

# PANINI



# Sandwiches



*Betty Bossi*

# APPAREIL À SANDWICH «PANINI»

Chère lectrice, cher lecteur,

Nous vous félicitons d'avoir choisi l'appareil à sandwich «Panini». L'équipe développement produits Betty Bossi se met en quatre pour vous proposer des ustensiles de cuisine utiles et innovants avec la fameuse garantie de réussite Betty Bossi. Votre satisfaction est dès lors notre principal objectif. Nous sommes certains que l'appareil à sandwich «Panini» saura vous enthousiasmer. Et pour que vous puissiez vous lancer sans attendre, nous avons concocté d'épatantes idées de recettes.

Nous vous laissons au plaisir de confectionner de délicieux panini et sandwiches.

Cordialement vôtre,



## Sommaire

Viva l'Italia	4
Toast Hawaii 2.0	4
Toast jambon-fromage	4
Toast au houmous	4
El Mexicano	6
Toast spécial	6
Toast poire-fromage	6
Toast à la fondue	6
Bagel à la saucisse	8
Bella Panini	8
Bagel à la vigneronne	8
Petit pain à l'œuf	8
Sandwich du pêcheur	10
Panini à la salsa	10
Panini au beurre de cacahuètes	10
Sandwich lard-vacherin	10
Gaufre au séré	12
Gaufre marbrée	12
Gaufre aux abricots sans gluten	14
Gaufre à la rhubarbe sans gluten	14
Toast choco-banane	16
Petit pain au lait condensé	16



L'appareil à sandwich «Panini» (n° d'art. 25239) convient pour la fabrication de toasts et de sandwiches grillés et fourrés. Coloris: rouge/noir. Matériau: matière synthétique thermorésistante ainsi que composants électroniques; aluminium à revêtement antiadhésif. Thermorésistance: max. 200°C. Dimensions (L x l x H): 21,5 x 13,5 x 9,5 cm. Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

# MODE D'EMPLOI



## 1. Branchement au courant

Fermez le couvercle de l'appareil à sandwich «Panini» et placez celui-ci sur une surface plane et thermorésistante. Branchez la fiche à une prise appropriée. Le témoin lumineux orange sur le couvercle s'allume. Faites chauffer l'appareil à sandwich «Panini» pendant env. 5 minutes.

## 2. Préparation et cuisson

Préparez le sandwich selon les indications de la recette et déposez-le au milieu de l'appareil à sandwich «Panini». Baissez le couvercle en appuyant légèrement, puis fermez-le.

**Avis important:** selon l'épaisseur des ingrédients (p. ex. Bagel à la vigneronne, p. 8), ne fermez pas complètement le couvercle. Exercez une légère pression sur le couvercle et maintenez-le dans cette position jusqu'à la fin du grillage.

Observez en outre les informations détaillées dans le mode d'emploi joint à l'appareil à sandwich «Panini».

## VIVA L'ITALIA

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 4 min par pièce

Pour 2 pièces

---

- 1 **tomate**, en tranches fines
  - 20 g de **pousses d'épinards**
  - 125 g de **mozzarella di bufala**, en tranches
  - 4 **tranches de pain de mie**
  - 2 **pincées de sel**
  - un peu de **poivre**
  - 2 c.s. de **crema di balsamico**
- 

1. Disposer les tranches de tomate, les épinards et la mozzarella sur les tranches de pain de mie, saler, poivrer.

2. **Grillage:** env. 4 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini». Arroser de crema di balsamico.

Pièce: 691 kcal, lip 57 g, glu 36 g, pro 6 g

## TOAST HAWAII 2.0 ①

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 4 min par pièce

Pour 2 pièces

---

- 80 g de **blanc de poulet fumé en tranches**
  - 1 **petite mangue** (d'env. 200 g), en tranches
  - 80 g de **cheddar**, en tranches
  - 4 **tranches de pain de mie**
- 

1. Disposer les tranches de poulet, la mangue et le cheddar sur les tranches de pain de mie.

2. **Grillage:** env. 4 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 414 kcal, lip 20 g, glu 34 g, pro 23 g

## TOAST JAMBON-FROMAGE ②

Mise en place et préparation: env. 5 min

Grillage: env. 4 min par pièce

Pour 2 pièces

---

- 4 **tranches de jambon arrière** (p. ex. Rustico)
  - 1 c.s. de **moutarde forte**
  - 80 g de **gruyère**, en tranches
  - 4 **tranches de pain de mie**
- 

1. Badigeonner le jambon avec la moutarde, poser le fromage dessus, façonner de petits paquets. Garnir chaque toast de deux paquets de jambon.

2. **Grillage:** env. 4 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 418 kcal, lip 21 g, glu 24 g, pro 32 g

## TOAST AU HOUMOUS ③

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

---

- 4 **tranches de pain de mie** (p. ex. trois céréales)
  - 60 g de **houmous**
  - 1 **petite courgette**, en lamelles
  - 1 **piment mi-fort rouge**, épiné, en rouelles
  - 10 g de **germes d'oignon**
- 

1. Tartiner les tranches de pain de mie de houmous. Garnir de courgette, de piment mi-fort et de germes d'oignon.

2. **Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 227 kcal, lip 11 g, glu 23 g, pro 7 g

1



2



3



## EL MEXICANO

Mise en place et préparation: env. 15 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

**1 avocat**, en morceaux

**1 boîte de grains de maïs** (d'env. 140 g), rincés, égouttés

**½ piment rouge**, épépiné, haché finement

**1 c. s. de coriandre**, ciselée

**1 c. s. de jus de citron vert**

**½ c. c. de sel**

**4 tranches de pain de mie**

1. Écraser l'avocat à la fourchette, incorporer tous les ingrédients, sel compris. Tartiner les tranches de pain de mie de masse à l'avocat.

2. **Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 341 kcal, lip 20 g, glu 29 g, pro 7 g

## TOAST SPÉCIAL ①

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

**4 tranches de bouilli de bœuf cuit**  
ou de tête marbrée

**2 c. s. de moutarde au raifort**

**10 g de roquette**

**4 tranches de pain de mie**

1. Badigeonner les tranches de bouilli avec la moutarde, poser la roquette dessus, façonner de petits paquets. Garnir chaque toast de deux paquets de viande.

2. **Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 270 kcal, lip 12 g, glu 24 g, pro 14 g

## TOAST POIRE- FROMAGE ②

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 5 min par pièce

Pour 2 pièces

**100 g de fromage bleu** (p. ex. Saint Agur),  
en tranches

**1 poire**, en tranches

**5 g de cresson alénois** ou de fontaine

**4 tranches de pain de mie**

(p. ex. pain de mie complet)

1. Disposer le fromage bleu, les tranches de poire et le cresson sur les tranches de pain de mie.

2. **Grillage:** env. 5 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 379 kcal, lip 21 g, glu 30 g, pro 14 g

## TOAST À LA FONDUE

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

**4 tranches de pain de mie**

**1 c. s. de vin blanc**

**100 g de mélange de fondue moitié-moitié**

**4 oignons grelots**, rincés, égouttés,  
hachés finement

**2 cornichons**, hachés finement

**1 c. c. de paprika mi-fort**

1. Imbiber les tranches de pain de mie de vin blanc. Garnir de mélange de fondue, d'oignons grelots et de cornichons, saupoudrer de paprika.

2. **Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 361 kcal, lip 21 g, glu 24 g, pro 18 g



2

1

## BAGEL À LA SAUCISSE

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

- 2 bagels au sésame, fendus
- 100 g de saucisse à tartiner (Mettwurst)
- 1 sucrine, en lanières

1. Tartiner les moitiés de bagels de saucisse à tartiner, répartir les lanières de sucrine dessus.
2. **Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 445 kcal, lip 24 g, glu 41 g, pro 15 g

## BELLA PANINI ①

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

- 1 tomate, en tranches
- 80 g de fromage de chèvre à pâte molle (p. ex. Tendre Bûche), en tranches
- quelques olives noires dénoyautées
- 1 c. s. de pignons de pin
- 1 c. s. de basilic, pluches
- 2 petits pains au lait, fendus

1. Répartir les tranches de tomate et tous les ingrédients, basilic compris, sur les moitiés de petits pains.
2. **Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 375 kcal, lip 19 g, glu 36 g, pro 14 g

## BAGEL À LA VIGNERONNE ②

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

- 60 g de fromage à pâte molle (p. ex. brie), en tranches
- 40 g de raisins roses sans pépins, coupés en deux
- 40 g de jambon cru en tranches
- 2 bagels au sésame, fendus

1. Placer le fromage, les raisins et le jambon cru sur les moitiés de bagels.
2. **Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 372 kcal, lip 13 g, glu 43 g, pro 19 g

## PETIT PAIN À L'ŒUF

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

- 2 petits pains, fendus
- 40 g de roquette
- 2 œufs frais
- 1 oignon fanes, en rouelles
- 2 pincées de sel
- un peu de poivre

1. Garnir les fonds de petits pains de roquette, casser les œufs, déposer sur la roquette, parsemer de rouelles d'oignon fanes, saler, poivrer, poser les couvercles.
2. **Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 283 kcal, lip 10 g, glu 34 g, pro 13 g





1



2

## SANDWICH DU PÊCHEUR

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 5 min par pièce

Pour 2 pièces

---

**4 tranches de pain blanc**

**1 c. s. de raifort en bocal**

**100 g filets de truite fumée**, en morceaux

**10 g de cresson**

**4 tomates séchées à l'huile**, égouttées,  
en lanières

---

**1.** Tartiner les tranches de pain de raifort. Garnir de filets de truite, de cresson et de tomates séchées.

**2. Grillage:** env. 5 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 225 kcal, lip 3 g, glu 31 g, pro 17 g

## PANINI À LA SALSA ①

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

---

**90 g de tapenade de tomates**

**30 g de noix de pécan**,  
hachées grossièrement

**1 bouquet de basilic**, ciselé

**20 g d'olives vertes dénoyautées**,  
hachées finement

**4 tranches de pain protéiné**

---

**1.** Mélanger la tapenade, les noix de pécan, le basilic et les olives, en garnir les tranches de pain.

**2. Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 440 kcal, lip 34 g, glu 10 g, pro 20 g

## PANINI AU BEURRE DE CACAHUÈTES ②

Mise en place et préparation: env. 15 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

---

**4 tranches de pain protéiné**

**100 g de beurre de cacahuètes**

**1 banane**, en rondelles

**6 tranches de lard à rôtir**

---

**1.** Tartiner les tranches de pain de beurre de cacahuètes. Garnir de rondelles de banane et de lard.

**2. Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 665 kcal, lip 47 g, glu 23 g, pro 33 g

## SANDWICH LARD-VACHERIN

Mise en place et préparation: env. 20 min

Grillage: env. 10 min par pièce

Pour 2 pièces

---

**160 g de lardons**

**2 oignons**, en rouelles

**120 g de vacherin fribourgeois**, en tranches

**1 petite pomme**, en petits dés

**4 tranches de pain blanc**

---

**1.** Faire rissoler lentement les lardons à sec dans une poêle. Ajouter les oignons, faire revenir env. 10 minutes. Répartir le vacherin, la pomme, les lardons et les oignons sur les tranches de pain.

**2. Grillage:** env. 10 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 664 kcal, lip 37 g, glu 42 g, pro 36 g



1

2

## GAUFRE AU SÉRÉ

Mise en place et préparation: env. 30 min

Finition: env. 6 min par pièce

Pour 4 pièces

---

180 g de farine  
150 g de sucre  
1 c. c. de poudre à lever  
½ c. c. de curcuma  
2 pincées de sel

---

2 œufs  
1 dl de lait  
1 citron bio, moitié du zeste râpé

80 g de beurre, fondu, refroidi

---

150 g de séré à la crème  
3 c. s. de sucre  
3 c. s. de jus de citron  
2 c. s. de menthe, ciselée

---

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients, sel compris.

2. Incorporer les œufs et tous les ingrédients, beurre compris. Verser un quart de la pâte dans l'appareil à sandwich «Panini» graissé, fermer le couvercle.

3. **Finition:** faire griller env. 6 min par pièce. Retirer, procéder de même avec le reste de la pâte. Laisser refroidir les gaufres sur une grille.

4. Mélanger le séré et tous les autres ingrédients, servir à part.

Pièce: 635 kcal, lip 28 g, glu 81 g, pro 12 g

## GAUFRE MARBRÉE

Mise en place et préparation: env. 30 min

Finition: env. 6 min par pièce

Pour 4 pièces

---

100 g de beurre, mou  
110 g de sucre  
1 pincée de sel  
2 œufs  
1 dl de lait

---

200 g de farine  
½ c. c. de poudre à lever  
1 sachet de sucre vanillé

---

50 g de chocolat noir, haché finement  
sucre glace pour le décor

---

1. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Incorporer les œufs, travailler encore jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer le lait.

2. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à la masse. Partager la pâte en deux portions, incorporer le sucre vanillé à une portion.

3. Mettre le chocolat dans un bol à parois minces, placer au-dessus d'un bain-marie frémissant, sans lui faire toucher l'eau. Laisser fondre le chocolat, lisser, incorporer à l'autre portion de pâte. Verser la pâte au chocolat sur la pâte claire, marbrer avec une fourchette. Verser un quart de la pâte dans l'appareil à sandwich «Panini» graissé, fermer le couvercle.

4. **Finition:** faire griller env. 6 min par pièce. Retirer, procéder de même avec le reste de la pâte. Laisser refroidir les gaufres sur une grille, saupoudrer de sucre glace.

Pièce: 618 kcal, lip 31 g, glu 73 g, pro 10 g



sans  
gluten

## GAUFRE AUX ABRICOTS SANS GLUTEN

Mise en place et préparation: env. 30 min

Finition: env. 8 min par pièce

Pour 4 pièces

---

80 g d'amandes mondées moulues

40 g de sucre

40 g de beurre, fondu, refroidi

---

125 g de beurre, mou

80 g de sucre

1 pincée de sel

2 œufs

1 citron bio, moitié du zeste râpé  
et moitié du jus

1 dl de lait

---

200 g de farine sans gluten (Schär)

1 c. c. de poudre à lever (Dr. Oetker)

250 g d'abricots surgelés,  
légèrement dégelés, en petits dés

1. Mélanger à la fourchette amandes, sucre et beurre jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse, réserver le streusel.

2. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Incorporer les œufs, travailler encore jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer le zeste et le jus de citron et le lait.

3. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer avec les abricots. Verser un quart de la pâte dans l'appareil à sandwich «Panini», répartir dessus un quart du streusel réservé, fermer le couvercle.

4. **Finition:** faire griller env. 8 min par pièce. Retirer, procéder de même avec le reste de la pâte et du streusel. Laisser refroidir les gaufres sur une grille.

Pièce: 845 kcal, lip 52 g, glu 82 g, pro 10 g

sans  
gluten

## GAUFRE À LA RHUBARBE SANS GLUTEN

Mise en place et préparation: env. 30 min

Finition: env. 8 min par pièce

Pour 4 pièces

---

100 g de beurre, mou

100 g de sucre brut

1 pincée de sel

2 œufs

---

125 g de mélange de farines sans gluten  
(Schär Kuchen & Kekse)

100 g d'amandes mondées moulues

60 g de massepain à cuire, en morceaux

1 sachet de sucre vanillé bourbon (Dr. Oetker)

1 c. c. de poudre à lever (Dr. Oetker)

250 g de rhubarbe rouge, en tronçons  
d'env. 1 cm (soit env. 150 g)

1. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Incorporer les œufs, travailler encore jusqu'à ce que la masse blanchisse.

2. Incorporer la farine et tous les ingrédients, rhubarbe comprise. Verser un quart de la pâte dans l'appareil à sandwich «Panini», fermer le couvercle.

3. **Finition:** faire griller env. 8 min par pièce. Retirer, procéder de même avec le reste de la pâte. Laisser refroidir les gaufres sur une grille.

Pièce: 684 kcal, lip 41 g, glu 65 g, pro 10 g



## TOAST CHOCO-BANANE ①

Mise en place et préparation: env. 10 min

Grillage: env. 6 min par pièce

Pour 2 pièces

**50 g de chocolat aux noisettes,**

haché grossièrement

**1 banane, en rondelles**

**¼ de c. c. de cannelle**

**4 tranches de pain de mie**

1. Répartir le chocolat, la banane et la cannelle sur les tranches de pain de mie.

2. **Grillage:** env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 358 kcal, lip 16g, glu 44g, pro 8g

## PETIT PAIN AU LAIT CONDENSÉ ②

Mise en place et préparation: env. 15 min

Grillage: env. 5 min par pièce

Pour 2 pièces

**50 g de cacahuètes salées,**

hachées grossièrement

**3 c. s. de lait condensé sucré**

**¼ de c. c. de gingembre, râpé finement**

**2 petits pains au lait, fendus**

1. Bien mélanger les cacahuètes, le lait condensé et le gingembre, étaler sur les moitiés de petits pains.

2. **Grillage:** env. 5 min par pièce dans l'appareil à sandwich «Panini».

Pièce: 438 kcal, lip 19g, glu 51g, pro 14g

