



mastrad®

Recettes pour manège cuit-œufs
Recipes for egg-cooker
Rezepte für das Eierkarussell
Recepten voor Eierkoker
Recetas para carrusel cuece-huevos
Ricette con il cuociuova
エッグクッカーカルーセル レシピ





livret_recettes_manege_oeufs.ind2 2

17/06/08 12:15:42



Chasse

Pêche

Loisir et nature

Jardin

Élevage

Ducatillon
www.ducatillon.com

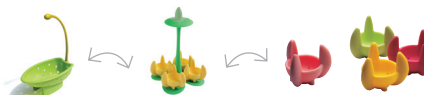


F Recettes pour manège cuit-œufs

Vous venez d'acquérir un manège à pocheuses, sachez que : les coquetiers Mastrad en silicone, vendues séparément s'adaptent également au manège cuit-œufs ou s'utilisent individuellement.



Vous venez d'acquérir un manège à coquetiers, sachez que : les pocheuses Mastrad en silicone, vendues séparément s'adaptent également au manège cuit-œufs ou s'utilisent individuellement.



Mode d'emploi

- Venez placer et clipper au choix les coquetiers ou les pocheuses sur la base prévue à cet effet.
- œufs coques, durs, mollets : positionnez les coquetiers sur la base puis placez les œufs dans les coquetiers.
- œufs pochés : beurrez les pocheuses, puis cassez les œufs et versez les dans les pocheuses.

— Faites bouillir de l'eau :

Pour les œufs durs, portez l'eau à ébullition.

Pour les œufs pochés : versez 5 cm d'eau dans votre casserole, ajoutez du gros sel et additionnez de vinaigre : (l'eau doit recouvrir la surface de la pocheuse). L'eau ne doit pas bouillir, mais uniquement frémir.

— Portez le manège cuit-œufs à votre casserole en le portant par la tige.

— Faites cuire en fonction du résultat souhaité* :

œufs pochés : 7 à 8 minutes

œufs mollets : 5 minutes

œufs durs : 10 minutes

œufs coques : 3 à 5 minutes

* les temps de cuisson indiqués varient en fonction de la fraîcheur, la taille et la température de vos œufs

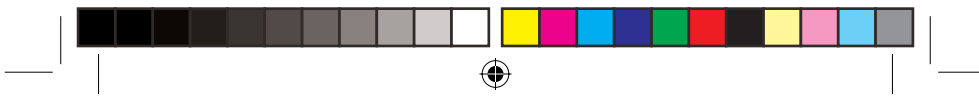
— Après la cuisson, sortez le manège cuit-œufs et plongez les pocheuses ou coquetiers dans l'eau froide pour stopper la cuisson.

— Pocheuses : démoulez vos œufs

coquetiers : portez les coquetiers directement à table sans vous brûler.

Bon appétit !





Recette avec les coquetiers

Oeufs coques à la truite fumée aux cèpes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- Cèpes - 100 g
- 4 gros oeufs extra frais
- 2 tranches de truite fumée
- 1 petit pot d'oeufs de truite
- Huile d'olive
- Sel de Guérande
- Poivre
- Quelques feuilles de persil

Emincer finement les cèpes et les détailler en bâtonnets. Les poêler à feu vif dans de l'huile d'olive pour qu'ils deviennent croustillants. Débarrasser sur papier absorbant, puis frire les feuilles de persil.

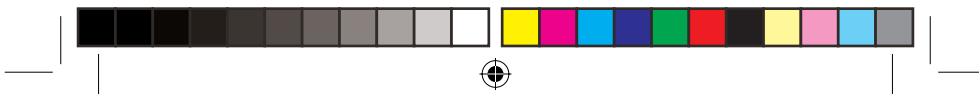
Faire chauffer 1 litre d'eau salée, positionner les coquetiers sur la base du manège à oeufs puis placer un oeuf dans chacun des 4 coquetiers. Plonger délicatement le manège cuit-oeuf dans l'eau portée à ébullition. Laisser cuire de 3 à 5 mn à petit bouillon. Pendant ce temps, découper les tranches de truite fumée en petits dés.

Au terme de la cuisson des oeufs, enlever les coquetiers de la base puis décalotter les oeufs. Saler, poivrer.

Parsemer de truite fumée, puis ajouter les cèpes et le persil frit. Ajouter au dessus quelques oeufs de truite fumée.

A servir avec des mouillettes, c'est à dire des tranches de baguettes passées au four, bien croustillantes.

On peut remplacer les cèpes par un autre champignon, pourquoi pas des morilles...



Recette avec les pocheuses

Œufs en meurette

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 6 œufs
- 30 g de margarine
- 30 g de beurre
- 200 g de champignons de Paris
- 150 g de lardons nature
- 1 oignon paille moyen
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 bouteille de vin rouge (Fitou)
- Sel, poivre du moulin

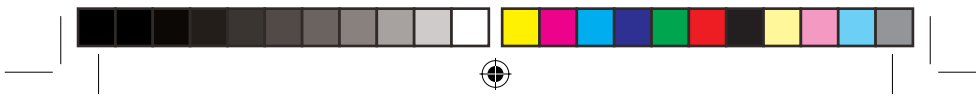


Peler ail et oignon et les hacher finement séparément. Eplucher les champignons, les émincer et les rincer à l'eau vinaigrée. Faire chauffer la margarine dans une poêle, ajouter les champignons égouttés et les faire suer à feu mi-vif jusqu'à presque évaporation de l'eau rendue; saler et poivrer. Pendant le même temps faire chauffer le beurre dans une casserole, et y faire fondre l'oignon et les lardons à feu doux en remuant continuellement. Saupoudrer de farine et tourner jusqu'à l'obtention d'un roux blond, mouiller avec le vin, saler, poivrer, ajouter l'ail, le bouquet garni, les champignons et cuire 45 minutes à feu très doux en mélangeant de temps en temps.



Oter le bouquet garni et passer la sauce au chinois au dessus d'une casserole. Récupérer lardons et champignons et les répartir au fond des ramequins. Porter la sauce au vin à frémissement, casser un œuf dans chacune des 4 pocheuses, faire glisser le manège cuit-œufs dans le liquide chaud et régler le minuteur sur 7 à 8 minutes. Sortir les pocheuses, napper les œufs de 2 cuillères à soupe de sauce et réserver au chaud (dans un four porte ouverte par exemple). Procéder de la même façon pour les autres œufs. Servir avec des tranches de pain.



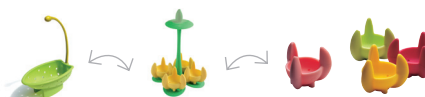


GB/US Recipes for egg-cooker

You have just acquired a poacher: Mastrad silicone egg-cups, sold separately, are also suitable for use in the egg-cooker or individually.



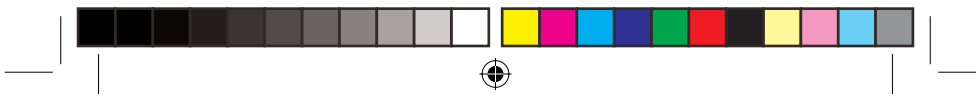
You have just acquired an egg-cup set: Mastrad silicone poachers, sold separately, are also suitable for use in the egg-cooker or individually.



Instructions

- When using for the first time, screw the lifting rod onto the base of the egg-cooking ring
 - Next place and clip either the eggcups or the poachers onto the base provided:
 - 1. boiled, hard-boiled, soft-boiled eggs: place the eggcups on the base then put the eggs into the eggcups
 - 2. poached eggs: butter the poachers, then break the eggs and pour them into the poachers.
 - Boil water:
For hard-boiled eggs, bring the water to the boil
For poached eggs: pour 5 cm of water into your saucepan, add coarse salt and vinegar (the water must cover the surface of the poacher). The water must not boil, just simmer.
 - Set the timer according to the cooking required*:
Poached eggs: 7 to 8 minutes
Soft-boiled: 5 minutes
Hard-boiled: 10 minutes
Boiled eggs: 3 to 5 minutes
- *the cooking times stated vary depending on the freshness, size and temperature of your eggs
- Once the eggs are cooked, take the egg-cooking ring out and immerse the poachers or eggcups in cold water to stop them cooking.
 - poachers: turn your eggs out
 - eggcups: take the eggcups directly to the table without burning yourself.

Bon appétit !



Recipe with the eggcups

Boiled eggs with smoked trout and ceps

Recipe for 4 people

Ingredients :

- Ceps - 100 g / 3.53oz
- 4 large very fresh eggs
- 2 slices of smoked trout
- 1 small pot trout roe
- Olive oil
- Guérande salt
- Pepper
- A few sprigs of parsley

Cut the ceps into thin slices and arrange them in sticks. Fry them over a high heat in the olive oil to make them crisp. Turn them out onto absorbent paper, then fry the sprigs of parsley.

Heat up 1 litre salted water, place the eggcups on the base of the egg-cooking ring then put an egg into each of the 4 eggcups. Carefully immerse the egg-cooking ring in the water you have brought to the boil. Let the eggs simmer for 3 to 5 minutes.

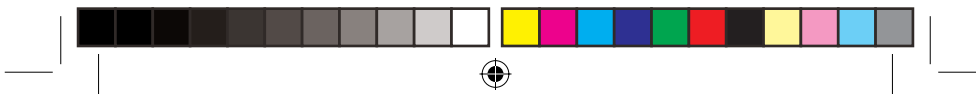
While they are cooking dice the strips of smoked trout into small pieces, then take the eggcups out

of the base and take the tops off the eggs. Add salt and pepper.

Strew with smoked trout then add the ceps and fried parsley. Top off with a few smoked trout roe.

Serve with bread fingers, i.e. slices of baguette done in the oven until really crisp.

Instead of ceps you can use another type of mushroom – why not morels?



Recipe with the poachers

Eggs in red wine sauce

Recipe for 6 people

Ingredients :

- 6 eggs
- 30 g / 1.06oz margarine
- 30 g / 1.06oz butter
- 200 g / 7.05oz cultivated mushrooms
- 150 g / 5.29oz plain lardons
- 1 medium-sized Spanish onion
- 1 clove of garlic
- 1 tbsp. of flour
- 1 bouquet garni
- 1 tbsp. wine vinegar
- 1 bottle red wine (Fitou)
- Salt, ground pepper

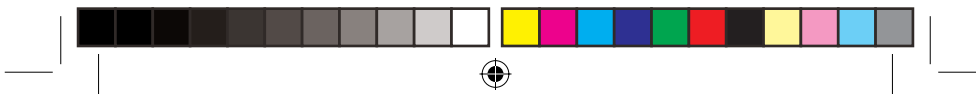


Peel the garlic and onion and chop them up separately. Peel the mushrooms, chop them and rinse them in water with vinegar added. Heat the margarine up in a frying pan, add the drained mushrooms and sweat them over a medium heat until the water from them has almost evaporated; add salt and pepper. At the same time heat the butter up in a saucepan, blend the onion and the lardons over a low heat whilst stirring continuously. Sprinkle with flour and turn until they go light red, moisten with the wine, add salt, pepper garlic, the bouquet garni, the mushrooms and cook for 45 minutes over a very low heat, blending from time to time.



Remove the bouquet garni and strain the Chinese sauce over a saucepan. Take out the lardons and mushrooms and spread them on the bottom of the moulds. Bring the wine sauce to simmer, break an egg into each of the 4 poachers, slide the egg-cooking ring into the hot liquid and set the timer to 7 or 8 minutes. Take the poachers out, top the eggs with 2 tbsp. sauce and keep warm (in an oven with the door open, for example). Do the same with the other eggs. Serve with slices of bread.



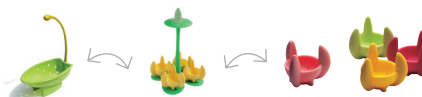


D Rezepte für das Eierkarussell

Sie haben soeben ein Pochierformen-Karussell erworben: Wir möchten Sie informieren, dass die zusätzlich erhältlichen MASTRAD Eierbecher ebenso an das Karussell angebracht oder getrennt genutzt werden können.



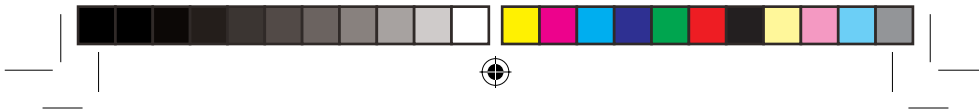
Sie haben soeben ein Eierbecherkarussell erworben: Wir möchten Sie informieren, dass die zusätzlich erhältlichen MASTRAD Pochierformen ebenso an das Eierkarussell anpassen oder getrennt genutzt werden können.



Anleitung

- Vor dem ersten Gebrauch den Stab in den unteren Teil des Eierkarussells einschrauben.
- Nach Wahl die Eierbecher oder Pochierförmchen in das dafür vorgesehene Unterteil einrasten:
 - 1. weich- oder hartgekochte Eier: die Eierbecher einsetzen und danach die Eier in die Eierbecher legen.
 - 2. pochierte Eier: die Pochierförmchen einfetten, danach die Eier aufschlagen und in die Pochierförmchen geben.
- Das Wasser aufkochen, grobes Salz und Essig dazugeben:
Für die hartgekochten Eier, das Wasser aufkochen.
Für die pochierten Eier: 5 cm Wasser in den Topf gießen (das Wasser muss die Oberfläche der Pochierförmchen bedecken). Das Wasser darf nicht kochen, sondern nur simmern.
- Die Eieruhr auf die gewünschte Zeit einstellen* :
Pochierte Eier: 7 bis 8 Minuten
Weiche Eier: 5 Minuten
Harte Eier: 10 Minuten
Sehr weiche Eier: 3 bis 5 Minuten
- * die angegebenen Garzeiten richten sich nach der Frische, Größe und Temperatur Ihrer Eier
- Nach dem Kochen das Eierkarussell aus dem Topf nehmen und die Eier oder Pochierförmchen mit kaltem Wasser abschrecken.
- Pochierförmchen: Eier aus der Form nehmen.
Eierbecher: die Eierbecher direkt und gefahrlos bei Tisch servieren.

Guten Appetit!



Rezepte für das Eierkarussell

Gekochte Eier mit Räucherforelle und Steinpilzen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

- 100 g Steinpilze
- 4 große, sehr frische Eier
- 2 Scheiben Räucherforelle
- 1 kleines Glas Forellenkaviar
- Olivenöl
- Grobes Meersalz «Sel de Guérande»
- Pfeffer
- Petersilie

Die Steinpilze in feine Scheiben und dann in Streifen schneiden. In Olivenöl kräftig anbraten, bis sie knusprig werden. Auf Küchenpapier ausbreiten, danach die Petersilienblätter braten.

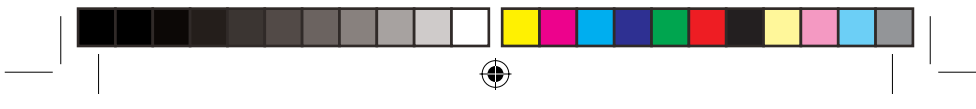
Einen Liter Salzwasser aufkochen, die Eierbecher auf das Eierkarussell setzen und in jeden ein Ei legen. Das Eierkarussell vorsichtig in das kochende Wasser setzen. Drei bis fünf Minuten auf kleinem Feuer garen.

Während dieser Zeit die Räucherforellenscheiben in kleine Würfel schneiden.

Wenn die Eier gar sind, das Eierkarussell aus dem Wasser heben, die Eier abpellen, salzen, pfeffern, mit geräucherter Forelle bestreuen und danach die Steinpilze und die Petersilie dazugeben. Mit etwas Forellenkaviar garnieren.

Mit knusprig gebackenen Baguettescheiben servieren.

Anstelle der Steinpilze eignen sich auch Champignons oder Morcheln usw.



Rezept für die Pochierförmchen

Eier meurette

Rezept für 6 Personen

Zutaten :

- 6 Eier
- 30 g Margarine
- 30 g Butter
- 200 g Champignons
- 150 g Speckwürfel
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Bouquet garni
- 1 Esslöffel Weinessig
- 1 Flasche Rotwein (Fitou)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



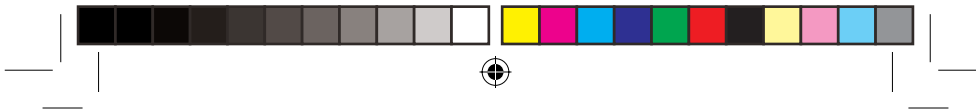
Knoblauch und Zwiebel pellen und getrennt fein hacken. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit dem Essigwasser abspülen. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen, die abgetropften Champignons dazugeben und bei halber Hitze anschwitzen, bis das Wasser verdunstet ist; salzen und pfeffern. Während dieser Zeit die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und den Speck bei milder Hitze unter ständigem Rühren anbraten. Mit Mehl bestäuben und anbräunen, mit dem Wein ablöschen, salzen, pfeffern, das Bouquet garni und die Pilze dazugeben und 45 Minuten bei sehr milder Hitze garen. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren.



Das Bouquet garni herausnehmen und die Sauce über einem Topf durchsieben. Die Speckwürfel und Champignons aus dem Sieb nehmen und auf Förmchen verteilen.

Die Weinsauce köcheln lassen, in jedes Pochierförmchen ein Ei schlagen, das Eierkarussell in die heiße Flüssigkeit setzen und die Eieruhr auf 7 bis 8 Minuten einstellen. Die Pochierförmchen herausnehmen, die Eier mit 2 Eßlöffeln Sauce begießen und warm stellen (z.B. in einen Backofen mit geöffneter Tür). Mit den übrigen Eiern in gleicher Weise verfahren. Mit Brotscheiben servieren.



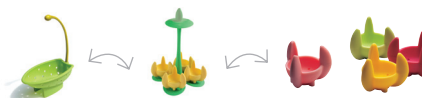


NL Recepten voor Eierkoker

U hebt een epocheerder gekocht: er bestaan ook apart verkochte Mastrad eierkokers van silicone die ook in de eierkoker passen of los kunnen worden gebruikt.



U hebt een eierkoker gekocht: er bestaan ook apart verkochte Mastrad epocheerders van silicone die ook in de eierkoker passen of los kunnen worden gebruikt.



Aanwijzingen

- Schroef voor gebruik de steel op de basis van de eiercarrousel
- Plaats en druk de eierdoppen of pocheerschaaltjes op de daarvoor bestemde basis:
- 1. hard of zacht gekookte eieren: plaats de eierdoppen op de basis en plaats vervolgens de eieren in de eierdoppen
- 2. gepocheerde eieren: smeer de pocheerschaaltjes in met boter, breek de eieren en laat deze in de schaaltes lopen.

— Breng water aan de kook en voeg ruim zout en azijn toe:

Bij hardgekookte eieren het water aan de kook brengen

Bij gepocheerde eieren: schenk 5 cm water in de pan (het water moet het oppervlak van de pocheerschaaltjes bedekken). Het water moet tegen het kookpunt aan zitten.

— Stel de timer in naargelang de gewenste hardheid* :

pochierte Eier : 7 bis 8 Minuten

weichgekochte Eier : 3 bis 5 Minuten

mittelweich gekochte Eier : 5 Minuten

hart gekochte Eier : 10 Minuten

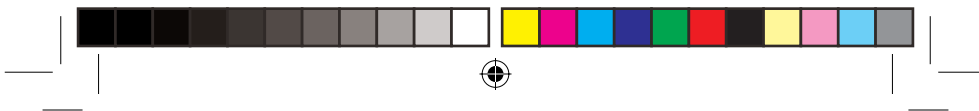
*de vermelde kooktijden variëren naargelang de versheid, grootte en temperatuur van de eieren

— Neem de carrousel na het koken uit de pan en dompel de pocheerschaaltjes of eierdoppen in koud water om het stolproces te stoppen.

— Pocheerschaaltjes: haal de eieren uit de schaaltes

Eierdoppen: zet de eierdoppen rechtstreeks op tafel zonder u te branden

Eet smakelijk!



Recept met gebruikmaking van de eierdoppen

Versgekookte eieren met gerookte forel en eekhoortjesbrood

Recept voor 4 personen

Ingrediënten :

- 100 g Eekhoortjesbrood
- 4 Grote kakelverse eieren
- 2 Plakken gerookte forel
- 1 Potje forelkuit
- Olijfolie
- Guérande-zout
- Peper
- Peterselieblaadjes

Snij het eekhoortjesbrood in fijne reepjes. Bak deze op een hoog vuur in de olijfolie tot ze knapperig zijn. Laat ze uitlekken op absorberend papier en bak vervolgens de peterselieblaadjes.

Breng 1 Liter gezouten water aan de kook, plaats de 4 eierdoppen op de basis van de carrousel en plaats in elke dop een ei. Zet de carrousel voorzichtig in het aan de kook gebrachte water. Laat 3 tot 5 minuten zachtjes koken.

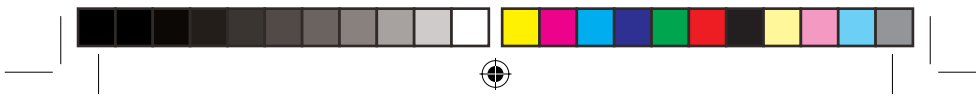
Snij de plakken forel intussen in kleine blokjes.

Til de eieren na het koken uit de pan en pel de eieren. Voeg peper en zout toe.

Strooi de gerookte forel eroverheen en voeg het eekhoortjesbrood en de gebakken peterselie toe. Garneer het geheel met gerookte forelkuit.

Opdien met knapperige plakjes stobbrood die even in de oven zijn geweest.

In plaats van eekhoortjesbrood kunnen ook andere paddestoelen worden gebruikt, bijvoorbeeld morielje...



Recept met gebruikmaking van de pocheerschaaltjes

Eieren in wijnsaus

Recept voor 6 personen

Ingrediënten :

- 6 eieren
- 30 g margarine
- 30 g boter
- 200 g champignons
- 150 g spekjes naturel
- 1 middelgrote gele ui
- 1 teen knoflook
- 1 eetlepel bloem
- 1 bouquet garni
- 1 eetlepel wijnazijn
- 1 fles rode wijn (Fitou)
- Zout, peper (uit de molen)

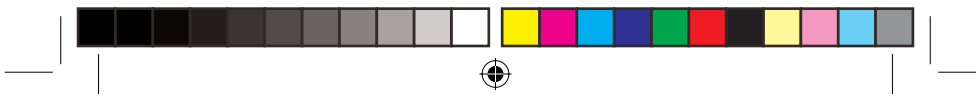


Schil knoflook en ui en hak deze gescheiden fijn. Maak de champignons schoon, snij ze fijn en spoel ze in water met azijn. Verwarm de margarine in een koekenpan, voeg de uitgelekte champignons toe en laat deze op een middelhoog vuur koken totdat al het vocht bijna is verdampt; voeg zout en peper toe. Verwarm intussen de boter in een steelpan; laat hierin de ui en spekjes op een laag vuur garen onder voortdurend roeren. Voeg al roerend bloem toe totdat een egale massa ontstaat, voeg wijn, peper en zout toe; voeg vervolgens de knoflook, het bouquet garni en de champignons toe. Laat het geheel 45 min op een zeer laag vuur koken en roer het af en toe door.



Verwijder het bouquet garni en laat de saus door een puntzeef in een steelpan lopen. Haal de champignons en spekjes eruit en verdeel deze over de bodem van de ovenschaaltjes.

Breng de wijnsaus tegen het kookpunt aan, breek een ei in elk van de 4 pocheerschaaltjes, laat de Eiercarrousel in de hete vloeistof zakken en stel de timer in op 7 à 8 minuten. Haal de pocheerschaaltjes uit de pan, schep 2 eetlepels saus over de eieren houd deze warm (bijvoorbeeld in de oven met de klep open). Herhaal dit bij alle eieren. Serveer met gesneden (stok)brood.

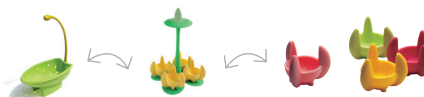


E Recetas para carrusel cuece-huevos

Acaba de adquirir un carrusel para escalfar los huevos: debe saber que las hueveras Mastrad de silicona, que se venden por separado, se adaptan también al carrusel cuece-huevos, o bien pueden utilizarse individualmente.



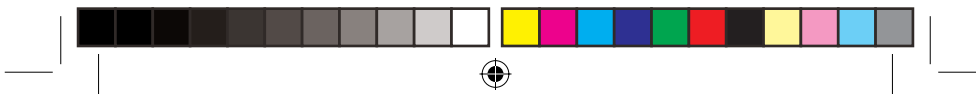
Acaba de adquirir un carrusel de hueveras: debe saber que las escalfadoras Mastrad de silicona, que se venden por separado, se adaptan también al carrusel cuece-huevos, o bien pueden utilizarse individualmente.



Folleto

- Para el primer uso, ajuste la varilla en la base del carrusel cuece-huevos
- Coloque y ajuste a su elección las hueveras o las escalfadoras en la base prevista a tal efecto:
 - 1. Huevos pasados por agua, duros : coloque las hueveras en la base y a continuación los huevos en ellas
 - 2. huevos escalfados: unte con mantequilla las escalfadoras, rompa los huevos y échelos en ellas.
- Hierva agua, eche sal gorda y añada vinagre:
Para los huevos duros, haga hervir el agua
Para los huevos escalfados: vierta 5 cm de agua en su cacerola (el agua debe cubrir la superficie de la escalfadora). El agua no debe hervir, sólo empezar a hervir.
- Regule el minutero en función de la cocción deseada*:
Huevos escalfados: 7 a 8 minutos
Huevos blandos: 5 minutos
Huevos duros: 10 minutos
Huevos pasados por agua: 3 a 5 minutos
- *Los tiempos de cocción indicados varían en función del frescor, tamaño y la temperatura de los huevos
- Después de la cocción, saque el carrusel cuece-huevos e introduzca las escalfadoras o hueveras en agua fría para detener la cocción.
- escalfadoras: desmolde los huevos
hueveras: llévelas directamente a la mesa sin quemarse.

¡Buen provecho!



Receta con las hueveras

Huevos pasados por agua con trucha ahumada y boletos

Receta para 4 personas

Ingredientes :

- Boletos- 100 g
- 4 huevos muy frescos
- 2 lonchas de trucha ahumada
- 1 tarrito de huevas de trucha
- Aceite de oliva
- Sal marina
- Pimienta
- Perejil

Corte los boletos en finas láminas y luego en bastoncillos. Páselos por la sartén a fuego vivo con aceite de oliva para que estén crujientes. Retírelos y coloque los en papel absorbente y fría las hojas de perejil.

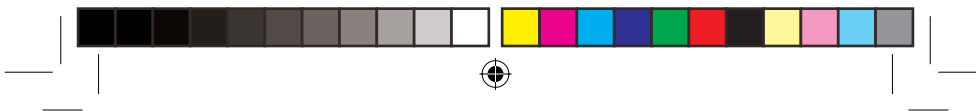
Caliente 1 litro de agua, coloque las hueveras en la base del carrusel y un huevo en cada de las hueveras. Sumerja con cuidado el carrusel cuece-huevos en el agua hirviendo. Deje cocer de 3 a 5 minutos a fuego lento.

Mientras tanto, corte las lonchas de trucha en daditos.

Cuando estén cocidos los huevos, retire las hueveras de la base y luego los huevos. Sazone con sal y pimienta.

Añada los daditos de trucha y añada los boletos y el perejil frito. Añada por encima Sírvalos con trocitos de pan, es decir en rebanadas pasadas por el horno bien crujientes.

Los boletos se pueden sustituir por otras setas: por qué no unas colmenillas...



Receta con las escalfadoras

Huevos en meurette

Receta para 6 personas

Ingredientes :

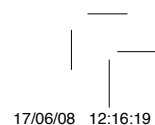
- 6 huevos
- 30 g de margarina
- 30 g de mantequilla
- 200 g de champiñón
- 150 g de panceta
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- Laurel, tomillo y romero
- 1 cucharada sopera de vinagre
- 1 botella de vino tinto
- Sal, pimienta recién molida



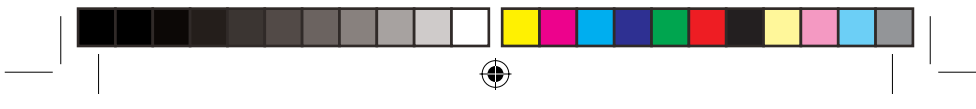
Pelar el ajo y la cebolla y picar muy menudo y por separado. Pelar los champiñones, cortar en finas láminas y lavarlos en agua con vinagre. Calentar la margarina en una sartén, añadir los champiñones escurridos y hacer que suden a fuego mediano hasta que el agua desprendida se evapore casi del todo; salar y pimentar. Mientras tanto calentar la mantequilla en una cacerola y pochar la cebolla y la panceta a fuego lento, moviendo continuamente. Espolvorear con harina y mover hasta que se dore, mojar con el vino, salar, pimentar, añadir el ajo, las hierbas, los champiñones y cocer durante 45 mn a fuego muy lento mezclando de vez en cuando. Retirar las hierbas y pasar la salsa por un chino encima de una cacerola. Recuperar la panceta y los champiñones y repartirlos en moldes pequeños. Poner la salsa de vino al fuego sin que hierva, romper un huevo en cada una de las 4 escalfadoras, introducir el carrusel cuece-huevos en el líquido caliente y regular el minutero a 7 u 8 minutos. Retirar las escalfadoras, cubrir los huevos con 2 cucharadas soperas de salsa y mantenerlos calientes (en el horno, con la puerta abierta, por ejemplo). Proceder del mismo modo para los otros huevos. Servir con rebanadas de pan.



livret_recettes_manege_oeufs.ind17 17



17/06/08 12:16:19

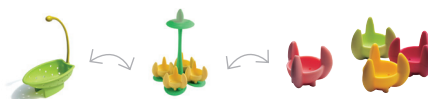


I Ricette con il cuociuova

Lei ha appena acquistato un cuociuova a giostra per cucinare le uova in camicia: i portauova Mastrad in silicone per uova alla coque, venduti separatamente, sono adatti al cuociuova a giostra o possono essere usati individualmente.



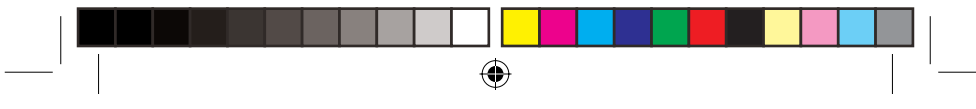
Lei ha appena acquistato un cuociuova a giostra per cucinare le uova alla coque: i contenitori per le uova in camicia Mastrad in silicone, venduti separatamente, sono adatti al cuociuova a giostra o possono essere usati individualmente.



Istruzioni per l'uso

- Primo utilizzo: avvitare il manico sulla base del cuociuova
- Inserire ed agganciare a scelta i portauova o i cucchiali creati per la preparazione delle uova in camicia sull'apposita base :
- 1. uova alla coque, uova sode, uova bazzotte: posizionare i portauova sulla base ed inserire le uova all'interno
- 2. uova affogate: imburrare gli appositi cucchiali per la preparazione delle uova in camicia, rompere e travasare le uova all'interno dei cucchiali.
- Portare acqua acidulata a ebollizione ed aggiungere sale grosso :
Per le uova sode, portare l'acqua a ebollizione
- Per le uova in camicia : versare 5 cm di acqua in un tegamino (l'acqua deve ricoprire la superficie degli appositi cucchiali). Portare l'acqua vicino al punto di ebollizione.
- Regolare il timer secondo il tempo di cottura desiderato * :
- Uova in camicia: 7-8 minuti
- Uova bazzotte: 5 minuti
- Uova sode: 10 minuti
- Uova alla coque: 3-5 minuti
- *i tempi di cottura indicati possono variare a seconda della freschezza, del calibro o della temperatura delle uova.
- Sollevare il cuociuova dal manico ed inserire l'apparecchio all'interno del tegamino.
- A cottura ultimata, estrarre il cuociuova ed immergere i cucchiali o i portauova in acqua fredda per fermare la cottura.
- Cucchiali: sformare le uova
- portauova: portare i portauova direttamente in tavola senza rischio di scottature.

Buon appetito !



Ricetta per portauova

uova alla coque con trota affumicata ai funghi porcini

Ricetta per 4 persone

Ingredienti :

- Funghi porcini - 100 g
- 4 Uova grandi extra-fresche
- 2 Fette di trota affumicata
- 1 vasetto di uova di trota
- Olio d'oliva
- Sale di Guérande
- Pepe
- Una manciata di foglie di prezzemolo

Tagliare i porcini a fette sottili avendo cura di adagiarli uno a uno. Saltare in padella a fuoco vivace con olio d'oliva così da ottenere porcini croccanti. Passare su carta assorbente, e friggere le foglie di prezzemolo.

Portare a ebollizione 1 litro di acqua salata. Posizionare il portauovo sulla base del cuociuova. Inserire un uovo in ognuno dei 4 portauova. Immergere delicatamente il cuociuova nell'acqua portata a ebollizione. Lasciare sobbollire per 3 - 5 min.

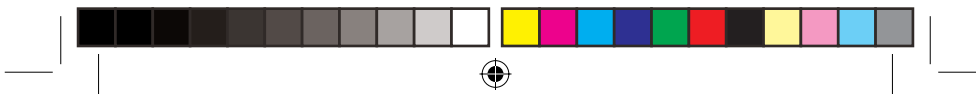
Nel frattempo, tagliare a cubetti i filetti di trota affumicata.

A cottura ultimata, estrarre i portauova dalla base e sformare le uova. Correggere con sale e pepe.

Cospargere con trota affumicata, porcini e prezzemolo fritto. Decorare con uova di trota.

Servire con crostini di pane tipo baguette tostati in forno.

Si possono sostituire i porcini con un altro tipo di fungo, ad esempio le spugnole ...



Ricetta per cucchiaino

uova in meurette (cotte al vino rosso)

Ricetta per 6 persone

Ingredienti :

- 6 uova
- 30 g di margarina
- 30 g di burro
- 200 g di funghi champignon
- 150 g di pancetta dolce a cubetti
- 1 cipolla gialla media
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino da tavola di farina
- 1 mazzetto guarnito
- 1 cucchiaino da tavola di aceto di vino
- 1 bottiglia di vino rosso (Fitou)
- Sale, pepe da macinare



Pelare e tritare finemente e separatamente aglio e cipolla. Raschiare i funghi champignon, affettarli finemente, lavarli con acqua acidulata ed asciugare. In un tegame, riscaldare la margarina ed unire i funghi. Cuocere a fuoco medio-vivace in modo da farli sudare, fino a quasi evaporazione dell'acqua. Correggere con sale e pepe. Nel frattempo, riscaldare il burro in un pentolino, aggiungere la cipolla e la pancetta e cuocere a fuoco lento mescolando continuamente. Cospargere di farina e mescolare fino ad ottenere un roux biondo. Bagnare con vino e aggiungere sale e pepe. Unire l'aglio, il mazzetto guarnito ed i funghi champignon. Cuocere per 45 minuti a fuoco molto lento mescolando di tanto in tanto.

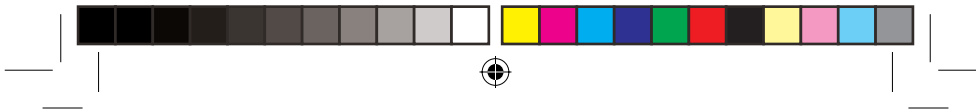


Togliere il mazzetto guarnito e passare la salsa al colino sopra un pentolino.

Distribuire sul fondo degli stampini la pancetta tagliata a cubetti insieme a funghi champignon.

Portare la salsa al vino a leggera ebollizione, rompere un uovo in ognuno dei 4 cucchiaini, inserire il cuociuova nella salsa calda e regolare il timer per 7-8 minuti. Estrarre i cucchiaini, e versare 2 cucchiaini da tavola colmi di salsa direttamente sulle uova. Conservare al caldo (ad esempio in un forno avendo cura di tenere lo sportello aperto). Ripetere l'operazione per le altre uova. Servire con fette di pane.



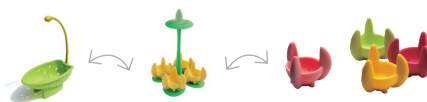


1 エッグクッカーカラーセル レシピ

エッグポーチャーカラーセルをお買い上げくださいますありがとうございます。カラーセル本体に取り付けて、あるいは一つ一つ単品で使える、マストラッドシリコン製エッグカップ(別売り)もございます。どうぞシリーズでお楽しみください。
企画・デザイン:フランス 原産国:中国



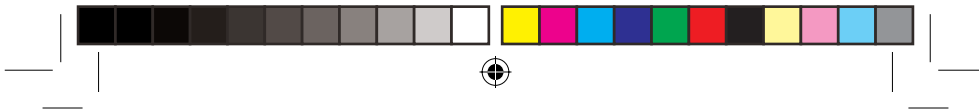
エッグクッカーカラーセルをお買い上げくださいますありがとうございます。カラーセル本体に取り付けて、あるいは一つ一つ単品で使える、マストラッドシリコン製エッグポーチャー(別売り)もございます。どうぞシリーズでお楽しみください。
企画・デザイン:フランス 原産国:中国



使い方

- カラーセルのスタンドに、エッグカップもしくはポーチャーをはめ込んでください。
 - 1. ゆで卵を作る場合は、エッグカップをまずスタンドにはめ込んでから、卵をカップに入れてください。
 - ポーチドエッグを作る場合は、ポーチャーに軽くバターを塗り、割った卵をポーチャーに入れてください。
 - 鍋に水を沸かします。
- 完熟卵を作る場合は、お湯を沸騰させてください。
ポーチドエッグを作る場合は、鍋に5cmの深さまで水を入れ、粗塩と酢を入れます。(ポーチャーの表面が隠れるぐらいの水の深さです。) 水は沸騰させず、静かに沸いている状態にします。
- スタンドの軸を持って、エッグクッカーカラーセルをお湯の中に入れます。
 - 作りたいものに合わせて、加熱時間*を調節してください。
- ポーチドエッグ：7-8分加熱
完熟卵：10分加熱
堅めの半熟卵：5分加熱
半熟卵：3-5分加熱
- *加熱時間は、卵の鮮度、サイズ、温度によって違ってきます。
- 必要時間の加熱がすんだら、エッグクッカーカラーセルをお湯から取り出し、冷水につけて、余熱でさらに加熱が進むのを防ぎます。
 - ポーチャーの場合：卵をポーチャーから取り出す。
- エッグカップの場合：エッグカップのまま、やけどの心配なく食卓にお持ちください。

美味しく召し上がれ！



エッグカップを使ったレシピ

鱈の燻製とセップ茸の半熟卵

4人分

材料

- セップ茸 100 g
- 新鮮なL玉卵 4個
- 鱈の燻製スライス 4枚
- 鱈の卵 小瓶1個
- オリーブオイル
- グラント塩
- 胡椒
- パセリ

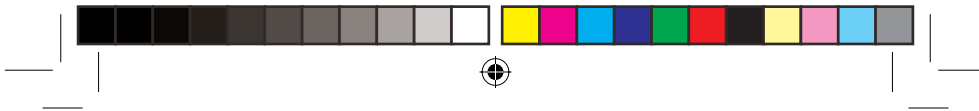
セップ茸は細く棒状にきざみます。フライパンにオリーブオイルを入れ、カリッとすするまで強火で炒めてください。キッチンペーパーの上において、余計な油分を取ります。パセリの葉もカリッと揚げます。

1リットルの水に塩を入れて沸騰させ、エッグクッカーカールセルにエッグカップを取り付け、卵4個をカップに入れます。沸騰したお湯にそっとエッグクッカーカールセルを入れ、3-5分火を弱めたお湯の中で加熱します。

この間に、鱈の燻製のスライスを小さな角切りにします。

卵が茹で上がったら、エッグカップから取り外し、上のほうを切り落としてください。塩コショウをし、鱈の燻製をちりばめ、セップ茸とパセリフライのをせませます。その上から鱈の卵を数粒のせませます。

オープンで温めてカリッと仕上げたバゲットのスライスを添えてお召し上がりください。セップ茸のかわりに、例えばモリーユ茸などの他の茸でも出来ます。



ポーチャーを使ったレシピ

卵の赤ワイン煮

6人分

材料

- 卵 6個
- マーガリン 30g
- バター 30g
- マッシュルーム 200g
- ベーコン 150g
- 玉ねぎ (中) 1個
- にんにく 1片
- 小麦粉 大さじ1
- ブーケガルニ 1
- ワインビネガー 大さじ1
- 赤ワイン (Fitou) 1本
- 塩、荒挽き胡椒



にんにくと玉ねぎはそれぞれ別々にみじん切りにします。マッシュルームは皮をむき、薄切りにしてビネガーを入れた水で洗います。マーガリンを鍋に溶かし、水切りをしたマッシュルームを、中火でほとんど水分がなくなるまで炒め、塩こしょうをします。その間別の鍋にバターを溶かし、玉ねぎとベーコンを入れ、弱火で絶えずかき混ぜてください。小麦粉をふりかけて、きつね色のルーになるまでかき混ぜ続けます。赤ワインを加え、塩、こしょう、にんにく、ブーケガルニ、マッシュルームを入れ、45分間、時々混ぜながら弱火で煮込んでください。



ブーケガルニを取り出し、ソースをざるに通して濾します。ベーコンとマッシュルームを取り出し、ラムカンの底に敷いてください。
赤ワインソースを静かに煮立てておき、卵4個をポーチャーの中に割り入れたものをカールセルに取り付けてソースの中に入れます。タイマーを7-8分にセットしてください。出来上がったポーチドエッグを取り出し、ソース大さじ2をかけ、冷めないように（例えばオープンの中に入れ、ふたをあけたままにしておく）おいておきます。残りの卵も同じようにして、ポーチドエッグを作ります。パンを添えてお召上がりください。





Poêle verseuse
Wave pan



Manège cuit-oeufs
Egg cooker carousel



Lot de 2 pocheuses
Set of 2 egg poachers



Thermosonde de cuisson
Roasting thermo-sensor



Crêpière
Pancake pan



Couvercle anti-éclaboussures
Silicone splatter screen



Tajine
Tajine



Les papillotes individuelles et gourmandes
The personal steamers and Gourmet steamers



Les papillotes estouffades
The round steamers



Les terrines
The terrines

FREC1-454



Conçu et distribué par / Created and distributed by
Mastrad SA 2008
16, rue François Truffaut - 75012 Paris
T.: +33 (0)1 49269600 - F.: +33 (0)1 49269606
www.mastrad.fr
Mastrad Inc.
7461 Beverly Blvd. #301, L.A. CA 90036, USA
T.: +1 323 9320312 - F.: +1 866 5435443
www.mastrad.us



La gamme cuisson Mastrad The Mastrad cooking range



livret_recettes_manege_oeufs.ind24 24

17/06/08 12:16:29



Chasse

Pêche

Loisir et nature

Jardin

Élevage

Ducatillon
www.ducatillon.com