austroflamm.com)

INNOVANT,  
CRÉATIF ET  
DE BON GOÛT

→ Cette année anniversaire – les 40 ANS D'AUSTROFLAMM – est une occasion supplémentaire de vous faire profiter de notre intarissable foisonnement d'idées. C'est donc avec grand plaisir que nous vous présentons notre tout nouveau livre de cuisine pour poêles à bois.

*Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer vos petits plats et pâtisseries avec votre poêle à bois !*



*Mo Duo Cook*

# LE BON *feu* POUR UN BON REPAS !

## NOTRE RECETTE SECRÈTE

- **Le meilleur des ingrédients** : un poêle à bois, un poêle en fonte (bois) ou un poêle mixte (bois/pellets) d'Austroflamm avec compartiment cuisson, plan vitrocéramique ou plaque de cuisson - à vous de choisir la version à votre goût.



CLOU COMPACT COOK



LUCY COOK



PALLAS



G 1



HEIDI BACK



PALLAS BACK



CLOU TRA BACK

# AUTHENTIQUE *feu de bois*, LA TECHNOLOGIE EN PLUS

RÔTIR, CUIRE, FAIRE DE LA PÂTISSERIE, RÉCHAUFFER  
LES PETITS PLATS - ET SE CHAUFFER, NATURELLEMENT

Avec nos solutions technologiques de série ou en option,  
nous vous facilitons vraiment la vie.

- *Plaques de cuisson en fonte ou vitrocéramiques*
- *Intérieur en Keramott brevetée = facile à nettoyer + qualité alimentaire*
- *Heat Memory System = accumule la chaleur + économise du combustible*
- *Technologie d'accumulation Xtra = capacité d'accumulation Xtra longue + consommation de bois réduite*



**XTRA**



*Plan de cuisson  
vitrocéramique*



*Plaques de cuisson*



*Compartment cuisson*



*Clou Compact Cook*

# UNE *mise à niveau* DE BON GOÛT !

## NOUVEAU ! FOYER AVEC COMPARTIMENT CUISSON

Disponible pour de nombreux modèles de foyers

C'est une pièce de choix qu'Austroflamm a mise  
au point pour consacrer la nouvelle autonomie :  
le **FOYER AVEC COMPARTIMENT CUISSON**.

Un produit innovant et individuel, parfaitement adapté  
aux ouvrages de fumisterie.



*Avec le nouveau compartiment cuisson pour foyers, vous pouvez désormais  
profiter de l'énergie de votre foyer pour une cuisson à part entière !*



*Foyer avec compartiment cuisson*



ET VOICI NOS *délicieuses*  
*recettes* POUR UN BON COUP  
DE FOURCHETTE !



RECETTES

*Page*

*10 - 13 Soupes*

*14 - 29 Salé*

*30 - 39 Sucré*

# COMMENCEZ PAR BIEN *nourrir votre poêle*



## CONSEILS POUR LE « CHEF DE CHAUFFE »

Pour réchauffer - allumer le poêle 1/2 heure à l'avance (env. 80°)  
Pour cuisiner - allumer le poêle 1 heure à l'avance (env. 200°)

Bois dur ou grosses bûches	= chaleur longue durée
Bois tendre ou petites bûches	= chaleur intense et brève
Air secondaire ouvert	= forte chaleur
Air primaire entièrement & air secondaire à moitié fermé	= faible chaleur



## CONSEILS POUR LE « CHEF DE CUISINE »

Utilisez une plaque à four noire et du papier sulfurisé.  
Ustensiles de cuisine résistants à la chaleur : émaille, inox, fonte.  
Si possible, utilisez un couvercle pendant la cuisson.  
Pas d'aluminium – ça reflète trop.

- Cuire à chaleur décroissante - à Keramott claire, chaleur exemplaire !
- Chaleur vive et cuisson rapide pour les pizzas, les soupes etc.
- Chaleur moyenne et cuisson longue pour le pain, le rôti de porc etc.
- Nous vous recommandons notre thermomètre spécial compartiment cuisson !







# S

## SOUPES

*réconfortantes*

- 10 Soupe aux noques de semoule
- 10 Potage à la crème
- 11 Bouillon aux pâtes et aux légumes
- 12 Velouté de potimarron, courgette, légumes
- 13 Soupe d'été

### CONSEIL DE CHAUFFE



1 kg

Laisser brûler 1 kg de bûches fines



2 kg

Rajouter 2 kg de bûches

- feu moyen et combustion lente -  
*air primaire entièrement & air secondaire à moitié ouvert*
- feu vif et combustion rapide -  
*air secondaire ouvert*



# SOUPE

## *aux noques de semoule*

### INGRÉDIENTS

- 5 c. à s. de semoule
  - 1 pincée de sel
  - 1 œuf
  - 1 pointe de levure chimique
- 
- 1 à 2 l de bouillon de bœuf ou de légumes
  - 2 carottes (facultatif)



### PRÉPARATION

Dans une tasse, mélanger la semoule, le sel, l'œuf et la levure et laisser gonfler 10 minutes. Former des noques avec 2 petites cuillères et les plonger dans le bouillon frémissant auquel vous aurez ajouté, à volonté, des carottes coupées en dés.

Hors du feu, laisser reposer 10 minutes à couvert.

- Plaque de cuisson - temps de cuisson total : 20 minutes env.

*ASTUCE* : servir avec de la ciboulette.

# POTAGE

## *à la crème*

### INGRÉDIENTS

- 1/4 l d'eau
- 4 c. à s. de crème aigre
- 1 c. à c. de farine
- Sel
- Carvi

### PRÉPARATION

Faire bouillir l'eau avec le carvi et le sel. Mélanger la crème aigre à la farine, incorporer à l'eau bouillante et laisser reposer 10 minutes.

- Plaque de cuisson : env. 15 minutes

*ASTUCE* : excellent avec des croûtons.



# BOUILLON

## *aux pâtes et aux légumes*



### INGRÉDIENTS

- Pâtes à potage
- 2 ou 3 carottes, 1 poireau, petits pois ou pois gourmands
- 1 à 2 l de bouillon de bœuf ou de légumes

### PRÉPARATION

Faire cuire les pâtes à potage (une poignée par personne) dans de l'eau salée comme indiqué sur le paquet.

Couper les carottes et le poireau en julienne.

Faire cuire les légumes dans le bouillon pendant 5 minutes environ. Verser la soupe sur les pâtes et servir avec de la ciboulette.

- *Plaque de cuisson - temps de cuisson total : 20 minutes env.*

*ASTUCE : tout aussi délicieux avec des tortellinis*



# VELOUTÉ

*de potimarron, courgette, légumes*

## INGRÉDIENTS

- 1 à 2 kg de légumes au choix
- 1 oignon, 1 gousse d'ail
- Matière grasse (huile d'olive ou beurre)
- 1/4 l de lait
- 1 l de consommé de bœuf ou de légumes
- 2 tranches de pain de mie
- Agrémenter et relever à loisir avec du piment, du gingembre, des fines herbes, de la crème fraîche...

## PRÉPARATION

Faire blondir l'oignon et l'ail coupés fin dans la matière grasse chaude, puis ajouter les légumes coupés en dés et les faire rissoler. Mouiller avec le consommé et le lait et faire bouillir. Ajouter 2 tranches de pain de mie. Laisser frémir 15 minutes environ. Passer au mixeur jusqu'à faire mousser le tout, puis assaisonner et agrémenter à votre goût.

- Plaque de cuisson - temps de cuisson total :  
20 minutes env.

*ASTUCE : pour agrémenter ce velouté, nous proposons du pain frais, des croûtons ou encore des pépins de courge.*



# SOUPE

*d'été*

## INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 2 pommes de terre, 2 carottes,  
2 choux-raves
- 1 c. à s. de beurre et de farine
- 400 ml d'eau
- 1 pincée de sel et de poivre
- 4 c. à s. de persil haché
- 1 c. à s. de bouillon de légumes en poudre

## PRÉPARATION

Faire fondre du beurre dans une casserole et y faire revenir brièvement l'oignon finement coupé. Y faire tomber la farine en pluie, bien mélanger et faire blondir ce roux. Mouiller avec l'eau et bien mélanger au fouet. Ajouter les légumes coupés en dés. Assaisonner avec du bouillon de légumes en poudre, du sel et du poivre et laisser mijoter 15 minutes. Saupoudrer de persil haché avant de servir.

- *Plaque de cuisson - temps de cuisson total : 20 minutes env.*

**ASTUCE :** *remplacer le chou-rave par du chou-fleur.*





# S

## SALÉ

*avec ou sans viande*

- |    |  |    |                                    |
|----|--|----|------------------------------------|
| 16 | Pains croustillants                            | 22 | Goulasch facile                    |
| 17 | Muffins salés au maïs                          | 23 | Rôti de porc croustillant          |
| 17 | Petits pains /<br>croissants du petit-déjeuner | 24 | Saumon au four                     |
| 18 | Flammekueche                                   | 25 | Truites aux herbes                 |
| 19 | Pizza au poêle à bois                          | 26 | Bruschetta comme<br>il vous plaira |
| 20 | Aiguillettes de poulet                         | 26 | Gratin de pâtes                    |
| 20 | Filet de bœuf                                  | 27 | Spaghettis au basilic              |
| 21 | Burgers au four                                | 28 | Gnocchis végétariens               |
| 22 | Ragoût de bœuf au vinaigre<br>balsamique       | 29 | Pommes de terre au four            |
|    |  | 29 | Légumes farcis                     |

### CONSEIL DE CHAUFFE



1 kg

Laisser brûler 1 kg de bûches fines



2 kg

Rajouter 2 kg de bûches

- feu moyen et combustion lente -  
*air primaire entièrement & air secondaire à moitié ouvert*
- feu vif et combustion rapide -  
*air secondaire ouvert*



# PAINS

## *croustillants*

### *INGRÉDIENTS*

- 1/2 kg de farine de froment ou de seigle (ou un mélange des deux)
- 1/2 cube de levure de boulanger fraîche ou  
1 sachet de levure de boulanger sèche
- Environ 1/2 c. à c. de sucre
- Environ 350 ml d'eau tiède
- 1 c. à c. de sel

*POUR AGRÉMENTER LA PÂTE : herbes aromatiques, épices, lardons, noix, olives, tomates séchées...*

### *PRÉPARATION*

Mettre le sel et la farine dans un saladier. Dissoudre la levure de boulanger fraîche ou sèche dans l'eau sucrée tiédie, puis ajouter à la farine. Pétrir à la main (ou au crochet pétrisseur du robot) jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir d'un linge et laisser lever la pâte au chaud pendant 1 heure. Ensuite, pétrir une nouvelle fois, puis mettre la pâte dans un moule ou former une miché ou plusieurs petits pains à déposer ensuite sur la plaque à four. Avant d'enfourner les pâtons, il est possible de les badigeonner d'un peu d'eau et de les parsemer de graines (tournesol, pavot, ...) ou de fleur de sel.

- *Compartment cuisson à 250 °C - cuisson en fonction de la taille : env. 1 heure pour un pain, 30 minutes pour des petits pains*

***ASTUCE :*** *pour une mie aérée, placez un petit bol d'eau allant au four !  
Conservés au frais, les pâtons peuvent également être cuits le lendemain.*





# MUFFINS SALÉS

*au maïs*

## INGRÉDIENTS

- 100 g de farine
- 70 g de farine de maïs (polenta fine)
- 1 c. à c. de levure chimique (ou un peu plus)
- 1 pincée de sel
- 6 c. à s. de fromage râpé corsé
- 30 g de grains de maïs en conserve
- 2 œufs battus
- 5 c. à s. de lait
- 4 c. à s. d'huile

## PRÉPARATION

Tamiser la farine, la levure et le sel dans un saladier. Y ajouter la farine de maïs, le fromage et le maïs en grains et former un puits au centre. Mélanger les œufs, le lait et l'huile et verser ce mélange dans le puits. Mélanger rapidement le tout à la cuillère de bois - ne pas mélanger trop longtemps ! Répartir la pâte dans des moules chemisés et faire cuire 20 à 30 minutes, jusqu'à obtenir des muffins bien gonflés et dorés. Démouler immédiatement et servir tiède.

- Préchauffer le compartiment cuisson à 180 °C et faire cuire 20 à 30 minutes.

**ASTUCE :** incorporer des lardons à la pâte.

Servir avec une salade verte - et votre repas du soir est fin prêt !

Pour des muffins sans gluten, utiliser uniquement de la farine de maïs.



# PETITS PAINS

*du petit-déjeuner*

## INGRÉDIENTS

- Petits pains précuits

## PRÉPARATION

Cuire dans le compartiment cuisson selon les instructions de l'emballage.

- Préchauffer le compartiment cuisson à 180 °C et faire cuire 15 minutes environ.

**TIPP:** essayez aussi avec des croissants précuits - ça fonctionne à merveille !



# FLAMME- *kueche*

## INGRÉDIENTS

- 400 g de farine
- 250 ml d'eau
- 2 c. à s. d'huile d'olive

**GARNITURE** : 2 pots de crème fraîche  
200 g de lardons, 2 oignons, persil, sel, poivre

## PRÉPARATION

Travailler la farine avec l'eau, une pincée de sel et environ 2 c. à s. d'huile d'olive à la main (ou au crochet pétrisseur du robot) jusqu'à obtenir une pâte homogène. Diviser en parts égales, puis les étendre en abaisses rondes et les déposer sur la plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Saler et poivrer la crème fraîche et la répartir à la cuillère sur chaque portion. Garnir les flammekueches de rondelles d'oignon (ou de poireau), de lardons et de persil.

- *Compartiment cuisson* : faire cuire environ 25 minutes à 190 °C.

**ASTUCE** : garnie d'une asperge verte et de gambas ou de saumon – ou pourquoi pas en version sucrée avec des poires, pommes, noix, miel et cannelle –, cette délicieuse flammekueche se prête à toutes les envies !



# PIZZA

## *au poêle à bois*

### INGRÉDIENTS

- 500 g de farine (ou un peu plus)
- 250 ml d'eau tiède
- 1/2 cube de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure de boulanger sèche
- 1 c. à c. de sel
- 1 pincée de sucre
- 1 c. à s. d'huile

*GARNITURE* : assaisonner de la purée de tomates avec du sel, du poivre, de l'ail et du basilic et la répartir sur la pizza. Garnir à volonté de mozzarella ou de fromage râpé, de salami ou de jambon, de tomates cerises, d'ail des ours ou encore de champignons. Au sortir du four, vous pouvez également ajouter de la mozzarella de bufflonne, du fromage de brebis, de la roquette, du jambon cru...

### PRÉPARATION

Dissoudre la levure de boulanger dans l'eau tiède sucrée et laisser reposer 10 à 15 minutes. Ajouter ensuite la farine, l'huile et le sel et pétrir (à la main ou au crochet pétrisseur) jusqu'à obtenir une pâte souple. Couvrir d'un linge et laisser lever la pâte au chaud (aux alentours de 35 °C) pendant 40 minutes environ. Abaisser la pâte sur la plaque à four, étaler la sauce tomate et répartir la garniture.

- Compartiment cuisson : faire cuire env. 25 minutes à 250 °C jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.

*ASTUCE* : vous pouvez réaliser 2 grandes ou 4 petites pizzas.



# AIGUILLETES

## *de poulet*

### INGRÉDIENTS

- 4 aiguillettes de poulet
- Sel, poivre, paprika
- Facultatif : thym, romarin, rondelles de citron
- Huile d'olive
- Pommes de terre, légumes au choix - potimarron, carottes, choux-raves, haricots verts...

### PRÉPARATION

Mélanger l'huile et les épices en marinade.  
Disposer les aiguillettes et les pommes de terre en robe des champs lavées et coupées en deux dans un plat à four, puis les arroser de marinade.  
Ajouter des branches de thym et de romarin, puis, 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, le reste des légumes en morceaux.

- *Compartiment cuisson* :  
env. 30 minutes à env. 200 °C.

**ASTUCE** : un verre de chardonnay accompagnera parfaitement ce plat.



# FILET

## *de bœuf*

### INGRÉDIENTS

- Filet de bœuf
- Fleur de sel
- Mélange d'épices pour barbecue (facultatif)
- Huile de colza
- Poivre
- Ail
- 2 pommes de terre

### PRÉPARATION

Assaisonner la viande à température ambiante et les pommes de terre coupées en quartiers et les disposer dans un plat à four.

- *Compartiment cuisson* : env. 15 minutes à env. 250 °C, puis sortir le plat, couvrir et laisser reposer quelques minutes.

**ASTUCE** : accompagner de pain blanc, de beurre aux fines herbes, d'une belle salade - ou encore de légumes braisés: assaisonner ces derniers et les ajouter à la viande 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.



# BURGERS

*au four*

## INGRÉDIENTS

- 6 buns (petits pains)  
pour burger
- 500 g de viande hachée -  
de bœuf ou autre
- 1 oignon
- 4 c. à s. d'huile
- 1 œuf
- 2 c. à s. de moutarde
- Sel, poivre
- 6 tranches de fromage

## PRÉPARATION

Couper l'oignon en petits dés, ajouter la viande, la moutarde et l'œuf, assaisonner et bien mélanger. Former des steaks plats, les disposer dans un plat à gratin ou sur la plaque à four avec un peu d'huile et les faire dorer dans le compartiment cuisson.

Placer les steaks hachés sur le bas des buns coupés dans l'épaisseur, y déposer une tranche de fromage et les remettre 5 minutes dans le compartiment cuisson - réchauffer le couvercle des buns en toute fin de cuisson.

- Compartiment cuisson - temps de cuisson total :  
env. 25 minutes à env. 250 °C.

**ASTUCE :** garnir d'une sauce, de salade et de légumes au choix -  
refermer les buns - et le tour est joué !





# RAGOÛT DE BŒUF

*au vinaigre balsamique*

## INGRÉDIENTS

- 250 g d'oignons
- 400 g de carottes
- 800 g de viande de bœuf
- Sel, poivre, branches de romarin
- 3 c. à s. d'huile d'olive, 3 c. à s. de concentré de tomate
- 500 ml de bouillon de viande
- 100 ml de vinaigre balsamique, de marsala et de vin rouge

## PRÉPARATION

Dans une cocotte, faire revenir la viande à feu vif avec de l'huile d'olive et des oignons coupés en dés. Ajouter les carottes et le concentré de tomate et déglacer avec le vinaigre balsamique.

Ajouter le bouillon de viande, le romarin, le marsala et le vin rouge, couvrir et mettre dans le compartiment cuisson.

- *Compartiment cuisson, à couvert :*  
env. 2,5 heures à env. 180 °C.

**ASTUCE :** servir avec des spaetzle, des Erdäpfelknödel (boulettes de pommes de terre), de la baguette, une salade...

# GOULASCH

*facile*

## INGRÉDIENTS

- 1/2 kg de viande de bœuf à braiser
- 1 sachet de mélange d'épices pour goulasch
- 1 l d'eau

## PRÉPARATION

Tout mettre à chauffer dans une casserole et laisser frémir / mijoter à couvert pendant 2,5 heures environ (rajouter de l'eau au besoin).

- *Dans le compartiment cuisson ou sur la plaque de cuisson :* 2 à 2,5 h.

**ASTUCE :** servir avec des pâtes spirales, des pommes de terre, du pain blanc ou de la salade.



# RÔTI DE PORC

## *croustillant*

### INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de carré ou d'échine de porc avec l'os et la couenne (à inciser en losanges)
- 2 oignons, 3 carottes, 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. de carvi, sel, poivre, beurre/margarine
- 500 ml de bouillon de légumes ou de viande (qu'il est également possible de remplacer en partie par de la bière)

### PRÉPARATION

Bien frotter la viande avec de l'ail, du carvi et du sel et la déposer avec la matière grasse dans un plat à four avec couvercle. Couper grossièrement les carottes, les oignons et l'ail et les ajouter à la viande. Au bout d'1 heure environ, mouiller avec le bouillon. Recharger du bois environ 1/4 d'heure avant la fin du temps de cuisson, et pour une belle couenne croustillante, terminer la cuisson à 250 °C sans couvercle.

- Compartiment cuisson : env. 1,5 heure à 180 °C + 15 minutes à 250 °C

**ASTUCE :** une demi-heure avant la fin, ajouter des pommes de terre coupées en deux. Autres garnitures très appréciées : des Semmelknödel (boulettes de pain autrichiennes) et du chou blanc en fines lanières cuit dans de l'eau salée avec du carvi.



# SAUMON

## *au four*

### INGRÉDIENTS

- 4 morceaux de filet de saumon
- Un peu de thym
- Sel
- Poivre
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- Citron

### PRÉPARATION

Dans une poêle, faire cuire les morceaux de saumon côté peau dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et se détache de la poêle, puis finir la cuisson dans le compartiment cuisson avec la peau vers le haut.

Autre possibilité : enfourner directement le saumon avec la peau vers le haut.

Mélanger le sel, le poivre et le thym à l'huile d'olive et verser sur le saumon.

10 minutes avant la fin du temps de cuisson, ajouter des asperges ou tout autre légume.

- *Préalablement poêlé* : 10 minutes dans le compartiment cuisson à 250 °C.
- *Cru* : 20 minutes dans le compartiment cuisson à 250 °C.

**ASTUCE** : en accompagnement, pensez à un risotto.





# TRUITES

## *aux herbes*

### INGRÉDIENTS

- 2 truites
- Jus de citron
- Sel
- Poivre blanc
- 3 à 4 c. à s. de farine
- Un gros bouquet garni
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 3 c. à s. d'huile
- 1 c. à s. de beurre



### PRÉPARATION

Laver les truites, puis saler, poivrer et arroser l'intérieur de jus de citron. Farcir avec les fines herbes et l'ail. Rouler les truites dans un mélange farine et sel. Faire chauffer l'huile et ajouter le beurre. Faire ensuite revenir les truites de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis les mettre dans le compartiment cuisson pendant 15 minutes à 200 °C.

- *Plaque de cuisson, puis compartiment cuisson pendant 15 minutes supplémentaires à env. 200 °C.*
- *Autre possibilité : directement dans le compartiment cuisson pendant 25 minutes à env. 200 °C.*

**ASTUCE :** *excellent avec des pommes de terre persillées ou une poêlée de légumes.*

# BRUSCHETTA

*comme il vous plaira*

## INGRÉDIENTS

- 6 tranches de pain (blanc ou bis)
- Ail, huile d'olive

## GARNITURE

- 4 à 6 tomates
- Olives, 1/2 oignon (facultatif)
- Basilic, sel
- Poivre du moulin



## PRÉPARATION

Mélanger l'ail et l'huile et l'étaler sur les tranches de pain.

Faire dorer dans le compartiment cuisson.

Couper les tomates et l'oignon en dés, ajouter du basilic, assaisonner et répartir sur les tranches de pain chaudes.

Garnir avec des olives et des feuilles de basilic.

- Compartiment cuisson : 10 minutes à 250 °C.

**ASTUCE :** cette recette est tout aussi bonne avec d'autres garnitures – guacamole, concombre, poivron, fromage de brebis...

# GRATIN

*de pâtes*

## INGRÉDIENTS

- 300 g de pâtes (coquillettes, pâtes spirales...)
- 200 ml de consommé
- Env. 150 g de fromage râpé
- 150 ml de crème liquide ou de lait
- 1 c. à s. de farine
- Poivron, tomate, ciboulette, brocoli, asperge, maïs, ciboules, jambon, fines herbes...

## PRÉPARATION

Mettre les pâtes dans le plat à gratin et recouvrir de consommé. Bien mélanger la crème ou le lait avec la farine et incorporer aux pâtes 20 minutes avant la fin du temps de cuisson. Ajouter les autres ingrédients au choix. Parsemer de fromage.

Mélanger fréquemment.

- Compartiment cuisson : 35 à 40 minutes à env. 200 °C.

**ASTUCE :** déguster avec une salade croquante !



# SPAGHETTIS

*au basilic*



## INGRÉDIENTS

- 400 g de spaghettis
- 800 g de tomates cocktail
- 250 g de mozzarella
- 4 c. à s. de feuilles de basilic
- 2 c. à s. d'huile, 2 pincées de sel
- Poivre du moulin

## PRÉPARATION

Cuire les pâtes à l'eau salée comme indiqué sur l'emballage et les égoutter. Couper les tomates en deux. Couper la mozzarella en petits dés et les feuilles de basilic en fines lanières. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir brièvement les tomates et incorporer les pâtes. Ajouter la mozzarella et les feuilles de basilic et mélanger jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue. Saler et poivrer.

- Plan de cuisson

**ASTUCE :** prendre une sauce au basilic toute prête et l'agrémenter de tomates coupées en deux et de basilic, la réchauffer et la verser sur les spaghettis chauds.

# GNOCCHIS

*végétariens*

## INGRÉDIENTS

- 300 g de gnocchis
- 1 petit oignon (ou poireau)
- 1 gousse d'ail
- Légumes au choix : champignons, courgette, brocoli, petits pois, carottes
- Huile d'olive, 1 ou 2 c. à s. de sauce soja (facultatif)
- Ail
- Sel, poivre du moulin
- Herbes de Provence, basilic frais
- Parmesan à râper

## PRÉPARATION

Faire revenir l'oignon, l'ail et les gnocchis dans de l'huile d'olive avec les légumes en morceaux - si vous utilisez des tomates, les ajouter au dernier moment. Assaisonner et laisser mijoter 10 minutes à couvert dans le compartiment cuisson ou sur le bord de la plaque de cuisson.

- Plaque de cuisson / compartiment cuisson à 180 °C - temps de cuisson total : env. 15 minutes

*ASTUCE* : pour les amateurs de viande – faire revenir du blanc de poulet ou de dinde émincé avec les gnocchis.



# POMMES DE TERRE

*au four*

## INGRÉDIENTS

- 4 ou 6 grosses pommes de terre
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- 2 branches de romarin

## PRÉPARATION

Inciser finement les pommes de terre sans les couper jusqu'au bout et les asperger d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Les faire cuire avec les branches de romarin dans un plat à four.

- *Compartiment cuisson* :  
env. 30 minutes à env. 250 °C.

## ASTUCE :

*les accompagner de crème aigre aux herbes de Provence ou de raifort à la crème et de saumon fumé, et servir avec une salade de saison.*



# LÉGUMES

*farcis*

## ZUTATEN

6 à 8 légumes au choix :

- Poivrons (enlever le trognon)
- Tomates (enlever l'intérieur et l'ajouter à la farce)
- Courgettes (couper des tronçons de 10 cm, enlever les pépins sans aller jusqu'en bas et farcir à la verticale)

## FARCE

- 150 g de viande hachée,
- 70 g de fromage râpé ou de feta en cubes,
- 1 œuf, 50 g de pain blanc en cubes,
- un peu de lait

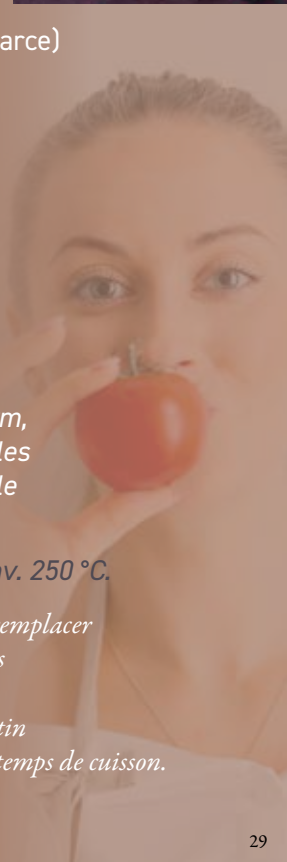
## PRÉPARATION

Mélanger le tout et assaisonner de basilic, thym, ail, persil, poivre et sel. Farcir les légumes et les placer dans un plat à gratin avec un peu d'huile d'olive ou de margarine.

- *Compartiment cuisson* : env. 20 minutes à env. 250 °C.

**ASTUCE :** *pour la version végétarienne, il suffit de remplacer la viande et le pain par du riz ou du boulgour précuits pendant 10 minutes.*

*Variante à la sauce tomate : ajouter dans le plat à gratin 1 bocal de sauce toute faite 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.*





# S

## SUCRÉ

*pour finir en beauté*

- 32 Muffins moelleux
- 33 Cheesecake pomme cannelle
- 34 Kouglouf à la liqueur d'œuf
- 34 Biscuits de Noël
- 35 Gâteau éclair
- 36 Biscuits en étoile
- 36 Petits pains d'épice au miel
- 37 Kaiserschmarren
- 38 Pommes au four farcies
- 38 Punch aux amandes
- 39 Vin chaud aux fruits rouges
- 39 Christmas Cocktail

### CONSEIL DE CHAUFFE



1 kg

Laisser brûler 1 kg de bûches fines



2 kg

Rajouter 2 kg de bûches

- feu moyen et combustion lente -  
*air primaire entièrement & air secondaire à moitié ouvert*
- feu vif et combustion rapide -  
*air secondaire ouvert*



# MUFFINS

*moelleux*

## INGRÉDIENTS

- 300 g de farine
- 250 g de matière grasse (beurre ou margarine)
- 200 g de sucre
- 120 ml de lait
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Beurre (pour graisser le moule)
- 100 g de pépites de chocolat, fruits, noix ou noisettes... au choix

## PRÉPARATION

Battre les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux, ajouter le beurre mou, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel et bien mélanger.

Ajouter peu à peu le lait en continuant de battre le mélange.

Incorporer le mélange farine et levure chimique.

Répartir la pâte dans les moules à muffins chemisés (env. 16 portions).

Si vous le souhaitez, ajoutez des pépites de chocolat, des fruits ou des noix ou noisettes.

- Compartiment cuisson : 15 à 18 minutes à env. 200 °C.

**ASTUCE :** décorer à votre guise - sucre glace, crème chantilly, glaçage au chocolat, petits fruits...





# CHEESECAKE

## *pomme cannelle*

### INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à c. de levure chimique

### GARNITURE

- 500 g de fromage blanc, 190 g de sucre, 3 œufs
- 1 grosse pomme – facultatif : myrtilles, cerises
- 2 c. à c. de jus de citron, 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à c. de cannelle (facultatif)

**PÂTE BRISÉE** : mélanger tous les ingrédients au crochet pétrisseur jusqu'à obtenir une pâte. Étaler cette pâte sur le fond d'un moule à manqué graissé et la faire remonter de quelques centimètres sur les bords en appuyant à la main.

**GARNITURE** : battre les œufs au mixeur et incorporer les autres ingrédients. Ajouter ensuite la pomme en morceaux et, éventuellement, les petits fruits, et verser le mélange sur la pâte brisée.

- Compartiment cuisson : env. 140 minutes à env. 250 °C.

**ASTUCE** : une fois le gâteau cuit, ouvrir la porte du compartiment pour le laisser refroidir lentement. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.



# KOUGLOF

## *à la liqueur d'œuf*

### INGRÉDIENTS

- 250 g de sucre
- 250 g de farine (en option :  
mélangée à moitié de Maïzena)
- 5 œufs
- 1/4 l de liqueur d'œuf
- 1/4 l d'huile
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à s. de cacao



### PRÉPARATION

*Battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé au mixeur jusqu'à obtenir une texture très mousseuse.*

*Ajouter l'huile lentement. Mélanger la levure chimique à la farine.*

*Incorporer délicatement la farine, la liqueur et le cacao à l'appareil aux œufs.*

*Verser la pâte dans un moule à kouglof ou à savarin graissé.*

*(Pour un bel effet marbré, ne mélanger le cacao que dans une moitié de la pâte et verser tour à tour les deux pâtes ainsi obtenues dans le moule.)*

*- Compartiment cuisson : env. 60 minutes à env. 180 °C.*

***ASTUCE :** napper le gâteau de gelée de groseilles, puis recouvrir d'un nappage au chocolat, ou saupoudrer tout simplement de sucre glace et servir avec de la crème chantilly.*



# GÂTEAU

## *éclair*

### INGRÉDIENTS

- 5 œufs
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 1 sachet de levure chimique
  - 1/2 sachet de poudre à flan
  - 1 tasse de farine
  - 1 tasse de sucre
  - 1/2 tasse d'eau pétillante
  - 1/2 tasse d'huile
  - 1/2 tasse de noix, noisettes,
  - cacao ou noix de coco râpée
- (1 tasse = 250 ml)

### PRÉPARATION

Battre les œufs au mixeur jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le sucre, puis l'huile peu à peu. Pour finir, incorporer rapidement le reste des ingrédients au mixeur, à la vitesse la plus basse. Mettre la pâte dans un moule en forme de cœur bien graissé et chemisé de chapelure (tout autre moule à gâteau fonctionne aussi, bien entendu).

- *Compartment cuisson* : env. 60 minutes à env. 180 °C.

*ASTUCE* : laisser refroidir et décorer/farcir comme bon vous semble.



# BISCUITS

*en étoile*

## INGRÉDIENTS

- 100 g de sucre
- 200 g de beurre froid
- 300 g de farine
- 1 œuf

## PRÉPARATION

Pétrir les ingrédients à la main, puis mettre la pâte une heure au froid.

Étendre la pâte au rouleau sur un plan fariné et découper à l'emporte-pièce en étoile ou de toutes les formes dont vous avez envie.

- Compartiment cuisson : 8 à 10 minutes à env. 180 °C.

**ASTUCE :** décorer de sucre glace, de vermicelles de chocolat, de noix ou noisettes... Autre idée sympathique : coller 2 biscuits identiques avec de la confiture (ajouter un petit peu de rhum à la confiture et la réchauffer dans le compartiment cuisson).



# PETITS PAINS D'ÉPICE

*au miel*

## INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de seigle
- 50 g de sucre
- 1 c. à s. de mélange d'épices à pain d'épice
- 1/2 c. à c. de bicarbonate de soude
- 25 g de beurre
- 120 g de miel
- 1 œuf
- 1 c. à s. d'eau
- 1 œuf battu  
(pour dorer)



## PRÉPARATION

Mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et le beurre jusqu'à obtenir une pâte. Faire tiédir le miel, y battre un œuf et ajouter lentement à la pâte.

Pétrir à la main ou au robot pâtissier et mettre au frais pendant 3 heures minimum. Abaisser au rouleau en une pâte pas trop fine et découper à l'emporte-pièce. Poser les biscuits sur la plaque à four chemisée de papier sulfurisé et les dorer à l'œuf.

- Compartiment cuisson : 10 à 12 minutes à env. 180 °C.

**ASTUCE :** si les biscuits ont durci, mettre une demi-pomme dans la boîte à biscuits.

# KAISER- *Schmarren*



## INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 4 c. à s. de farine (T55)
- 1 c. à s. de sucre cristallisé
- 60 ml de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- Raisins secs (facultatif)
- Beurre (pour la poêle)
- Sucre cristallisé et amandes effilées (facultatif) en décoration

## PRÉPARATION

Battre les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre cristallisé. Incorporer délicatement les ingrédients restants (et les raisins secs, éventuellement). Faire fondre du beurre dans la poêle, y verser la pâte et faire dorer dans le compartiment cuisson. Découper en morceaux avec une spatule, retourner et saupoudrer de sucre cristallisé (et d'amandes effilées). Pour finir, remettre brièvement dans le compartiment cuisson et laisser caraméliser.

- *Compartiment cuisson* : env. 20 minutes à env. 200 °C.

**ASTUCE** : cette crêpe soufflée est une spécialité autrichienne traditionnellement servie en plat principal. Saupoudrée de sucre glace, elle s'accompagne d'une compotée de fruits (pommes, quetsches, cerises...) ou une boule de glace à la vanille.

# POMMES AU FOUR

*farcies*

## INGRÉDIENTS

- Pommes
- 2 c. à c. de sucre roux
- Beurre

## FARCE AU CHOIX :

*pâte d'amande, noix,  
noisettes, raisins secs...*

## PRÉPARATION

*Évider la pomme au vide-pomme  
et farcir selon vos envies.*

*Placer les pommes dans un plat  
à gratin graissé et saupoudré de sucre roux.*

*- Compartiment cuisson : env. 20 minutes à env. 250 °C.*

*ASTUCE : déguster ces pommes saupoudrées de sucre  
à la cannelle ou accompagnées d'une crème anglaise.*



# PUNCH

*aux amandes*

## INGRÉDIENTS

- 1 l de tisane aux fruits ou de tisane d'hiver
- 1/2 l de jus d'orange
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 2 c. à s. de miel ou de sucre
- 3 oranges (pressées et pour la déco)
- 1 citron (pressé)
- Amandes émondées

## PRÉPARATION

*Chauffer le tout dans une casserole.*

*- Plaque de cuisson*

*ASTUCE : pour vous réconforter des froids  
de l'hiver, ajouter un soupçon de rhum !*



# VIN CHAUD

## *aux fruits rouges*

### INGRÉDIENTS

- 1 l de tisane de mauve  
ou de cynorhodon
- 1 clou de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 500 ml de vin rouge
- 200 ml d'eau
- 250 g de mélange de fruits rouges  
(frais ou congelés)
- 100 g de sucre cristallisé

### PRÉPARATION

Mettre le tout dans  
une casserole et  
donner un bouillon.

- Plaque de cuisson

### ASTUCE :

*garnir d'un bâton  
de cannelle.*



# CHRISTMAS

## *cocktail*

### INGRÉDIENTS

- 1 citron vert bio
- 250 ml de jus de canneberge
- 250 ml de jus de pomme
- 1/2 bâton de cannelle
- 40 g de canneberges
- 40 g d'amandes

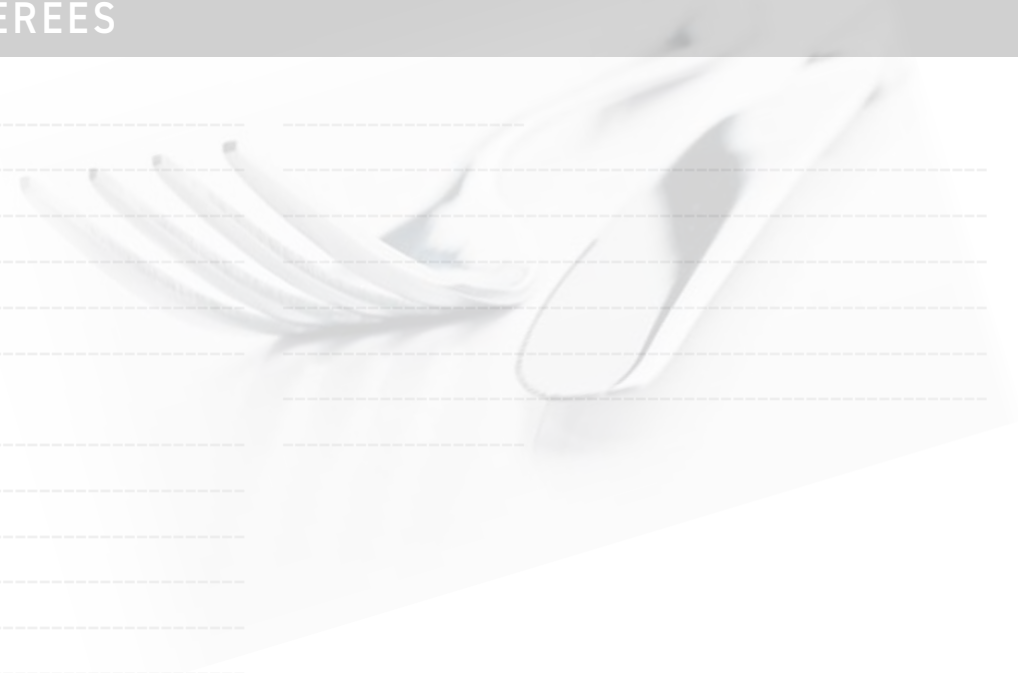
### PRÉPARATION

Prélever très finement les  
zestes et presser le citron vert.  
Tout mettre dans une casserole  
et donner un bouillon, puis laisser  
infuser 5 minutes sur le bord  
de la plaque de cuisson.

- Plaque de cuisson

*ASTUCE : mettre au frais, puis  
ajouter du vin blanc pétillant  
façon spritz !*













DIVINEMENT *douillet.*  
DIABLEMENT BON.

SE DÉTENDRE, SE CHAUFFER, FAIRE LA CUISINE ET DES ÉCONOMIES –  
tout un programme qui a motivé la mise au point de nos poêles multifonctions.  
Avec en BONUS une réduction du stress et plus de durabilité !



4  
ANS

[www.austroflamm.com](http://www.austroflamm.com)

LE TEMPS PASSE,  
LE BON *goût* RESTE !



AUSTROFLAMM

[www.austroflamm.com](http://www.austroflamm.com)