

Starfrit



**INSTRUCTIONS USAGE ET ENTRETIEN
RECETTES DE FONDUE**

BRÛLEUR À FONDUE

Il est recommandé de respecter certaines mesures de sécurité lors de la manipulation de cet ensemble à fondue, car l'utilisation de combustible est requise. **IL EST À NOTER QUE LE BRÛLEUR DE CET ENSEMBLE N'EST PAS COMPATIBLE AVEC UN COMBUSTIBLE À FONDUE LIQUIDE. VOUS DEVEZ UTILISER UN COMBUSTIBLE EN CAPSULE OU EN GEL.**

Utilisation de combustible en gel :

- Retirez le couvercle ajustable du brûleur.
- Remplissez le contenant intérieur jusqu'à la capacité maximale indiquée sur le contenant. Il est bien important de ne pas dépasser la ligne maximale.
- Replacez le couvercle ajustable sur le brûleur et assurez-vous qu'il soit bien en place.

Utilisation de combustible en capsule :

- Retirez le couvercle ajustable du brûleur.
- Retirez le contenant intérieur et insérez le combustible en capsule en gel.
- Retirez le couvercle de la capsule.
- Replacez le couvercle ajustable sur le brûleur et assurez-vous qu'il soit bien en place.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

- Le caquelon de cet ensemble à fondue est compatible avec les cuisinières halogènes, électriques, céramiques, cuisinières à inductions et au gaz. Pour les cuisinières au gaz, évitez le contact direct avec les flammes.
- Placez votre ensemble à fondue sur une surface plane, à niveau et stable, puis installez le brûleur sur le support à fondue. Tenez ce produit loin des rideaux, des vêtements, des torchons ou d'autres matières inflammables et évitez les nappes et les napperons.
- Pour allumer votre brûleur à fondue, veuillez toujours utiliser une allumette.

NE JAMAIS UTILISER UN BRIQUET, CAR CELUI-CI POURRAIT PRENDRE EN FEU.

- Réglez l'intensité de la flamme du brûleur à l'aide de la glissière située sur le manche afin d'obtenir l'intensité désirée. Lorsque vous voyez le symbole "+" sur le manche apparaître, vous aurez atteint l'intensité maximale du brûleur. À l'inverse, lorsque vous voyez le symbole "-", vous aurez atteint l'intensité la plus faible.
- Pour éteindre le brûleur, assurez-vous d'être à l'intensité la plus faible du brûleur et placer le couvercle du brûleur sur celui-ci.

NE JAMAIS SOUFFLER SUR LA FLAMME.

MISES EN GARDE

- Utilisez cet ensemble à fondue dans un endroit bien ventilé.
- Veuillez toujours réchauffer le liquide de cuisson (huile ou bouillon) à température moyenne.
- Ne jamais mettre le caquelon à fondue au four ou au micro-ondes.
- Ne jamais laisser le caquelon à fondue vide sur une source de chaleur comme sur la cuisinière ou encore au-dessus du brûleur allumé.
- Le bol en céramique est essentiel aux fondues au fromage et chocolat. Il ne doit jamais être en contact direct avec une source de chaleur, soit au-dessus du brûleur ou directement sur la cuisinière. Réferez-vous aux recettes de ce livret afin de bien comprendre les étapes de préparation des fondues au fromage et chocolat.
- Dégagez quelques centimètres autour du support à fondue, pour éviter les accidents.
- Ne jamais déplacer le support à fondue lorsque le brûleur est allumé.
- Ne jamais ajouter de combustible à un brûleur chaud. Si vous devez remplir à nouveau le brûleur, assurez-vous qu'il soit bien froid au toucher. Il est toutefois recommandé d'utiliser un second brûleur, afin d'éviter un accident.
- Évitez de déplacer le brûleur qui contient encore du combustible, même éteint. Laissez brûler complètement le combustible.
- Redoublez de prudence lorsque vous déplacez un caquelon qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud. Attendez que le contenu ait refroidi avant de le déplacer.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours des poignées lors de l'utilisation de ce produit. Utilisez des mitaines ou des gants pour le four afin éviter les brûlures ou les blessures graves.
- Ce produit est conçu pour un usage intérieur et non commercial pour la cuisson ou le chauffage d'aliments destinés à la consommation. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne jamais laisser ce produit sans surveillance lorsque le brûleur est allumé.
- Redoubler de prudence lorsque ce produit est utilisé en présence d'enfants.
- Gardez ce produit hors de la portée des enfants et des animaux.

NETTOYAGE

- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les composantes à la main à l'eau chaude savonneuse.
- Après utilisation, veuillez laisser refroidir complètement l'ensemble à fondue avant de le nettoyer et de le ranger.
- Les plats en céramique, caquelon, fourchettes et cuillères vont au lave-vaisselle. Lavez les autres pièces à la main.
- Le brûleur à fondue doit être lavé avec un chiffon humide. Si une tache ou une décoloration survient après l'utilisation, vous pouvez nettoyer votre brûleur en utilisant un nettoyant à acier inoxydable et une éponge douce.

LES FONDUES À LA VIANDE : FONDUE BOURGUIGNONNE ET FONDUE CHINOISE

La fondue bourguignonne ainsi que la fondue chinoise sont des plats conviviaux qui rallient tous les amateurs de viande bovine essentiellement. Cependant, en complément de la viande de bœuf, vous pouvez toutefois ajouter d'autres viandes telles que du blanc de poulet, du porc, du cheval, du canard, du bison, de l'autruche... Laissez aller votre imagination afin de faire de ce plat un joyeux festin.

Sauces :

Il existe une grande variété de sauces d'accompagnement pour la fondue bourguignonne et chinoise. Il est recommandé d'offrir à vos invités au moins quatre sauces afin de plaire aux différents goûts de tous. En voici quelques suggestions :

- Sauce bourguignonne
- Sauce chinoise
- Sauce orientale
- Sauce béarnaise
- Sauce tartare
- Sauce dijonnaise
- Sauce chili
- Sauce aïoli

Accompagnements :

Plusieurs aliments peuvent servir d'accompagnement à la fondue bourguignonne et chinoise, comme des fruits de mer (pétoncles et crevettes), des légumes (pommes de terre, champignons, brocolis, choux fleurs), une salade verte, un riz basmati, un bon pain croûté...

Breuvage :

Il est recommandé de choisir un vin rouge pour accompagner les plats de viande. Vous pouvez opter pour un vin aromatique et souple ou encore un vin de type fruité et généreux.

Desserts :

Les fondues bourguignonne et chinoise sont des plats très copieux, alors il serait bien de choisir un dessert léger comme une crème glacée, un sorbet et des fruits.

RECETTE DE FONDUE BOURGUIGNONNE

PORTIONS : **SIX**
TEMPS DE PRÉPARATION : **10 MINUTES**
ENTRE 150 À 225 G (1/3 À 1/2 LB) DE VIANDE PAR PERSONNE

Malgré son nom, la fondue bourguignonne est un plat originaire de la Suisse. Cette fondue consiste à faire cuire des morceaux de viande dans une huile très chaude.

Ingrédients :

- 1,36 kg (3 lb) de viande de bœuf tendre par exemple le filet
- 750 ml (3 tasses) d'huile d'arachide
(peut être remplacée par de l'huile de tournesol ou de pépins de raisin)
- Une gousse d'ail
- 1 feuille de laurier

Préparation :

- Dans un premier temps, coupez la viande en cube pour le repas.
- Versez l'huile de cuisson dans le caquelon et incorporez la gousse d'ail et feuille de laurier.
- Réchauffez le caquelon sur la cuisinière à température moyenne.
- Lorsque l'huile commence à bouillir, retirer la gousse d'ail ainsi que la feuille de laurier.
- Installez le caquelon à fondue au centre de la table sur le support.
- Chacun piquera alors son cube de viande sur une fourchette, le trempera dans l'huile chaude et le fera cuire à sa convenance.



RECETTE DE FONDUE CHINOISE

PORTIONS : **SIX**

TEMPS DE PRÉPARATION : **30 MINUTES**

ENTRE 150 À 225 G (1/3 À 1/2 LB) DE VIANDE PAR PERSONNE

La fondue chinoise a l'avantage d'être moins calorique que les fondues bourguignonne et au fromage. Dans le cas de la fondue chinoise, c'est dans un bouillon chaud et savoureux que la viande et les autres ingrédients sont cuits.

Ingrédients :

- 1,36 kg (3 lb) de viande de bœuf ou autre
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de bœuf
- 1 oignon tranché en rondelles
- 15 ml (2 c. à table) de sauce soya
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de romarin ou de thym

Préparation :

- À l'exception de la viande, incorporer tous les ingrédients au caquelon.
- Réchauffez le bouillon sur la cuisinière à température moyenne.
- Installez le caquelon à fondue au centre de la table sur le support.
- Chacun piquera alors sa viande sur une fourchette, la trempera dans le bouillon et la fera cuire à sa convenance.

Bon appétit!



LA FONDUE AU FROMAGE

La fondue au fromage est un plat réconfortant et représente un des plats nationaux de la Suisse. On la retrouve également en France (Fondue Savoyarde) et en Italie (Fondue Italienne).

Il en existe plusieurs selon la composition en fromages.

Voici quelques exemples de fondues suisses :

- Fondue Vaudoise : 100 % Gruyère
- Fondue Fribourgeoise : 100 % Vacherin
- Fondue Moitié-Moitié : 50 % Gruyère et 50 % Vacherin
- Fondue Neuchâteloise : 50 % Emmental et 50 % Gruyère
- Fondue Suisse Centrale : 1/3 Gruyère, 1/3 Emmental, 1/3 Sbrinz

Il est conseillé d'utiliser au minimum 2 fromages lors de la préparation de fondue : l'Emmental et le Gruyère. Par contre, on peut changer l'un de ces fromages pour un autre de la même famille ou en ajouter un troisième selon vos préférences.

Accompagnements :

L'autre élément classique qui compose une fondue au fromage demeure le pain. Une bonne baguette, légèrement croustillante, coupée en cubes reste un incontournable. Attention, le pain ne doit pas être trop frais, autrement il risque de se défaire dans le caquelon.

De plus, vous pouvez servir des légumes (pommes de terre, champignons, brocolis, choux fleurs) et des fruits (pommes, raisins). Traditionnellement, avec la fondue au fromage, on sert des marinades (cornichons et petits oignons blancs) et des charcuteries. Une salade verte apportera une note de fraîcheur au repas.

Breuvages :

Il est recommandé de choisir un vin blanc pour accompagner la fondue au fromage. Vous pouvez opter pour un vin fruité et doux ou encore fruité et vif selon vos goûts.

De plus, il est fortement suggéré de servir à vos invités une boisson chaude, telle qu'un thé vert ou noir, lors d'une fondue au fromage. Ceci facilite la digestion et empêche le fromage de durcir dans votre estomac. À l'opposé, boire des boissons froides lors de votre repas pourrait gâcher votre soirée.

Dessert :

La fondue au fromage étant un plat très lourd, il serait approprié de choisir un dessert léger comme une salade de fruits.

RECETTE DE FONDUE AU FROMAGE

PORTIONS : **SIX**

TEMPS DE PRÉPARATION : **20 MINUTES**

ENVIRON 200 G DE FROMAGE PAR PERSONNE

Ingrédients :

- 700 g (1 ½ lb) de fromage Gruyère
- 300 g (¾ lb) de fromage Emmental
- 300 ml (1 ¼ tasses) de vin blanc sec
- 45 ml (3 c. à table) de farine
- 15 ml (1 c. à soupe) de Kirsch (au choix)
- 1 gousse d'ail
- Poivre moulu
- Muscade au goût

Préparation :

- Dans un premier temps, il est préférable de râper votre fromage, ceci facilitera la fonte. À noter qu'il faut retirer la croûte des fromages.
- Par la suite, coupez des morceaux de pain de la taille d'une bouchée.
- Faire fondre le fromage dans une casserole format moyen.
- Frottez l'intérieur de votre casserole avec la gousse d'ail que vous avez coupé en deux.
- Dans un sac de plastique, mélanger le fromage et la farine ensemble.
- Réchauffez le vin dans la casserole à feu moyen/élevé sur la cuisinière.
- Avant que le vin commence à bouillir, incorporez le fromage, le poivre et la muscade.
- Remuer constamment en faisant des mouvements en « 8 » avec votre cuillère à feu moyen. Le fromage fondu aura une consistance homogène au bout d'environ dix minutes.
- Ajoutez-y le Kirsch (au choix).
- Remplissez le caquelon à fondue d'eau jusqu'à l'indicateur de niveau d'eau maximal, chauffez sur la cuisinière jusqu'à ébullition puis placez celui-ci sur le support à fondue. Assurez-vous que l'eau ne s'évapore pas complètement.
- Transvider le fromage fondu dans le plat en céramique au-dessus de l'évier et utilisez des mitaines ou des gants pour le four pour bien protéger vos mains et avant-bras afin d'éviter des blessures.
- Installez le plat en céramique à l'intérieur du caquelon en acier inoxydable au centre de la table sur le support. Pour la fondue au fromage, ne pas utiliser le guide à fourchettes.
- Chacun piquera alors sa bouchée de pain ou autre sur une fourchette et la trempera dans le fromage. Il est bien important de remuer le fromage durant le repas pour que celui-ci demeure onctueux.

Bon appétit !

PROBLÈME DE FROMAGES ?

Fondue trop épaisse : Augmentez légèrement l'intensité de la flamme du brûleur et ajoutez un peu de vin blanc à votre fondue. Remuez sans cesse.

Fondue trop liquide : Augmentez légèrement l'intensité de la flamme du brûleur et ajoutez quelques morceaux de fromages. Remuez sans cesse.

Utilisez une cuillère en bois, nylon ou silicone. Évitez d'utiliser des ustensiles en acier inoxydable.



Suggestion : Un peu de Kirsch, s'il vous plaît !

Le Kirsch est une eau-de-vie distillée à partir de la pulpe, des noyaux et des tiges de cerises. Pourquoi pas en ajouter à votre mélange de fromage ? Elle ajoutera une note fruitée et une profondeur complexe à votre préparation de fromage. On peut aussi remplacer le Kirsch par la Poire William ou encore du vermouth sec.

LA FONDUE AU CHOCOLAT

La fondue au chocolat s'apprête parfaitement à diverses occasions : souper en amoureux, fête d'enfants, repas entre amis... La fondue au chocolat est faite à partir d'un chocolat noir mi-amer (autour de 60 % de cacao) mais vous pouvez toujours varier en offrant :

- Fondue au chocolat blanc
- Fondue au chocolat au lait
- Fondue aux trois chocolats
- Fondue au Toblerone
- Fondue au Nutella

Accompagnements :

La fondue au chocolat offre un vaste choix d'accompagnements.

- Fruits frais : fraises, pommes, poires, raisins, bananes, kiwis, ananas, orange, mangues, framboises, cantaloup, melon miel...
- Fruits secs : abricots, figues, gros raisins secs
- Noix : amandes, noisettes, pacanes
- Idées gourmandes : macarons, meringues, guimauves, biscottis, doigt de dame, madeleine...

Breuvages :

Afin d'accompagner votre fondue au chocolat, choisissez un bon porto ou encore cidre doux.

Autrement, un bon café s'apprête aussi bien.



RECETTE DE FONDUE AU CHOCOLAT

PORTIONS : **SIX**

TEMPS DE PRÉPARATION : **20 MINUTES**

ENVIRON 75-80 G DE CHOCOLAT PAR PERSONNE

Ingrédients :

- Environ 454 g (1 lb) de chocolat noir (ou autre, selon vos préférences)
- 300 ml (1 ¼ tasse) de crème fraîche 35 %
- Un soupçon de cannelle
- Un soupçon d'extrait de vanille
- Accompagnements au choix : fruits frais, secs, noix, gourmandises...

Préparation :

- Dans un premier temps, épluchez, épépinez et coupez les fruits frais. N'hésitez pas à les arroser de jus de citron afin d'éviter qu'ils noircissent lors du repas.
- Il est préférable de couper le chocolat en petits morceaux afin de faciliter la fonte.
- Utilisez une casserole pour faire fondre votre chocolat.
- Incorporez le chocolat et la crème fraîche à la casserole et chauffez à feu doux. Mélanger doucement et continuellement jusqu'à ce que le tout soit homogène.
- Ajoutez la cannelle ainsi que la vanille.
- Remplissez le caquelon à fondue d'eau jusqu'à l'indicateur de niveau d'eau maximal, chauffez sur la cuisinière jusqu'à ébullition puis placez celui-ci sur le support à fondue. Assurez-vous que l'eau ne s'évapore pas complètement.
- Transvider le chocolat fondu dans le plat en céramique au-dessus de l'évier et utilisez des mitaines ou des gants pour le four pour bien protéger vos mains et avant-bras afin d'éviter des blessures.
- Installez le plat en céramique à l'intérieur du caquelon en acier inoxydable au centre de la table dans le support. Pour la fondue au chocolat, ne pas utiliser le guide à fourchettes.
- Chacun piquera alors son fruit ou autre sur une fourchette et le trempera dans le chocolat. Il est bien important de remuer souvent le chocolat durant le repas pour que celui-ci demeure onctueux.

Bon appétit !

