

Cuisinart

GRIDDLER PRO GR50E / SOUP MAKER SB2E

T-Bone-Steak

AVEC MIKADO DE LEGUMES, PÂTE A
PIZZA CROUSTILLANTE ET HUILE AU
CAFE ET CHOCOLAT

by Meta Hillebrand



T-Bone-Steak

by Meta Hillebrand

AVEC MIKADO DE LEGUMES, PÂTE A PIZZA CROUSTILLANTE ET HUILE AU CAFE ET CHOCOLAT

Ingrédients

- 1 T-Bone-Steak (env. 500–600 g)
Sel, paprika, curry, huile d'olive

- 1/2 courgette
- 1 carotte
- 1/3 aubergine
- 1 branche de céleri
huile d'olive, sel

- 2 dl d'huile d'arachide
- 8 g de graines de café
- 20 g de chocolat au lait

- 60 g de pâte à pizza (une rondelle)

Préparation

Cuire la pâte à pizza des deux côtés à 180° pendant env. 6 minutes dans le Griddler. Sortir la pâte et laisser refroidir.

Assaisonner le T-Bone-Steak avec sel, paprika, curry, ajouter l'huile d'olive et mariner. Préchauffer le Griddler à 250 degrés. Poser le T-Bone au milieu du plan de cuisson et fermer le Griddler. Régler la température du Griddler à 210° et faire griller le T-Bone-Steak pendant env. 7 à 8 minutes. Une fois le temps de cuisson terminé, déposer le T-Bone-Steak sur une plaque et laisser reposer.

Pendant que le T-Bone-Steak grille dans le Griddler, laver les légumes et les couper en mikados de même longueur. Ajouter un peu d'huile d'olive et du sel et mariner.

Après 5 minutes de cuisson, déposer le céleri en branche et la carotte sur le grill, ajouter le reste des légumes après 3 minutes et fermer le couvercle pour obtenir le dessin typique du grill.

Pour préparer l'huile au café et au chocolat, on utilisera le Soup Maker SB2E. Pour ce faire chauffer 0,5 dl d'huile d'arachide à laquelle on aura ajouté les grains de café, actionner la fonction blender et ajouter le reste des 1,5 dl d'huile d'arachide en désactivant la fonction chaleur. Mixer ensuite le chocolat jusqu'à ce qu'il soit fin.



YouTube: <http://bit.ly/1egIROZ>
www.facebook.com/CuisinartSuisse
www.cuisinart-suisse.ch