



Moule rectangulaire

fr Fiche produit et recettes

Chère cliente, cher client!

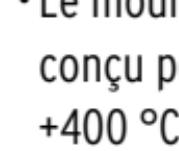
Votre nouveau moule rectangulaire en métal triplement émaillé vous permettra de préparer de délicieux gâteaux, du pain et d'autres plats sucrés ou salés.

Profitez dès maintenant de votre nouveau moule en essayant les recettes que nous avons réunies pour vous dans ce livret.

Afin que cet article en émail vous donne longtemps satisfaction, lisez et respectez impérativement les conseils suivants d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec cet article et d'excellents résultats!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Conseils importants pour l'utilisation

- Le moule rectangulaire est uniquement conçu pour une utilisation au four jusqu'à +400 °C. Ne l'utilisez pas à d'autres fins! Il ne peut pas être utilisé au micro-ondes!
- Enduisez le moule rectangulaire d'un peu de beurre ou de margarine avant utilisation. Le cas échéant, saupoudrez également de farine.
- Manipulez le moule avec précaution lorsqu'il est chaud. Utilisez des maniques pour éviter tout **risque de brûlures**.
- Posez toujours le moule rectangulaire chaud sur une surface appropriée résistant à la chaleur.
- Bien que la surface émaillée soit résistante aux coupures et aux rayures, elle peut perdre son éclat ou, dans le pire des cas, subir des rayures en cas d'utilisation intensive d'objets pointus ou coupants (par ex. des couteaux) pour préparer les plats ou nettoyer le plat à gratin.

- Avant de démouler le plat, laissez le plat et le moule refroidir quelques minutes. La pâte pourra ainsi se stabiliser et une couche d'air se formera entre le plat et le moule.
- Evitez de surchauffer le moule rectangulaire et ne le faites jamais chauffer à vide.
- Evitez les chocs thermiques: veillez à ne pas refroidir ou réchauffer trop vite le moule rectangulaire. Ne posez jamais le moule sur une surface froide ou mouillée pour ne pas endommager le revêtement en émail.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez le moule rectangulaire à l'eau très chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Le moule rectangulaire est lavable au lave-vaisselle. Nous vous conseillons toutefois le lavage à la main, plus doux, qui préservera l'éclat caractéristique du revêtement en émail.
- N'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, comme les éponges ou brosses métalliques, la laine d'acier, les éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. Ils pourraient rayer le revêtement, ce qui enlèverait à l'émail - comme c'est le cas du verre - son éclat.
- Les rayures ternissent l'émail, mais elles ne nuisent en rien au fonctionnement du moule rectangulaire qui peut continuer à être utilisé normalement.
- Nettoyez le moule rectangulaire si possible juste après utilisation pour éliminer plus facilement les restes de nourriture. Laissez toujours le moule rectangulaire refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Pour enlever plus facilement les restes de nourriture récalcitrants ou brûlés, faites tremper le moule rectangulaire avant de le laver avec une éponge souple ou une brosse à vaisselle à poils souples et doux.
- Essuyez le moule rectangulaire juste après l'avoir lavé afin d'éviter les traces de calcaire. Ces traces s'enlèvent très facilement à l'eau vinaigrée.
- Rangez le moule rectangulaire au sec.
- Le frottement d'objets métalliques comme les couverts en acier inoxydable peut laisser des traces sombres sur la surface émaillée blanche. Ces traces s'enlèvent avec un nettoyant pour émail..

Gratin aux œufs et légumes

Pour 1 moule (env. 4 tranches)

675 kcal par tranche

Préparation: 20 min | Cuisson: env. 20 min

Préparation

300 g de farfalle

Sel

250 g de courgettes

2 tomates charnues

125 g de crème

1/8 l de lait

3 œufs (taille M)

Poivre

2 c.c. d'origan séché

1 boîte de maïs (340 g), égoutté

100 g de fromage râpé

De la matière grasse et de la chapelure pour le moule

Préparation

1. Faire cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée en respectant les indications de l'emballage. Pendant ce temps, laver et nettoyer la courgette et la découper en fines tranches. Laver les tomates et enlever les pédoncules. Couper les tomates en fins quartiers.
2. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 160 °C (chaleur tournante). Graisser le moule et le saupoudrer de chapelure.
3. Mélanger la crème, le lait et les œufs, saler, poivrer, assaisonner à l'origan. Mélanger les pâtes et le maïs avec la préparation et verser l'ensemble dans le moule. Recouvrir des tranches de courgette et de tomate. Saupoudrer de fromage râpé et faire cuire au four une vingtaine de mine (grille du milieu).

Pain d'épeautre express

Pour 1 moule (env. 16 tranches)

145 kcal par tranche

Préparation: 5 min | Cuisson: env. 50 min

Ingrédients

650 g de farine d'épeautre complète

Sel

1 cube de levure fraîche

1/2 l d'eau tiède

Matière grasse pour le moule

Préparation

1. Graisser le moule. Mélanger la farine et 1 c.s. de sel dans un saladier. Emietter la levure et la répartir sur la farine.
2. Avec les crochets de pétrissage du batteur, incorporer lentement un demi-litre d'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
3. Mettre la pâte dans le moule et faire cuire env. 50 min au four non préchauffé sur la grille du milieu à 200 °C (chaleur supérieure /inférieure) ou 180 °C (chaleur tournante).

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2026

GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Munich

Tous droits réservés

Référence: 718 936

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,

22297 Hamburg, Germany

www.tchibo.ch