

mastergrade®

Affûteur à couteaux à étapes multiples

Modèle supérieur
Technologie brevetée mondialement

MANUEL DE L'UTILISATEUR (À CONSERVER)



 cs@MasterGradeKnifeSharpener.com
www.MasterGradeKnifeSharpener.com

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

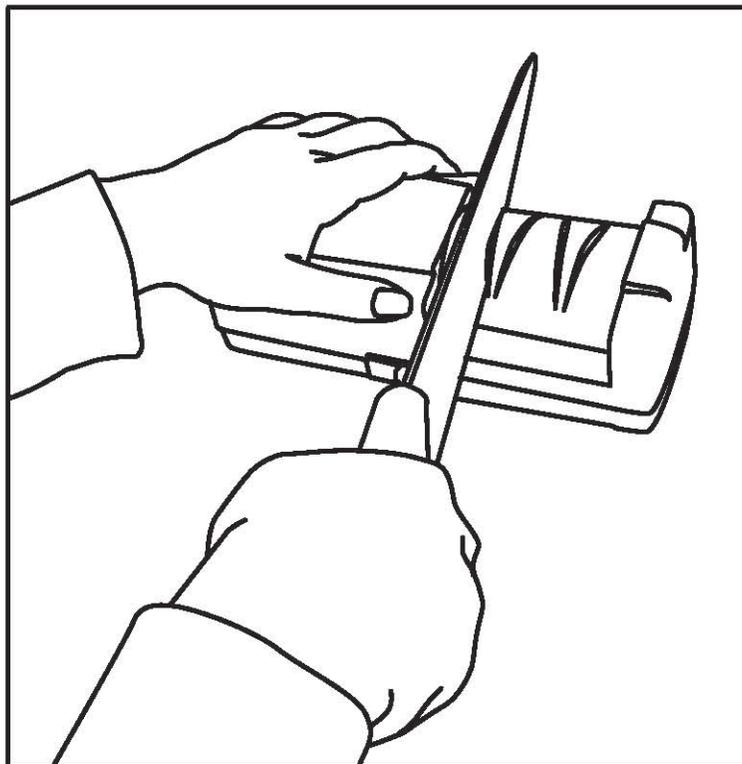
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être observées, y compris :

- a) Lire toutes les instructions.
- b) Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou les appareils portables dans un liquide.
- c) Une surveillance étroite est primordiale lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Même sous supervision d'adultes, les enfants ne devraient jamais affûter ou manipuler des couteaux.
- d) Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
- e) Toujours mettre l'appareil à la position «off» avant de le connecter à une prise électrique. Pour le déconnecter, mettre l'interrupteur sur la position «off» avant de retirer la fiche de la prise de courant.
- f) Éviter tout contact avec des pièces mobiles.
- g) Ne jamais faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagée ou après un dysfonctionnement, ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus près pour y faire un examen, une réparation, ou un ajustement électrique ou mécanique.
- h) L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- i) Ne pas utiliser à l'extérieur.
- j) Ne jamais laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir.
- k) Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur de cuisinière chaud ou près de celui-ci. Ne pas placer l'appareil dans un four réchauffé.
- l) Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- m) Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne convient toujours pas, contactez un électricien. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

n) CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION :

- TOUJOURS PORTER DES LUNETTES ET DES GANTS RÉSISTANT AUX COUPURES LORS DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL.
- UTILISER CET APPAREIL EN LE TENANT AVEC LA MAIN GAUCHE SUR LE POINT D'APPUI ET EN TENANT LE COUTEAU FERMEMENT AVEC LA MAIN DROITE.



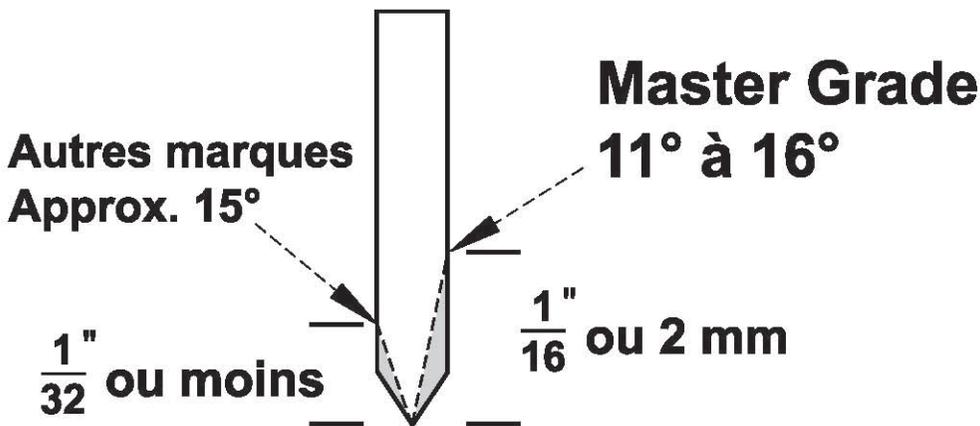
Lors du déballage de l'appareil, **vous trouverez quelques poussières dans le plateau à débris**. Elles proviennent de **tests de qualité pré-emballage**. Ce test aura pris habituellement environ de 15 à 30 minutes pour chaque appareil.

POURQUOI MASTER GRADE?

- 1) Nos pierres sont cuites au four pendant au moins 60 jours pour un équilibre supérieur. La plupart des usines les font cuire de 1 à 3 jours.
- 2) Les affûteuses à couteaux Master Grade utilisent des guides d'angle brevetés qui sont en mesure **d'affiner l'épaisseur d'une lame de couteau jusqu'à 1/4" de largeur**. La plupart des lames excèdent 1/16 de po (0,16 mm). Les autres affûteurs ne peuvent affiner que de 1/64 (0,4 mm) à 1/16 de po (0,16 mm). Ils ne peuvent affûter une lame plus épaisse. D'autres fabricants ont créé de plus larges fentes d'affûtage pour accueillir des couteaux plus épais, mais le couteau se met à vibrer lors de l'affûtage. Les guides d'angle brevetés utilisés pour l'affûteur Master Grade empêchent ce problème de survenir.
- 3) Comme le Master Grade n'affûte que la partie nécessaire, **un couteau durera 10 fois plus longtemps**.

D'autres marques d'affûteurs ne peuvent aiguiser qu'une hauteur maximale de 1/32" ou moins, et on ne peut en re-profiler le biseau droit. Elles vont **meuler** la lame pour répondre à environ 15° d'angle pré-défini. Ils vont créer un nouveau biseau et **changer le biseau d'origine du fabricant**. Par conséquent, ils ne peuvent produire une arête parfaite.

Master Grade peut re-profiler la lame du couteau à 1/16 de po (0,16 mm) de hauteur, créant ainsi un angle de lame parfait, de **11° à 16°** pour garder le biseau original du couteau sans meuler la lame.



COMMENT TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL *MASTER GRADE*

FÉLICITATIONS pour avoir acheté l'affûteur pour couteaux électrique primé Master Grade. **VEUILLEZ LIRE LE GUIDE DE L'UTILISATEUR EN ENTIER AFIN DE POUVOIR PROFITER PLEINEMENT DE VOTRE ACHAT.**

Lorsque vous utilisez cet affûteur pour couteaux pour la première fois, **VEUILLEZ PRENDRE UN VIEUX COUTEAU OU UN COUTEAU INUTILISÉ AFIN DE VOUS PRATIQUER.** Après vous être familiarisé et devenu à l'aise avec le fonctionnement de l'appareil, vous pourrez affûter d'autres couteaux ayant une plus grande valeur. Tout d'abord, avant d'affûter des couteaux ordinaires ou en très dur acier trempé pour la première fois, veuillez lire la page 9 pour des instructions plus détaillées.

MISE EN GARDE :

Ne jamais laisser l'eau ou l'humidité toucher l'appareil.

Ne jamais laisser vos couteaux bien affûtés dans un plat à vaisselle.

Essuyer le couteau après l'affûtage et avant de vous en servir.

- ❖ **Afin de prolonger la vie du moteur, ne pas appuyer la lame du couteau trop fermement sur la meule pour empêcher le moteur de tourner ou de le faire tourner à faible régime. Le fait de ralentir ou d'empêcher le moteur de tourner créera une surcharge et contribuera à réduire la durée de vie utile de l'appareil.**
- ❖ **Avant l'affûtage, nettoyer le couteau, sans oublier le manche. S'assurer que la lame est sèche et libre d'huile, de graisse et de débris alimentaires. L'affûtage de couteaux sales endommagera la meule et réduira le rendement et la durée de vie utile de l'appareil.**

QUELS TYPES DE COUTEAUX PEUT-ON AFFÛTER?

La plupart des couteaux de chef, à découper, à filet, ou encore des couteaux japonais, des hacheuses et des couperets chinois et même des lames recourbées. On le déconseille pour les couteaux à sashimi, dentelés ou à lame simple.

INSTRUCTIONS D’AFFÛTAGE

ÉTAPE 1

(La présente procédure ne s’applique qu’aux couteaux ordinaires, aux couteaux en acier trempé extrêmement dur ou si le couteau possède une lame épaisse dont il faut refaire le profil. Sinon, passer à l’ÉTAPE 2.)

Mettre l’appareil sous tension. N’utiliser que la partie rugueuse (Sec. 1).

Pointer le couteau vers l’avant et incliner le couteau dans la rainure A et parallèlement à la surface plane. **(Lorsque vous insérez le couteau dans la rainure A (voir fig. 1), inclinez-le vers la gauche, dans la rainure B (voir fig. 2), et inclinez votre couteau vers la droite). Note : Le fait d’incliner la lame du couteau selon un angle moins important permettra d’obtenir un profil plus accentué et en amincira le tranchant.**

Ramener doucement le couteau vers vous en appuyant doucement **(si vous entendez le moteur ralentir, vous exercez une trop grande pression)**. Lorsque vous poussez le couteau vers le bas, la meule ne doit être décalée de plus de $\frac{1}{32}$ de po (0,8 mm). Lors de l’affûtage du couteau, si vous appuyez trop fermement sur le couteau et que la meule se décale de plus de $\frac{1}{16}$ de po (0,16 mm), la lame deviendra trop aiguisée.

Certains couteaux ont des extrémités arrondies, alors au fur et à mesure que l’on recourbe le couteau, tourner votre bras vers le haut afin de toujours maintenir la surface de contact parallèlement à la surface plane. Ensuite, répéter la manœuvre dans la rainure B dans la section rugueuse **(voir fig. 2)** pour affûter l’autre côté du couteau (si le couteau ne possède qu’un seul tranchant, n’utiliser alors que la rainure appropriée). Continuer la manœuvre en alternant entre la section rugueuse et l’autre jusqu’à ce que vous sentiez au toucher que le couteau est affûté **(PRENEZ GARDE DE NE PAS VOUS COUPER)** et compléter avec l’étape 2 décrite à la page 8. Lorsque l’on désire donner un nouveau profil au tranchant, cela peut exiger 10 passages ou plus selon l’état et la dureté du couteau. Soyez patient. **Les couteaux en acier dur super trempé ou les couteaux ordinaires peuvent exiger plus de temps pour refaire le profil du biseau de la lame, soit entre 40 et 100 passages et même plus.**

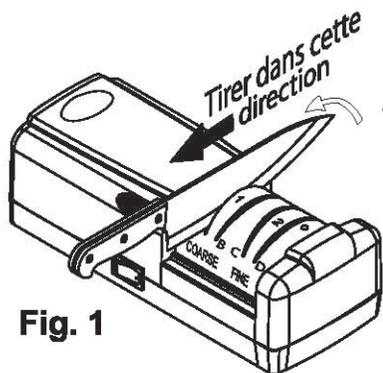


Fig. 1

Incliner la lame vers la gauche

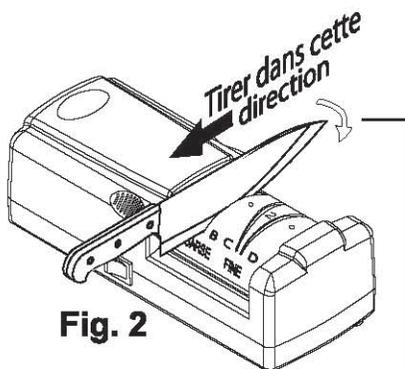


Fig. 2

Incliner la lame vers la droite

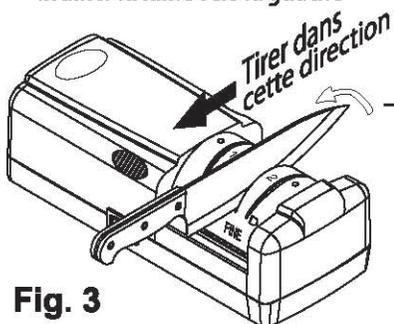


Fig. 3



Fig. 4

Tourner votre bras vers le haut afin de suivre la courbure du couteau

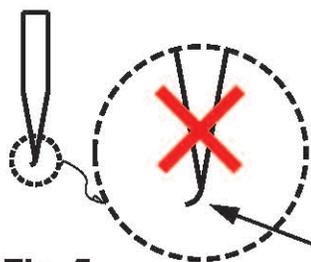


Fig. 5

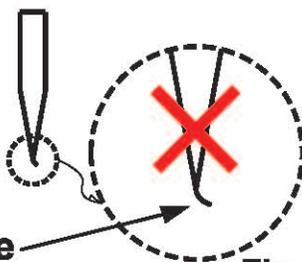


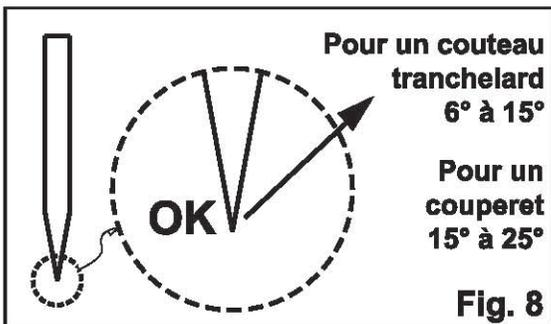
Fig. 6

Bavure



Distance d'environ 40 cm ou 16 po

Fig. 7



Pour un couteau tranchelard 6° à 15°

Pour un couperet 15° à 25°

Fig. 8

ÉTAPE 2 **Entretien hebdomadaire, commencer ici.**

Lorsque le couteau semble émoussé, commencer à l'ÉTAPE 1. Sinon, commencer par la **rainure C** dans la section délicate (section 2). Certains couteaux ont des extrémités arrondies, alors au fur et à mesure que l'on recourbe le couteau, tourner votre bras vers le haut afin de toujours maintenir la surface de contact parallèlement à la surface plane de la meule et compléter la manœuvre (voir fig. 3 et 4).

Lorsque vous insérez le couteau dans la **rainure C**, **inclinez votre couteau vers la gauche**, dans la **rainure D**, **inclinez votre couteau vers la droite** pour obtenir l'angle désiré.

Effectuer de 2 à 10 passages dans chaque **rainure, C et D**, en alternance avec la section lisse et relâcher la pression lors de chaque passage. Pour la dernière étape, il ne faut appuyer que très légèrement vers le bas. Un **CONTACT LÉGER** du couteau donnera un tranchant **COMME DELUI D'UN RASOIR** (voir fig. 7 et 8). Au cours des **derniers passages**, en procédant avec une très légère pression (**effleurement**), essayer la séquence suivante : **droite, droite, droite et gauche (rainure D, D, C et D)** pour adoucir le tranchant. Si la lame ressemble à la figure 5 ou 6, répéter l'ÉTAPE 2 jusqu'à ce que le tranchant de la lame ressemble à celui de la fig. 8 et que la rive d'une feuille de papier vous semble lisse au toucher (**PRENEZ GARDE DE NE PAS VOUS COUPER**). En guise de finition, on peut utiliser un affûteur manuel pour enlever les bavures. Lorsque le tranchant de la lame ressemble à celui de la fig. 8, elle peut alors servir à découper et à préparer des aliments.

Comment réaffûter une lame recourbée?

Placer votre appareil sur une table, tenir le couteau fermement et appuyer la lame sur la meule par la **rainure C et l'incliner vers la gauche** puis faire une rotation de l'avant de la base en suivant la courbure de la lame depuis le talon jusqu'à la pointe (voir fig. a et b) puis continuer la manœuvre en alternance dans la **rainure D** (voir fig. c et d). Continuer la manœuvre en alternance jusqu'à ce que la lame soit aiguisée.

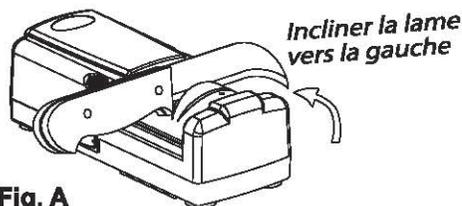


Fig. A

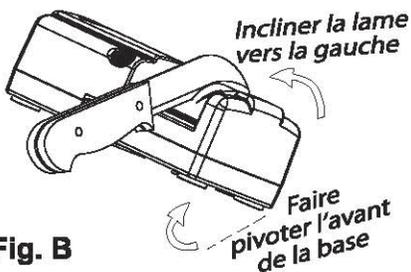


Fig. B

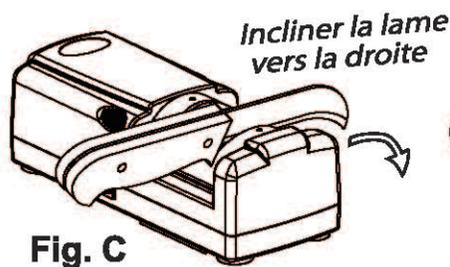


Fig. C

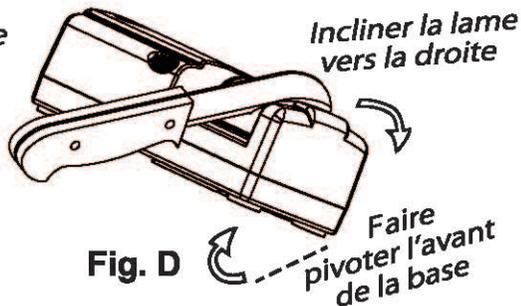


Fig. D

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LES COUTEAUX À LAMES EXTRÊMEMENT DURES

La plupart des couteaux de fabrication allemande et certains de fabrication japonaise sont fabriqués en acier extrêmement dur et cassant. Il est difficile d'affûter ces lames uniformément. Par conséquent, on doit prendre un soin particulier et des mesures spéciales pour affûter ces couteaux de grande valeur.

L'appareil Master Grade compte deux sections d'affûtage – **RUGUEUSE** et **LISSE**. Avant d'affûter de tels couteaux, nous vous recommandons de procéder à une « manœuvre de rodage » (page 6) depuis l'étape 1, section 1 (section **RUGUEUSE**). En affûtant des **couteaux en acier extrêmement dur**, il faudra passer plus de temps à ajuster l'angle du tranchant de la lame pour le garder à un angle idéal de 11° à 16° prévu par l'appareil. Pour obtenir un biseau précis, **40 à 100 passages ou plus peuvent être nécessaires, selon la dureté de l'acier**. Avec le temps, l'affûtage se fera plus rapidement et exigera moins de passages.

Entretien seulement : Utiliser la section lisse (SECTION 2)

Après avoir obtenu le biseau désiré, aller à l'étape 2 à la page 8. Pour compléter l'affûtage d'un couteau en acier super trempé, utiliser la rainure D (la rainure de droite) plutôt que la rainure C (la rainure de gauche). Ceci permettra d'aiguiser le tranchant gauche du couteau plutôt que celui de droite.

Étape finale – En appuyant très légèrement, essayer la séquence suivante : **droite, droite, gauche, droite (rainure D, D, C et D)**. En guise de finition, on peut utiliser un affûteur manuel pour enlever les bavures.

ENTRETIEN

Enlever et nettoyer le bac collecteur de poussières coulissant sous l'appareil. Essuyer le dessus avec un linge sec.

GARANTIE

- ❖ La garantie limitée n' est valide qu' aux États-Unis et au Canada, et couvre les vices de fabrication. L' usure ou les dommages causés par une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou négligente ne sont pas couverts.
- ❖ **Garantie limitée de cinq ans. Le client doit assumer tous les frais de transport. Le modèle domestique est destiné à un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT, le modèle commercial est conçu pour un USAGE COMMERCIAL LÉGER SEULEMENT.**
- ❖ Pour activer la présente garantie, vous devez remplir et renvoyer le formulaire d' enregistrement dans les trente jours suivant la date de l' achat. Vous devez également joindre une copie du reçu de vente indiquant la date et l' endroit de l' achat original. Vous pouvez aussi vous enregistrer en ligne au www.MasterGradeKnifeSharpener.com.

DONNÉES TECHNIQUES

Type de meule	Super équilibrée de qualité supérieure
Vitesse de la roue	1100 tr/min
Couple	900 G.C.M.
Angle maximal de la lame (e)	16°
Angle minimal de la lame (e)	11°
Zone d'affûtage de la lame (élevée)	Max. 1/16 po ou 2 mm
L x H x L (po/cm)	9" x 3" x 3.7" / 22 cm x 7 cm x 9 cm
Poids net	2,5 lb / 1,1 kg par appareil

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant des sujets non couverts par le présent guide de l'utilisateur, veuillez nous contacter par courriel à : cs@MasterGradeKnifeSharpener.com ou visitez notre site Web www.MasterGradeKnifeSharpener.com.

Questions et réponses

Q1 : Où l'appareil est-il fabriqué?

R1 : L'assemblage final est fait à Taiwan. Les pièces proviennent de Hollande, de Suède, du Japon, des États-Unis et de Taiwan.

Q2 : Lorsque j'ai reçu l'appareil, il y avait un peu de poussière dans le bac collecteur de poussières. Est-ce un appareil neuf?

R2 : Oui. Elles proviennent de tests de qualité pré-emballage.

Q3 : Quel type de couteaux peut-on aiguiser?

R3 : Veuillez consulter la partie supérieure de la page 5 pour plus de détails.

Q4 : Comment tirer le meilleur parti de mon appareil?

R4 : Veuillez consulter la partie supérieure de la page 5 pour plus de détails.

Q5 : Puis-je aiguiser une lame recourbée?

R5 : Veuillez consulter la partie inférieure de la page 8 pour plus de détails.

Q6 : J'exploite une cuisine commerciale; puis-je utiliser cet appareil?

R6 : Notre modèle haut de gamme existe en 2 versions. Nous recommandons d'utiliser le modèle commercial pour les petites cuisines commerciales. Le modèle domestique est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas adapté à une utilisation commerciale et la garantie sera annulée si l'appareil est utilisé à de telles fins.

Q7 : Doit-on remplacer la meule de temps à autre?

R7 : Non, nous utilisons une meule équilibrée avec précision qui est cuite au four pendant au moins 60 jours. Lorsqu'il s'agit d'un usage domestique, il est prévu qu'elle pourra servir normalement pendant au moins 5 ans, selon l'usage que vous en ferez. Il s'agit d'un ensemble intégré meule-roulement-engrenage. Si vous les désassemblez, vous ne pourrez pas les remonter. **Ces meules ne nécessitent aucun entretien et il n'est pas nécessaire de les changer, exception faite de la meule du modèle légèrement commercial.**

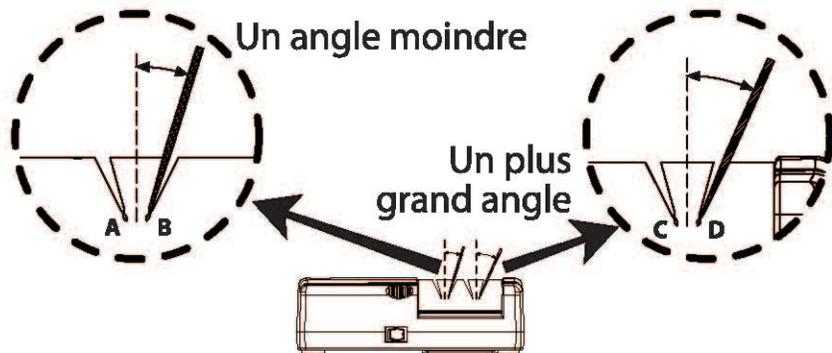
D'autres marques d'affûteurs pour couteaux utilisent des meules moins chères et qui ne sont cuites que d'un à trois jours. Cela fait que les autres pierres d'affûtage ne sont pas équilibrées avec précision et la dureté de leur surface d'affûtage est inégale. Cela occasionnera un affûtage excessif et une usure prématurée de la lame. C'est pourquoi notre affûteur pour couteaux peut prolonger la durée de vie de vos couteaux jusqu'à 10 fois plus longtemps que toute autre marque d'affûteur pour couteaux.

Q8 : Le couteau devient-il aiguisé au point de raser le poil des bras, tout comme un rasoir ?

R8 : Ce serait possible, si vous avez des talents exceptionnels d'affûtage. Selon notre expérience, une personne sur 10 000 peut y parvenir. Cet appareil est conçu pour être utilisé tous les jours dans une cuisine domestique. Il est supérieur à la plupart des affûteurs sur le marché. S'il vous faut un couteau affûté capable de raser le poil d'un bras, nous vous recommandons alors d'acheter notre modèle commercial. Il rasera assurément le poil de votre bras et affûtera votre couteau comme une lame de rasoir.

Q9 : J'aiguisé le même couteau depuis des années, mais je n'arrive plus à obtenir un affûtage comme celui d'un rasoir. Peu importe la méthode d'affûtage utilisée, le couteau ne s'aiguisé plus. Est-ce dû à mon appareil ?

R9 : Après avoir utilisé votre couteau pendant une si longue période, l'angle du biseau du couteau s'accroît. Vous devez refaire le profil du biseau du couteau pour qu'il redevienne comme il était à l'origine. **Pour refaire le profil du biseau, voir l'ÉTAPE 1 à la page 6 et incliner le couteau un peu plus pour fermer l'angle et l'incliner un peu moins pour ouvrir l'angle.**



Un angle moindre de la lame permet de la re-profiler et de créer un biseau plus mince, tel que décrit à l'Étape 1, p. 6.

Un plus grand angle permet de garder le même biseau et la même épaisseur de lame lors d'un entretien hebdomadaire, tel que décrit à l'Étape 2, p. 8

Q10 : J'ai vu un affûteur semblable, mais à bien meilleur prix, pourquoi ?

R10 : **MÉFIEZ-VOUS des imitations.** Il s'agit de faibles copies. Plus nos produits remporteront de succès sur le marché, plus les gens chercheront à nous copier. Nos produits sont protégés par des brevets à l'échelle mondiale de sorte que nous poursuivons et continuerons farouchement de le faire quiconque tenterait d'enfreindre nos brevets.

Q11 : Quelle est la différence entre l'Affûteur pour couteaux électrique à étapes multiples et l'Affûteur pour couteaux électrique commercial?

R11 : L'Affûteur pour couteaux commercial Master Grade (à haut rendement) est destiné à un usage commercial et durera plus de 10 ans. Il produit un tranchant digne d'un rasoir en quelques secondes, sans bavures. Il s'agit de l'unique affûteur sur le marché utilisant le **Concept breveté d'affûtage flexible par affleurement** (il n'y a aucune pierre; il est muni de roues lisses). L'affûteur commercial redonnera un profil à votre lame jusqu'à $\frac{3}{7}$ po (15 mm) de hauteur. Son prix est un peu plus élevé et son utilisation demande une certaine dextérité. Vous devez lire et comprendre le guide de l'utilisateur et vous pratiquer sur des couteaux non précieux entre une dizaine et une vingtaine de fois avant de tirer profit au maximum de l'appareil. Avec un peu de pratique, vous deviendrez un expert de l'affûtage et pourrez lancer votre propre entreprise d'affûtage de couteaux.

Affûteur pour couteaux électrique à étapes multiples (2 modèles : domestique et commercial léger)

En cuisine familiale, domestique, il est conçu pour durer entre 5 et 8 ans. Le modèle commercial devrait durer de 6 à 8 ans dans une petite cuisine commerciale. Les deux versions offrent la même conception et le même boîtier, mais la version commerciale offre des caractéristiques différentes, comme : moteur, coussinets et engrenage plus robustes, en vue d'un usage plus intense. En règle générale, tout dépend de l'état du couteau. Il faut entre 1 et 10 minutes pour obtenir un tranchant digne d'un rasoir. L'opération peut entraîner certaines bavures, mais, le cas échéant, elles seront encore moins importantes qu'avec d'autres affûteurs. On peut les éliminer en passant très légèrement la lame à quelques reprises dans la section lisse pour obtenir un tranchant net. Même si d'autres affûteurs semblent ne laisser aucune bavure sur le tranchant, ils créent de fait un très court biseau, de sorte que la bavure est très difficile à déceler sans une loupe. Si l'on place ces lames sous une loupe, on se rend compte que la bavure est bien plus rugueuse qu'avec le Master Grade. Le grossissement montrera également que ces autres affûteurs ne donnent pas l'angle nécessaire pour rendre le couteau bien tranchant. En redonnant à votre lame un profil allant jusqu'à $\frac{1}{16}$ de po (0,8 mm), l'affûteur Master Grade est de beaucoup supérieur à d'autres appareils et se compare avantageusement à quelques-uns des affûteurs commerciaux sur le marché. En résumé, **IL S'AGIT ENCORE D'UN ACHAT REPRÉSENTANT LA MEILLEURE VALEUR** comparativement à d'autres marques.



Millefeuille aux fruits de saison

(Donne de 4 à 6 portions)

Ingrédients

- 16 carrés de pâte wonton
- 1 tasse de crème Chantilly
- 1/4 tasse (60 g) de sucre à glacer
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille
- 150 g litchis en conserve ou frais, dénoyautés et tranchés en deux
- 4 kiwis, pelés et tranchés
- 2 prunes dénoyautées et tranchées
- 10 fraises tranchées
- 20 morceaux de mandarine en conserve égouttés
- Huile à friture
- Pointes de menthe en garniture

Sauce

- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron
- 2 c. à soupe (30 ml) de liqueur d'orange
- 1/3 tasse (85 g) de sucre
- 2 c. à soupe (30 ml) de fécule de maïs dissous dans 2 c. à soupe (30 ml) d'eau

Méthode de cuisson

1. Faire chauffer l'huile à friture à feu vif. Ajouter les carrés de pâte wonton en 2 lots; frire pendant 30 secondes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer et égoutter sur des essuie-tout.
2. Mettre tous les ingrédients de la sauce dans une casserole. Cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter la solution de fécule de maïs; cuire et remuer jusqu'à épaississement de la sauce. Réserver.
3. Verser la crème à fouetter dans un bol; fouetter pour obtenir une mousse. Ajouter le sucre à glacer et l'extrait de vanille; continuer de fouetter jusqu'à la formation de pics.
4. Pour chaque portion, dresser quelques tranches de fruits et de la crème Chantilly sur chaque carré de pâte; monter 3 ou 4 étages. Asperger le dessus avec de la sauce. Garnir d'une pointe de menthe et servir.



Poisson aux noix de pin aigre-doux

(Donne de 4 à 6 portions)

Ingrédients

- 300 g de filet de poisson, avec la peau
- 2 œufs, légèrement battus
- 1/2 tasse (125 g) de farine
- 1/4 tasse (60 g) d'oignons émincés
- 2 tranches de gingembre haché fin
- 1 piment rouge en petits dés
- 1/4 tasse (60 g) de cubes d'ananas
- 1/2 tasse (125 g) de noix de pin grillées
- Huile à friture

Marinade

- 1/2 c. à thé (2,5 ml) d'huile de sésame
- 1/2 c. à thé (2,5 mg) de sel
- 1/4 c. à thé (1,25 mg) de poivre blanc

Sauce

- 1/2 tasse (125 ml) de bouillon de bœuf
- 1/3 tasse (85 ml) de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce à l'ail et piment
- 1/4 tasse (60 g) de sucre
- 1/2 c. à thé (2,5 mg) de sel
- 2 c. à thé (10 mg) de fécule de maïs dissous dans 4 c. à thé (20 ml) d'eau

Méthode de cuisson

1. Couper le filet de poisson en carrés de 8 cm x 8 cm (3 ¼ po X 3 ¼ po). Faire des incisions peu profondes en diagonale dans la chair du poisson; recouper à 90° par rapport aux premières incisions en conservant la peau intacte. Placer le poisson et les ingrédients de la marinade dans un bol; brasser pour bien enrober. Laisser reposer 10 minutes. Tremper le poisson dans l'œuf et enfariner toutes les surfaces. Secouer légèrement pour enlever l'excédent; réserver. Mettre les ingrédients de la sauce dans un bol; réserver.
2. Chauffer l'huile à frire à feu moyen. Ajouter les morceaux de poisson, côté peau au fond; frire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer et égoutter sur des essuie-tout. Dresser sur une assiette de service.
3. Chauffer 1 c. à soupe (15 ml) d'huile à cuisson dans un wok déjà chauffé à feu moyen. Ajouter l'oignon, le gingembre et le piment rouge; faire sauter jusqu'à ce que le tout cela dégage un parfum. Ajouter l'ananas et la sauce; cuire en remuant jusqu'à épaississement de la sauce. Napper le poisson et décorer de noix de pin.



Recettes du **grand chef Martin Yan**
Animateur de l'émission télé "*Yan Can Cook*" sur PBS

Légumes variés dans un bol en citrouille

Donne de 4 à 6 portions

Ingrédients

- 1 petite citrouille, d'environ 750 g
- 1 tranche de gingembre haché fin
- 2 gousses d'ail haché fin
- 70 g de céleri tranché
- 50 g de chair de citrouille
- 1/3 tasse (85 g) de champignons de la paille de riz (volvaire)
- 30 g de graines de lotus fraîches ou en conserve égouttées
- 20 g de pousses de lis fraîches ou 10 g de pousses de lis séchées, réhydratées et égouttées
- 6 châtaignes d'eau tranchées
- 1/4 de carotte tranchée

Assaisonnements

- 1/4 de tasse (60 ml) de bouillon de bœuf ou d'eau
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce aux huîtres végétarienne
- 1 c. à thé (5 ml) de vin de riz
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame
- 1/2 c. à thé (2,5 mg) de fécule de maïs dissoute dans 1 c. à thé (5 ml) d'eau

Méthode de cuisson

1. Préparer le panier en citrouille : Enlever une tranche mince de la base de la citrouille pour qu'elle repose à l'endroit. Découper le quart de la partie supérieure de la citrouille. À l'aide d'un petit couteau, retirer la chair sans déchirer la peau; trancher 50 g de chair et réserver. Préparer un wok de vapeur. Y déposer le panier de citrouille et laisser étuver 5 minutes. Réserver. Combiner les ingrédients constituant les assaisonnements dans un bol; réserver.
2. Chauffer 2 c. à soupe (30 ml) d'huile à cuisson dans un wok déjà chauffé à feu vif. Ajouter le gingembre et l'ail; faire sauter jusqu'à ce que le tout cela dégage un parfum. Ajouter le reste des ingrédients et des assaisonnements; réduire le feu à bas; cuire à couvert de 4 à 5 minutes. Ajouter la solution de fécule de maïs; cuire et remuer jusqu'à épaississement de la sauce. Transférer dans le bol de citrouille.



Animateur de l'émission télé "Yan Can Cook" sur PBS

« Pour couper avec précision, il faut un couteau bien aiguisé. C'est pourquoi j'exige *Master Grade* pour garder mes couteaux tranchants et précis. »

Martin Yan