



FOUR
MINI FOUR GRIL • MINI OVEN GRILL

MODE D'EMPLOI • GEBRUIKSAANWIJZING

SOMMAIRE

Caractéristiques de l'appareil	P. 4	Fonctionnement	P. 5
Avant la première utilisation	P. 4	Entretien et nettoyage	P. 6
Mode d'emploi	P. 4	Consignes de sécurité	P. 7

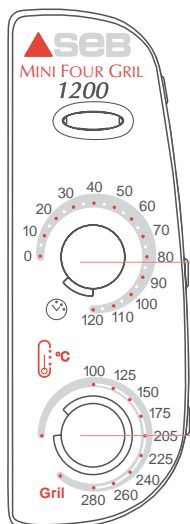
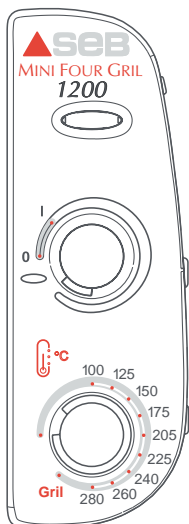
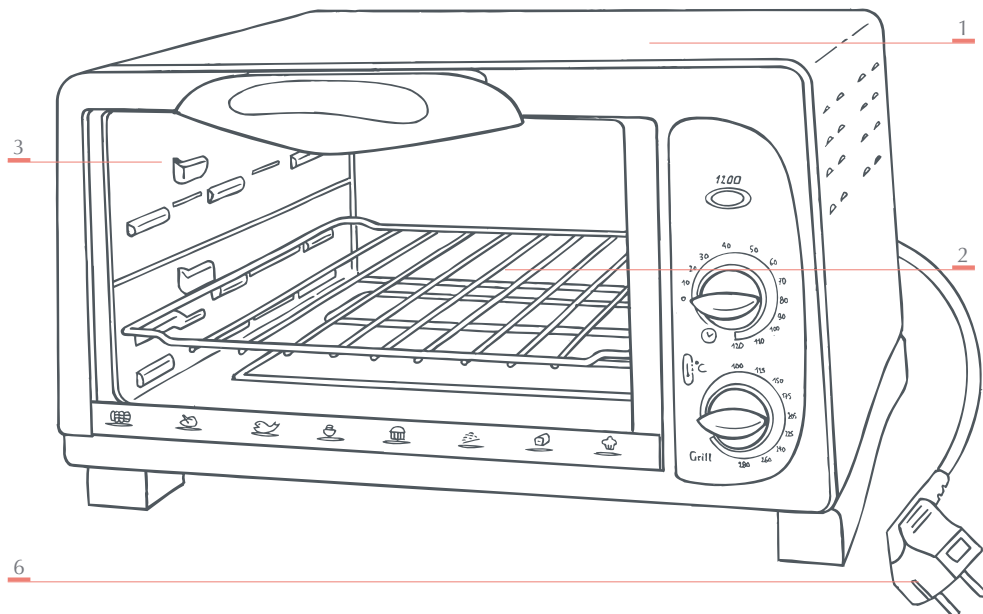
INHOUDSOPGAVE

De belangrijkste onderdelen	P. 15	Het gebruik van het apparaat	P. 16
Vóór het eerste gebruik	P. 15	Schoonmaken	P. 18
Gebruiksaanwijzing	P. 15	Veiligheidsvoorschriften	P. 18



Mini Four Gril • Mini Oven Grill

MINI FOUR GRIL • MINI OVEN GRILL



4

5

Caractéristiques de l'appareil

- 1 Corps de l'appareil
- 2 Grille amovible réglable (3 niveaux)
- 3 Parois en tôle aluminée
- 4 Interrupteur marche/arrêt ou minuterie (selon modèle)
- 5 Thermostat réglable à 9 positions et commande Gril.
- 6 Cordon d'alimentation avec prise de terre

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil et enlever éventuellement les autocollants.
- L'emballage est recyclable, mais il peut vous être utile pour transporter ou retourner l'appareil à une station service agréée.
- Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.
- Vérifier que l'appareil fonctionne.
- Se reporter aux consignes de sécurité.
- Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge humide. Sécher.

Mode d'emploi

Grille réversible - Fig. 1

- Cette grille peut être placée à 3 niveaux différents et en la retournant on obtient

3 niveaux intermédiaires supplémentaires.

Thermostat 9 positions de réglage de la température - Fig. 2

- Pour obtenir la bonne température dans tous les cas, le thermostat offre une large gamme de réglages pour les cuissons au four.
- Placer le bouton sur la position désirée.
- La température peut être modifiée en cours de cuisson, simplement en déplaçant le bouton.

- Pour la fonction FOUR (c. à. d. résistance de voûte et de sole) vous choisissez une température de 100°C à 280°C.

- En fonction gril le thermostat doit être positionné sur GRIL (selon les modèles).

Minuterie 120 minutes - Fig. 3

- (selon modèle)
- La minuterie permet de régler le temps de cuisson. Elle commande le fonctionnement de l'appareil en position four ou en position gril.
- Dès que l'on règle la minuterie, le voyant lumineux s'allume, les éléments

chauffants sont activés.

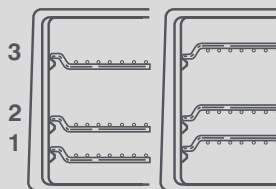
- En fin de cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement. La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro.

- Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

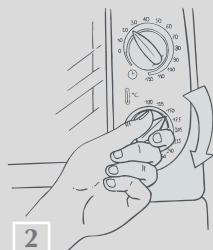
Interrupteur marche/arrêt - Fig. 4

- (selon modèle)
- Il suffit d'actionner l'interrupteur pour

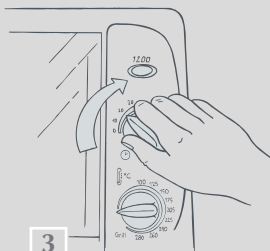
mettre en marche ou arrêter le fonctionnement du four et du gril.



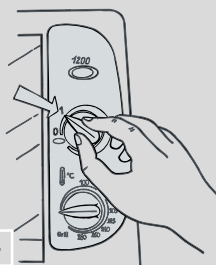
1



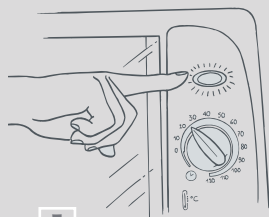
2



3



4



5

Voyant lumineux de fonctionnement

- Fig. 5

- Il s'allume dès que les éléments chauffants de voûte et/ou de sole sont activés.

Fonction four et grill

- Fonction four pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries... Placer le bouton de thermostat sur la position désirée. Les éléments chauffants de la voûte et de la sole seront activés simultanément.

- Fonction grill pour griller et gratiner. Placer le bouton de thermostat sur la position grill. Seuls les éléments chauffants de la voûte seront activés.

Fonctionnement

Installer l'appareil

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation.
- Faire fonctionner le four à vide (sans grille) porte fermée pendant 15 minutes environ pour éliminer l'odeur du "neuf".
- Régler le thermostat du four sur 280°C maxi.

- Mettre en marche en appuyant sur l'interrupteur ou en réglant la minuterie sur 15.
- Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement à l'usage.

Préparation

- Placer votre four sur un plan de travail où vous n'aurez pas à le déplacer pendant la cuisson.
- Choisir le plat qui convient pour votre

préparation et positionner la grille à la hauteur indiquée dans les recettes.

- Ne pas plaquer les parois latérales contre un mur ou un meuble. Laisser un espace de quelques centimètres.

Mise en route

- Tourner le bouton marche / arrêt ou actionner la minuterie.

- Le voyant de contrôle s'allume.
- Laisser cuire selon le temps indiqué.



Cuisson au four

- Brancher l'appareil.
- Placer la grille.
- Régler le thermostat.

- Disposer le plat avec les aliments dans le four et fermer la porte
- Régler la minuterie ou actionner l'interrupteur marche/arrêt : le voyant lumineux de fonctionnement s'allume.



Cuisson au grill

- Brancher l'appareil.
- Placer la grille en position haute.
- Dans certaines recettes, les aliments (viandes, poissons...) peuvent être placés sur la grille. Dans ce cas, mettre le plat avec un peu d'eau directement sur

la sole. Sinon, disposer le plat avec les aliments sur la grille.

- Laisser la porte fermée.
- Mettre le thermostat sur position grill.
- Régler la minuterie ou actionner l'interrupteur marche/arrêt : le voyant lumineux de fonctionnement s'allume.
- À mi-cuisson, retourner les aliments à griller.

Fin de cuisson

- En fin de cuisson, éteindre votre four en actionnant à nouveau l'interrupteur marche/arrêt.
- Débrancher.

Tableau des temps de cuisson

- Utilisez ce tableau pour les préparations ne figurant pas dans les recettes.
- Les temps de cuissons et les positions du thermostat sont donnés à titre indicatif. Ils varient en fonction du poids, de

la taille, de l'épaisseur, ou de la température des aliments (surgelés). Ces temps de cuisson seront aussi adaptés en fonction du goût de chacun.

Tableau de position du thermostat

Recettes	Position du thermostat								
	100°	125°	150°	175°	205°	225°	240°	260°	280°
Chauffe-plats	•	•							
Chauffages			•	•	•	•	•	•	
Surgelés			•	•	•	•	•	•	•
Poissons							•	•	•
Gratins						•	•	•	
Volailles						•	•	•	
Viandes						•	•	•	

Conseils et précautions

- Pour les rôtis de viandes et de volailles, utiliser des plats à bord hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.
- Pour les pâtisseries, utiliser de préfé-

rence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

- Pour choisir plats et moules, tenir compte des dimensions maximum suivantes

Hauteur	Largeur	Profondeur
155 mm	280 mm	290 mm

Entretien et nettoyage

- Avant tout entretien ou nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil.
- Ne jamais projeter d'eau sur la porte en verre trempé lorsqu'elle est encore chaude.
- Nettoyer la porte, les parois intérieures métalliques avec de l'eau additionnée de détergent. Sécher.
- N'utiliser ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

- Votre résistance de sole se relève afin de faciliter le nettoyage dessous.
- Sinon essuyer simplement les parois avec une éponge humide.
- La grille se nettoie à l'eau additionnée de détergent ou au lave-vaisselle.
- Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Il est recommandé de nettoyer le four après chaque cuisson pour éviter les odeurs et les goûts persistants.

Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :

• *Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 91/31/CEE et 93/68/CEE.*

• *Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la*



Consignes de sécurité

- Lire entièrement le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, le faire vérifier par un centre de service agréé.
- Utiliser un plan de travail stable et à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil, ni la vitre de la porte lorsqu'il est en fonctionnement. Mettre en garde les autres utilisateurs.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur (les parties isolantes en matière plastique pourraient être gravement endommagées).
- Débrancher l'appareil, s'il présente des anomalies de fonctionnement, après chaque utilisation, pour le déplacer, quand il ne sert pas et avant chaque nettoyage.
- Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être encastré dans un meuble de cuisine.
- Ne pas ranger des produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- N'utiliser qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit (1 mm²).
- Toujours brancher sur une prise de 10 A minimum.
- Ne pas porter ou déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne pas laisser le cordon toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- En cas d'inflammation due à des projections de graisses sur les résistances, laisser la porte fermée, débrancher la prise et attendre l'extinction.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil comme source de chaleur.
- Ne rien introduire dans les ouies de ventilation, ne pas les obstruer.
- Ne rien poser sur l'appareil (ustensiles, objets...).
- Ne jamais placer de papier, carton ou plastique dans l'appareil.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Pour votre sécurité, ne jamais démonter l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ajouter à l'appareil des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut être dangereux.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans l'appareil.

QUICHE LORRAINE**4 pers.**240/260°C **Temps** : 25 à 30 min.**Type de plat** : moule à tarte**Pâte** : 200 g de farine, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 10 cl d'eau.**Garniture** : 150 g de poitrine fumée, 50 cl de crème fraîche, 3 œufs, 100 g de fromage râpé, sel, poivre.

Préparer la pâte et la laisser reposer pendant 1 heure. Puis l'étendre dans un moule à tarte. Couper la poitrine fumée en petits dés et les disposer sur la pâte. Mélanger dans un bol les œufs, le fromage râpé, la crème fraîche, le sel et le poivre. Verser cette préparation sur le fond de la tarte. Faire cuire 25 à 30 min.

CROQUE-MIGNONS**4 pers.**225/240°C **Temps** : 25 min.**Type de plat** : plat en métal**Ingrédients** : 4 brioches individuelles, 4 petits œufs extra-frais, 25 g de gruyère râpé, 40 g de beurre, sel, poivre.

Ôter le chapeau des brioches. Les tartiner de beurre. Creuser les brioches, à l'aide d'un petit couteau pointu, en veillant à ne pas percer la croûte. Déposer dedans, une noix de beurre et une pincée de sel. Les ranger dans un plat à four et les faire chauffer. Retirer les brioches du four et casser un œuf dans chacune. Parsemer de sel, poivre, gruyère râpé, noix de beurre. Remettre dans le four chaud et laisser cuire de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le blanc de l'œuf soit pris. Trois minutes avant la fin, ajouter les chapeaux à côté des brioches, dans le plat, pour les réchauffer également. Recouvrir les brioches de leur chapeau et servir aussitôt.

SAUCISSON BRIOCHÉ**4 pers.**205°C **Temps** : 40 min.**Type de plat** : moule à cake**Ingrédients** : 1 cervelas, 250 g de farine, 3 œufs, 20 cl de crème fraîche, 1 pincée de sel, 10 à 15 g de levure de boulanger.

Faire cuire le cervelas à feu doux pendant 15 min. Mettre dans une terrine la farine. Y faire un puits et y délayer la levure de boulanger avec de l'eau tiède. Ajouter les œufs entiers, un peu de sel et la crème fraîche. Bien travailler. Lorsque la pâte est très homogène, la mettre dans un moule à cake beurré. Déposer le cervelas sur le dessus et laisser gonfler dans un endroit tiède. Faire cuire 40 min.

GRATIN DE PÂTES**6 pers.**240/260°C **Temps** : 30 min. environ**Type de plat** : plat en verre**Ingrédients** : 350 g de pâtes, 60 g de beurre, 100 g de gruyère, sel, poivre.

Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée. Bien les égoutter. Beurrer le plat. Mettre une couche de pâtes. Saupoudrer largement de gruyère râpé, puis mettre une autre couche de pâtes. Parsemer de noisettes de beurre et saupoudrer du reste de gruyère. Faire gratiner pendant 30 min.

GRATIN DE POISSON**4 pers.**

260°C

**Temps** : 45 min.**Type de plat** : plat en verre**Ingrédients** : 20 g de beurre, 2 cuillères à soupe de farine, 30 cl de lait, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 jus de citron, sel, poivre, 350 g de filets de poisson, 2 tomates, 50 g de fromage râpé.

Préparer une béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et bien mélanger avec une cuillère en bois; incorporer peu à peu le lait. Ajouter la crème et le jus de citron tout en remuant. Saler, poivrer. Beurrer légèrement le plat de cuisson, disposer les filets de poissons coupés en 2, les tomates coupées en tranches, napper de sauce béchamel et saupoudrer de fromage. Faire cuire 45 min.

POISSON AU VIN BLANC**3 à 4 pers.**

260°C

**Temps** : 20 min.**Type de plat** : plat en verre**Ingrédients** : 800 g de filets de poisson, 50 g de beurre, 30 g d'échalotes, un petit bouquet de persil, 1 dl de vin blanc, 2 dl de crème fraîche, sel, poivre.

Hacher finement les échalotes et le persil. Beurrer le plat du four, parsemer le fond de hachis. Saler et poivrer les filets de poisson (dorade, cabillaud, merlan, sole, etc...). Les disposer dans le plat. Ajouter le vin blanc. Cuire au four sans préchauffage pendant 20 minutes. Retirer les filets, ajouter la crème fraîche dans le plat. Mélanger avec une cuillère en bois, puis verser le tout dans une casserole et faire réduire de moitié. Verser à nouveau dans le plat, disposer les filets et faire réchauffer pendant 5 min.

MOULES FARCIES**4 pers.**

260°C

**Temps** : 20 min.**Type de plat** : plat en verre**Ingrédients** : 3 litres de moules, 3 échalotes, 1 ou 2 gousses d'ail, 1 gros bouquet de persil, 100 g de beurre, sel, poivre.

Gratter et laver les moules. Les mettre dans une cocotte avec une noix de beurre. Couvrir. Les faire ouvrir. Remuer 2 ou 3 fois pendant la cuisson. Retirer les moules dès qu'elles sont ouvertes. Détacher la coquille de chaque moule. Mettre 2 ou 3 moules par coquille. Hacher très finement : échalotes, ail et persil. Malaxer ce hachis avec 90 g de matière grasse assez molle, sel, poivre. Recouvrir chaque coquille avec cette farce. Disposer les moules farcies dans un grand plat ou dans des plats individuels. Faire gratiner quelques minutes dans le four bien chaud et servir.

RÔTI DE VEAU OU DE PORC**5 à 6 pers.**

240/260°C

**Temps** : 70 à 80 min.**Type de plat** : plat en métal**Ingrédients** : 900 g de veau ou de porc, sel, poivre


Disposer le rôti dans un plat sans matière grasse. Saler, poivrer. Faire cuire 70 à 80 min.

RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE**6 pers.**240/260°C 1 **Temps** : 70 à 80 min.**Type de plat** : plat en métal**Ingrédients** : 1 rôti de porc de 1,5 kg (filet), ail, sel, poivre, herbes de provence, 4 cuillères à soupe de moutarde, 20 g de beurre.

Piquer le rôti d'ail, saler, poivrer, moutarder, saupoudrer d'herbes de Provence, sur toutes les faces. Poser le rôti dans votre plat et le faire cuire 60 min. Le retourner à mi-cuisson. Après cuisson, dégraisser, déglacer le fond de sauce avec un peu d'eau chaude. Faire fondre un morceau de beurre, saler, poivrer, bien mélanger le tout et mettre en saucière.

POULET AU POIVRE ROUGE**3 à 4 pers.**240/260°C 2 **Temps** : 45 à 50 min. environ**Type de plat** : plat en métal**Ingrédients** : 1 poulet 4/4, 2 cuillères à soupe de poivre rouge doux, 1 jus de citron, sel, poivre.

Couper le poulet en morceaux. Piquer la peau avec une fourchette. Saler. Saupoudrer les morceaux de poivre rouge doux. Les disposer dans le plat sans matière grasse. Faire cuire environ 45 min. Arroser en cours de cuisson avec le jus de cuisson et 15 min avant la fin de cuisson, arroser avec le jus de citron.

ROSBIF**5 à 6 pers.**240/260°C 2 **Temps** : 35 min.**Type de plat** : plat en métal**Ingrédients** : 900 g de rosbif, sel, poivre.

Choisir un rôti très peu bardé. Le disposer dans le plat sans matière grasse. Faire cuir 35 min. Saler et poivrer en fin de cuisson.

GRATIN D'ÉPINARDS**6 pers.**260°C 2 **Temps** : 25 min. environ**Type de plat** : plat en verre**Ingrédients** : 2 kg d'épinards frais ou 900 g d'épinards congelés, 1 bol de sauce mornay (béchamel gruyère), 10 g de beurre pour graisser le plat, 100 g de gruyère, sel, poivre.

Faire cuire les épinards pendant 3 min à l'eau bouillante salée. Les égoutter, puis les hacher grossièrement. Préparer une sauce Mornay. Beurrer le plat à four. Y verser les épinards. Napper de sauce Mornay. Saupoudrer de gruyère. Faire gratiner pendant 25 min.

GRATIN DAUPHINOIS**6 pers.**

240°C

**Temps** : 70 à 75 min. environ**Type de plat** : plat en verre**Ingrédients** : 1,2 kg de pommes de terre, 1/2 l de lait, 3 œufs, 100 g de gruyère, 25 g de beurre, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre. Les passer sous l'eau, les sécher et les couper en fines rondelles au robot. Frotter le plat avec la gousse d'ail et le beurrer largement. Déposer par couches successives les pommes de terre et le gruyère en saupoudrant à chaque fois de sel et de poivre. Terminer par une couche de gruyère et parsemer le tout de quelques noisettes de beurre. Mélanger le lait et les œufs et verser le mélange sur les pommes de terre.

TARTE AUX POMMES

260°C

**Temps** : 25 à 30 min.**Type de plat** : moule à tarte ø 27 cm**Ingrédients** : 150 g de farine, 75 g de beurre, 4 cl d'eau (1/4 verre), 1 pincée de sel, 500 g de pommes, 1 œuf, 1 dl de crème fraîche, 70 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé.

Faire une pâte brisée. l'étendre et garnir un plat à tarte. Éplucher et couper les pommes en lamelles. Les disposer sur la pâte. Saupoudrer de sucre. Verser sur les pommes une crème faite avec un œuf battu, la crème fraîche, le sucre et le sucre vanillé. Faire cuire environ 25 à 30 min. Remarque : pour la pâte à tarte faite au robot, il est recommandé de la laisser reposer environ 1 heure.

BANANES AU FOUR**5 à 6 pers.**

240/260°C

**Temps** : 25 min. environ**Type de plat** : plat en verre**Ingrédients** : 6 bananes, 50 g de beurre, 100 g de sucre, 5 cl d'alcool.

Peler les bananes. Les poser sur le plat à four largement beurré. Faire cuire 25 min. En cours de cuisson, saupoudrer les bananes de sucre semoule et les arroser de beurre fondu. Dès la sortie du four, arroser les bananes avec l'alcool de votre choix (Rhum, Grand-Marnier, Cointreau...) et flamber.

MERINGUES

125°C

**Temps** : 2 heures environ**Type de plat** : plaque à pâtisserie**Ingrédients** : 250 g de sucre glace, 4 blancs d'œufs, 1 pincée de sel.

Battre au fouet le mélange blanc d'œuf et sucre sur un bain-marie jusqu'à l'obtention d'une pâte bien ferme et lisse. Façonner les meringues à l'aide d'une petite cuillère ou avec une douille à pâtisserie. Faire cuire pendant 2 heures environ.

CAKE

5 à 6 pers.

205°C



Temps : 50 à 60 min.

Type de plat : moule à cake**Ingrédients :** 125 g de beurre, 1 pincée de sel, 125 g de sucre, 3 œufs, 250 g de farine, 1/2 paquet de levure, 1 zeste de citron, 125 g de raisins secs macérés 2 heures dans 5 cl de rhum.

Travailler le beurre avec le sel et le sucre pour obtenir un mélange onctueux et blanchi, incorporer les œufs. Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger avant d'ajouter les raisins secs macérés dans le rhum. Beurrer un moule à cake, puis verser la pâte (le moule ne doit être rempli qu'aux 3/4). Faire cuire 50 min.

CHAUSSENS AUX POMMES

205°C



Temps : 25 à 30 min.

Type de plat : moule à pâtisserie**Ingrédients :** 200 g de pâte feuilletée, 4 cuillères à soupe de compote de pomme, 1 œuf.

Étendre la pâte. Découper 4 rectangles de 15 x 20 cm. Mettre une cuillère à soupe de compote sur chaque rectangle. Humecter les bords et replier la pâte

CLAFOUTIS AUX CERISES

4 à 5 pers.

205°C



Temps : 50 à 55 min.

Type de plat : plat en verre**Ingrédients :** 125 g de farine, 150 g de sucre, 4 œufs, 1 sachet de levure, 1 verre 1/4 de lait, 1 pincée de sel, 500 g de cerises fraîches ou 1 boîte d'1 kg de cerises au sirop.

Mélanger la farine, le sucre, les œufs, la levure, le sel et le lait, de façon à obtenir une pâte bien onctueuse. Beurrer le plat à four, y verser la moitié de la pâte. Disposer les cerises dessus et verser le reste de la pâte. Faire cuire environ 50 à 55 min.

GÂTEAU MOUSSELINE

4 à 5 pers.

175/205°C



Temps : 35 à 40 min.

Type de plat : moule à manqué**Ingrédients :** 4 œufs, 200 g de sucre, 100 g de fécule.

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à formation d'un mélange onctueux et mousseux. Ajouter doucement la fécule pour obtenir une pâte bien homogène. Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme et les incorporer délicatement au mélange précédent sans battre. Verser la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré et faire cuire 35 à 40 min.