

CAMPINGAZ

Camping Gaz (Schweiz) AG
Route du Tir-Fédéral 10
CH-1762 Givisiez
Tel. 026 460 40 40
Fax 026 460 40 50
info@campingaz.ch

Unser gesamtes Sortiment finden Sie online unter:
Vous trouverez notre assortiment complet sur notre site internet sous:
www.campingaz.com

Jahrzehntelange Erfahrung in der Entwicklung von Gasgeräten und darüber hinaus auch die Leidenschaft, die Qualität und den Bedienungskomfort der Geräte stets zu verbessern, prägen das Grillsortiment von Campingaz®. Gefertigt werden Campingaz® Grillgeräte in unseren eigenen, ISO 9001 zertifizierten, Produktionsstätten in Italien.

Plus de 60 ans d'expérience dans le développement d'appareils à gaz. L'objectif permanent et systématique d'améliorer la qualité et le confort de nos produits sont monnaie courante au sein de l'assortiment barbecue Campingaz®. Tous nos grils à gaz sont fabriqués dans notre usine certifiée ISO 9001 située en Italie.



© 02 / 2012

Grill Vergnügen

Grillmodelle,
Rezepte und
Tipps

CAMPINGAZ

Modèles de grils,
recettes et astuces
des pros

Le plaisir de la grillade



Sommerluft, Grillgenuss

Grillieren gehört zum Sommer wie die Sonne und das Schwimmbad. Grillieren heisst gemeinsame Zubereitung, gemeinsamer Genuss und gleichzeitig entspannte Atmosphäre in freier Natur.

Mit einem Gasgrill von Campinggaz® sind die Vorbereitungen für dieses gemeinsame Erlebnis besonders schnell und einfach. Er funktioniert auf Knopfdruck, die Temperatur ist regelbar, er ist Herd und Backofen in einem – im Sommer wie im Winter und egal, ob Sie ein Freund von klassischem oder exotischem Grillgut sind.

Grillieren ist eine glühende Leidenschaft, die einen nicht mehr loslässt. Schon gar nicht, wenn Sie ein gutes Gerät haben, das auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.

Chaleur de l'été, plaisir de la grillade

La grillade est à l'été ce que la piscine est au soleil. La grillade englobe la joie de se retrouver entre amis, le plaisir de la préparation commune et l'ambiance détendue en pleine nature.

Avec un gril à gaz de Campinggaz®, les préparations pour une grillade réussie sont particulièrement simples et rapides. Pour la mise en service, il suffit d'une simple pression, la température est réglable, le gril fait également office de plaque et de four, l'utilisation est possible en été comme en hiver, que vous soyez un adepte de cuisine traditionnelle ou exotique.

La grillade est une activité passionnante, auquel chacun y prend goût. Surtout si vous possédez le gril qui correspond à vos besoins.



Unsere
Lieblingsgerichte
vom Grill

Nos
plats préférés pour
la grillade



**Pouletspiessli
Brochettes
de poulet**

Seite-Page **7**



**Zanderfilets
Filets de sandre**

Seite-Page **10**



**Schweins-
kotelettbraten
Rôti de côtes
de porc**

Seite-Page **18**



**Ananas-Tarte
Tatin
Tarte tatin
à l'ananas**

Seite-Page **23**

C-Line

Schluss mit Stichflammen und Rauch, kein verbranntes Grillgut mehr auf dem Teller. Unsere Spitzengeräte der C-Line bieten das einzigartige, seitliche Radiant Burner System (RBS®) und haben dank des Hitzereflektors eine besonders gleichmässige Hitzeverteilung auf dem Grillrost. Für sichere Handhabung, schnelle Zubereitung und schonend gegartes Grillgut.

Plus de fumée, ni de flammes jaillissantes. La gamme exclusive C-Line est équipée du système Radiant Burner (RBS®) qui permet une cuisson saine et savoureuse. L'apport d'un réflecteur de chaleur améliore les performances du gril en terme de répartition de la chaleur sur la grille de cuisson. Pour une utilisation en toute sécurité, une préparation rapide et une viande mijotée à souhait.

Grillgut ca. eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
Sortir les mets et viandes du réfrigérateur env. une heure avant leur cuisson.



Deckel mit Panoramafenster
Couvercle avec fenêtre panoramique



Ablageböden aus Glas
Tablette de rangement en verre



Seitenkocher
Réchaud latéral
2,3 kW

C-Line 2400 Deluxe

- Grillfläche: 2450 cm²
- Grillroste aus Gusseisen, zweifach emailliert
- Leistung: 9,4 kW + 2,3 kW
- Surface de cuisson: 2450 cm²
- Grilles en fonte, émaillées double couche
- Puissance: 9,4 kW + 2,3 kW

Eigenschaften

- RBS®-Technologie mit Hitzereflektor
- 2 Seitenbrenner aus Keramikwaben
- Seitenablagen mit Haken für Zubehör
- Deckel mit Fenster und Temperaturanzeige
- Mitgehender Warmhalterost
- Fettauffangschale und Grillwanne herausziehbar
- Elektronische Zündung
- Zweiteiliger Grillrost

Caractéristiques

- Système RBS® avec réflecteur de chaleur
- 2 brûleurs latéraux en céramique
- Tablettes latérales avec crochets pour accessoires
- Couvercle avec vitre et thermomètre
- Grille de mijotage articulée
- Barquette pour la récupération des graisses et fond de cuve amovibles
- Allumage électronique
- Grille en 2 parties



Ablageböden aus Metall
Tablettes de rangement en métal

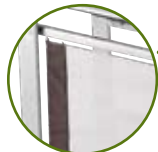
C-Line 1900 Deluxe

- Grillfläche: 1900 cm²
- Grillroste aus Gusseisen, zweifach emailliert
- Leistung: 7,8 kW + 2,3 kW
- Surface de cuisson: 1900 cm²
- Grilles en fonte, émaillées double couche
- Puissance: 7,8 kW + 2,3 kW

C-Line 1900

- Grillfläche: 1900 cm²
- 2-teiliger Grillrost, zweifach emailliert
- Leistung: 7,8 kW
- Surface de cuisson: 1900 cm²
- Grilles émaillées, en 2 parties
- Puissance: 7,8 kW

Textilverkleidung
Cache-bouteille en textile



RBS® Classic

Das RBS®-Basismodell mit über 10-jähriger Erfolgsgeschichte.
Le modèle de base RBS® avec plus de 10 ans de succès sur le marché.



Grosse Fleischstücke auf grosser Flamme kurz anbraten. Fertig grillieren bzw. garen bei kleiner Hitze oder indirekte Grillier-methode anwenden.
Toujours saisir les gros morceaux de viande à grande chaleur. Terminer la cuisson à température basse ou utiliser la méthode pour griller indirectement.

RBS® Classic

- Grillfläche: 1600 cm²
- 2-teiliger Grillrost, verchromt
- Leistung: 8,2 kW
- Surface de cuisson: 1600 cm²
- Gitter chromée, en 2 parties
- Puissance: 8,2 kW



Keramiksteine für gleichmässige Hitzeverteilung
Pierres céramiques pour une distribution homogène de la chaleur



Herausziehbare Fettauffangschale
Lèchefrite amovible

RBS®-Technologie

Die beiden Keramikbrenner sind nicht im Boden, sondern an den Seiten der Grillwanne fixiert. Der Hitzereflektor (oder Keramiksteine) versorgt das Grillgut von unten mit Hitze. Diese einfache Idee verhindert, dass Fett und Fleischsaft in die Flammen tropfen und sich entzünden.

Technologie RBS®

Les brûleurs radiants en céramique sont fixés sur les parois verticales et non en fond de cuve. Le réflecteur de chaleur (ou les pierres céramiques) emmagasine la chaleur et l'amène vers le haut. Les graisses ne s'écoulent pas sur les brûleurs; elles ne s'enflamment pas.



Keine Stichflammen
Pas de flammes jaillissantes



Hitzereflektor C-Line
Réflecteur de chaleur C-Line

Pouletspießli mit süss-scharfer Sauce

Vorspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Grillieren: ca. 7 Min.

Zutaten:

SPIESSLI

- 2 Pouletbrüstli (je ca. 150 g)
- 1 Limette
- 2 EL Korianderblättchen
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Maizena
- 3/4 EL rote Currypaste
- 1/2 TL Salz
- 8 Holzspießchen

SAUCE

- 2 EL Sesam- oder Olivenöl
- 2 EL Aceto balsamico bianco
- 1 TL rote Currypaste
- 1/2 TL flüssiger Honig
- 2 Prisen Salz
- 1 EL Korianderblättchen
- 1/2 Eisbergsalat

Zubereitung:

FLEISCH

1. Pouletbrüstli sehr fein hacken, in eine Schüssel geben. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, Schale fein dazureiben. Koriander fein schneiden, beigegeben. Sojasauce, Maizena, Currypaste und Salz gut verrühren, beigegeben, alles gut mischen, bis eine kompakte Masse entsteht. Masse in 8 Portionen teilen, um je ein Spießchen drücken.
2. Bei mittlerer Hitze rundum ca. 7 Min. grillieren.

SAUCE

1. Sesamöl und alle Zutaten bis und mit Salz gut verrühren. Koriander fein schneiden, darunter rühren. Salat in Stücke zupfen, auf Teller verteilen, wenig Sauce darüberträufeln. Pouletspießli darauf anrichten, restliche Sauce separat dazu servieren.

Tipps

- Statt Limette Bio-Zitrone verwenden.
- Statt Koriander glattblättrige Petersilie verwenden.

Entrée pour 4 personnes

Mise en place et préparation: env. 30 min
Griller: env. 7 min

Ingrédients:

BROCHETTES

- 2 blancs de poulet (env. 150 g chacun)
- 1 citron vert
- 2 cs de feuilles de coriandre
- 1 cs de sauce soja
- 1 cs de maizena
- 3/4 de cc de pâte de curry rouge
- 1/2 cc de sel
- 8 brochettes en bois

SAUCE

- 2 cs d'huile de sésame ou d'olive
- 2 cs d'aceto balsamico bianco
- 1 cs de pâte de curry rouge
- 1/2 cc de miel liquide
- 2 pincées de sel
- 1 cs de feuilles de coriandre
- 1/2 salade iceberg

Préparation:

VIANDE

1. Hacher très finement les blancs de poulet, mettre dans un récipient. Rincer le citron vert à l'eau chaude, essuyer, râper finement le zeste et ajouter. Ciseler la coriandre, ajouter. Bien mélanger la sauce soja, la maizena, la pâte de curry et le sel, ajouter, bien mélanger le tout, jusqu'à obtenir une masse compacte. Partager la masse en 8 portions, presser autour de chaque brochette.
2. Faire griller sur feu moyen env. 7 minutes.

SAUCE

1. Bien mélanger l'huile de sésame et tous les ingrédients jusqu'au sel compris. Ciseler finement la coriandre, incorporer. Effiloche la salade, répartir sur les assiettes, arroser avec un peu de sauce. Dresser les brochettes de poulet dessus, servir le reste de sauce à part.

Suggestions

- Remplacer le citron vert par du citron bio.
- Remplacer la coriandre par du persil plat.

Brochettes de poulet et sauce pimentée



Genesco

Inspiriert von der australischen Grillküche bietet die Linie Genesco grosse Grillflächen und vielseitige Grillmöglichkeiten. Sie sind die idealen Grills für ausgiebige Grillabende mit Freunden und der Familie. Sie sind verfügbar in verschiedenen Grössen, als Basis- oder Deluxe-Modell mit Seitenkocher und praktischem Unterschrank.

Inspiré d'un design australien et équipé d'une large surface de cuisson, les grills Genesco garantissent à son utilisateur une grande multifonctionnalité. Ces grills conviennent particulièrement pour les grands barbecues en famille ou entre amis. Ils sont disponibles en différentes grandeurs et exécutions, comme par exemple un modèle de base et un modèle deluxe équipé d'un réchaud latéral et d'un casier de rangement pratique.

Gusseiserne Brenner mit Hitzeschild

Brûleurs en fonte avec diffuseur de chaleur



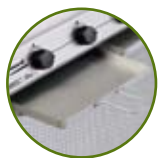
Seitenkocher 2,3 kW

Réchaud latéral 2,3 kW



Herausziehbare Fettauffangbleche

Plaques de récupération de graisse amovibles



Fisch und Fleisch während der gesamten Grilledauer nur einmal wenden. Grillzange oder -schaufel verwenden. Pendant la cuisson ne tournez vos grillades qu'une seule fois. Utiliser une pince à viande ou une spatule pour les tourner.

Genesco 4 Classic L Deluxe

- Grillfläche: 3360 cm²
- 4 Brenner aus Gusseisen
- Leistung: 15,2 kW + 2,3 kW
- Surface de cuisson: 3360 cm²
- 4 brûleurs en fonte
- Puissance: 15,2 kW + 2,3 kW

Eigenschaften

- Grillrost und Grillplatte aus Gusseisen, zweifach emailliert
- Gusseiserne Brenner mit Hitzeschild
- Eleganter Deckel mit Edelstahl-Einsatz und Temperaturanzeige
- Warmhalterost
- Herausziehbares Fettauffangblech
- Elektronische Zündung

Caractéristiques

- Grille et plaque de cuisson en fonte, émaillées en double couche
- Brûleurs en fonte avec diffuseur de chaleur
- Couvercle élégant avec élément en inox et thermomètre
- Grille de mijotage
- Lèchefrite amovible
- Allumage électronique

Genesco 4 Classic L

- Grillfläche: 3360 cm²
- 4 Brenner aus Gusseisen
- Leistung: 15,2 kW
- Surface de cuisson: 3360 cm²
- 4 brûleurs en fonte
- Puissance: 15,2 kW

Grillgut erst kurz vor dem Servieren salzen, wenn überhaupt nötig. Ne pas saler les viandes crues, si nécessaire, les saler juste avant de les servir.



Die Genesco-Grills gibt es auch kleiner: Grillfläche 2600 cm², Leistung 11,4 kW. Siehe Übersicht Seiten 12-13 oder fragen Sie Ihren Fachhändler.

Les modèles Genesco sont également disponibles de taille plus petite: surface de cuisson 2600 cm², puissance 11,4 kW. Voir sommaire pages 12-13 ou veuillez demander votre revendeur.

Unter der Linie Adelaide® sind weitere Plattengasgrills erhältlich.

La ligne Adelaide® propose d'autres modèles de grills à surface de cuisson plate.

Adelaide® 3 Classic L

- Grillfläche: 2800 cm²
- 3 Brenner aus Gusseisen
- Leistung: 14 kW
- Surface de cuisson: 2800 cm²
- 3 brûleurs en fonte
- Puissance: 14 kW

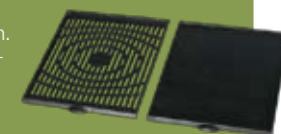


Grillplatte aus Gusseisen

Die Grillplatte speichert und leitet die Hitze besonders gut ans Grillgut weiter. Gemüse, Früchte, Fisch und kleine Fleischstücke lassen sich darauf perfekt zubereiten. Die Grillplatte bietet in Ergänzung zum traditionellen Grillrost vielseitige Grillmöglichkeiten.

Plaque de cuisson en fonte

La plaque de cuisson a la faculté de particulièrement bien emmagasiner et redistribuer la chaleur. Elle convient à la préparation des légumes, des fruits, des poissons et des viandes émincées. En complément de la grille traditionnelle, la plancha offre de multiples possibilités.



Hauptspeise für 4 Personen**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 1 Std.**Grillieren:** ca. 3 Min.**Zutaten:****KARTOFFELN**

- 800 g kleine fest kochende Kartoffeln
- 2 dl Wasser
- 3/4 TL Salz, 1/4 TL milder Curry
- 1 EL Butter

TOMATENSAUCE

- 3 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 roter Chili
- je 1/4 TL Zucker und Salz
- 1 Bund glattblättrige Petersilie

FISCH

- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 4 Zanderfilets ohne Haut (je ca. 150 g)
- 1/2 TL Salz

Zubereitung:**KARTOFFELN**

1. Kartoffeln je nach Grösse halbieren, mit Wasser, Salz und Curry in eine Aluschale geben, mit Aludeckel oder -folie verschliessen.
2. Bei mittlerer Hitze zum kochen bringen, Aluschale auf den Warmhalterost stellen. Kartoffeln ca. 45 Min. weich garen, evtl. abtropfen. Butter darauf verteilen.

SAUCE

1. Tomaten in Würfeli schneiden, Knoblauch fein hacken. Chili entkernen, fein hacken. Alle Zutaten in eine Aluschale geben, würzen, zu den Kartoffeln auf den Warmhalterost stellen. Offen ca. 30 Min. garen. Petersilie fein schneiden, daruntermischen.

FISCH

1. Von der Zitrone Schale in eine Schüssel reiben, 2 TL Saft auspressen, begeben. Öl begeben und alles verrühren, würzen, Fischfilets damit bestreichen.
2. Auf der Grillplatte bei grosser Hitze beidseitig je ca. 1 1/2 Min. grillieren, salzen. Zanderfilets mit Tomatensauce und Curry-Kartoffeln anrichten. Restliche Sauce dazu servieren.

Zanderfilets mit Curry-Kartoffeln

**Eine Auswahl an Grillzubehör – passend zum Menü:****Notre sélection d'accessoires – selon le menu:****Grillplatte C-Line**

Aus Gusseisen, doppelt emailliert.

Plaque de cuisson C-Line

En fonte, émaillée en double couche.

**Grillschalen**

Aus Aluminium.

Barquettes

En aluminium.



Dünne Fleischstücke, Fisch oder Gemüse auf einer Grillplatte aus Gusseisen oder einer Natursteinplatte zubereiten.

Faire griller de la viande fine, du poisson ou des légumes sur une plaque en fonte ou en pierre naturelle.

**Grillbesteck**

Aus Edelstahl

Set à ustensiles

En inox

Plat principal pour 4 personnes**Mise en place et préparation:** env. 1 h**Faire griller:** env. 3 min**Ingrédients:****POMMES DE TERRE**

- 800 g de petites pommes de terre à chair ferme
- 2 dl d'eau
- 3/4 de cc de sel, 1/4 de cc de curry doux
- 1 cs de beurre

SAUCE TOMATE

- 3 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1/2 piment rouge
- 1/4 de cc de sucre et autant de sel
- 1 bouquet de persil plat

POISSON

- 1 citron bio
- 2 cs d'huile d'olive
- un peu de poivre du moulin
- 4 filets de sandre sans la peau (env. 150 g chacun)
- 1/2 cc de sel

Préparation:**POMMES DE TERRE**

1. Couper les pommes de terre en deux selon leur taille, mettre dans une barquette en aluminium avec l'eau, le sel et le curry, couvrir avec le couvercle de la barquette ou une feuille d'aluminium.
2. Porter à ébullition sur feu moyen, mettre la barquette sur la grille de mijotage. Laisser cuire les pommes de terre env. 45 min, égoutter si nécessaire. Répartir le beurre dessus.

SAUCE

1. Couper les tomates en petits dés, hacher finement l'ail. Épépiner le piment, hacher finement. Mettre tous les ingrédients dans une barquette en aluminium, assaisonner, mettre à côté des pommes de terre sur la grille de mijotage. Cuire env. 30 min à découvert. Ciseler finement le persil, incorporer.

POISSON

1. Râper le zeste du citron dans un récipient, presser 2 cs de jus, ajouter. Ajouter l'huile, mélanger, assaisonner, en badigeonner les filets de poisson.
2. Faire griller sur la grille de cuisson sur feu maximum env. 1 1/2 min de chaque côté, saler. Dresser les filets de sandre avec la sauce tomate et les pommes de terre au curry. Servir le reste de sauce à part.

Filets de sandre et pommes de terre au curry



Modell	BRENNER			GRILLFLÄCHE			AUSSTATTUNG			Platzbedarf (BxTxH)	Leistung
	Technologie	Anzahl Brenner	Material	Masse	Anzahl Roste	Material	Seitenkocher	Warmhalterost	Drehspieß* ³		
C-Line 2400 Deluxe	RBS®	2	K	67 x 36,5 cm	2	G e	• (2,3 kW)	•	•	152 x 63 x 112 cm	9,4 kW
C-Line 1900 Deluxe	RBS®	2	K	52 x 36 cm	2	G e	• (2,3 kW)	•	•	127 x 63 x 112 cm	7,8 kW
C-Line 1900	RBS®	2	K	52 x 36 cm	2	e		•	•	127 x 63 x 112 cm	7,8 kW
RBS® Classic	RBS®	2	K	54 x 30 cm	2	c		•	•	136 x 43 x 110 cm	8,2 kW
Genesco 4 Classic L Deluxe	Z/P	4	G	74 x 45,5 cm	1 + 1* ²	G e	• (2,3 kW)	•		160 x 61 x 114 cm	15,2 kW + 2,3 kW
Genesco 4 Classic L	Z/P	4	G	74 x 45,5 cm	1 + 1* ²	G e		•		160 x 61 x 114 cm	15,2 kW
Genesco 3 Classic L Deluxe	Z/P	3	G	57,5 x 45,5 cm	1 + 1* ²	G e	• (2,3 kW)	•		143 x 61 x 114 cm	11,4 kW + 2,3 kW
Genesco 3 Classic L	Z/P	3	G	57,5 x 45,5 cm	1 + 1* ²	G e		•		143 x 61 x 114 cm	11,4 kW
Adelaide® 3 Classic L	Z/P	3	G	60 x 46 cm	1 + 1* ²	G e		•		128 x 59 x 108,6 cm	14 kW
El Prado 2200 D	BF	2	S	59 x 36 cm	2	e	• (2,3 kW)	•		125 x 51 x 115 cm	4,7 kW + 2,3 kW
El Prado 1800 W	BF	2	S	54 x 33,5 cm	2	e		•		112 x 47 x 113 cm	4 kW
El Prado 1800	BF	2	S	54 x 33,5 cm	2	e		•		112 x 47 x 113 cm	4 kW
Texas™ US No 2	Z	1 DB* ¹	G	55 x 33 cm	1	G	• (2,3 kW)	•	•	122 x 53 x 112 cm	8,2 kW
Texas™ US No 1	Z	1 DB* ¹	G	55 x 33 cm	1	G		•	•	122 x 53 x 112 cm	8,2 kW
Expert 2 Super	L	1 DB* ¹	G	50 x 30 cm	1	e		•	•	113 x 50 x 111 cm	7 kW
Rancho® Super	L	1 DB* ¹	S	50 x 30 cm	1	c			•	113 x 50 x 102 cm	7 kW
Fargo™	K	1	S	47 x 31 cm	1	e				62 x 34 x 22 cm	4,5 kW
3 in 1 Grill CV	K	1	S	34 x 24 cm	1	T				46 x 35 x 17 cm	1,5 kW
Camping Kitchen® Grill	K	2	S	46 x 25 cm	1	T				53,3 x 33,5 x 12 cm	4 kW
Modèle	Technologie	Nombre de brûleurs	Matériel	Dim.	Nombre de grilles	Matériel	Réchaud latéral	Grille de mijotage	Tournebroche* ³	Surface nécessaire	Puissance
BRULEURS			SURFACE DE CUISSON			EQUIPEMENT					

Technologie / Technologie:

Radiant Burner System (RBS®) - Zeltbrenner / Brûleurs avec diffuseur de chaleur (Z) - Grillplatte / Plaque de cuisson (P) - Blue Flame (BF) - Lavasteine / Pierres de lave (L) - Kontaktplatte / Griller au contact (K)

Material / Matériel:

Keramik / Céramique (K) - Gusseisen / Fonte (G) - Edelstahl / Inox (I) - Stahl / Acier (S) - Teflon / Téflon (T) - verchromt / chromé (c) - emailiert / émaillé (e)

*1 Doppelbrenner / Brûleur double (DB)

*2 1 Grillrost und 1 Grillplatte / 1 grille et 1 plaque de cuisson

*3 Der Drehspieß ist als Zubehör erhältlich.

/ La tournebroche est en vente séparément.

El Prado™

Mit ihrem individuellen Design setzen sich die Grillgeräte der Linie El Prado™ deutlich von der Masse ab. Das neue Brennersystem reduziert den Gasverbrauch bis zu 50 %, erlaubt in Sachen Grillleistung jedoch keine Kompromisse. Diese Umwelt- und Portemonnaie schonende Leistung hat dem Grill die Silber-Trophäe „Eco Produits 2010“ eingetragen.

Grâce à son design unique, la ligne de grils El Prado™ se différencie clairement des produits concurrents. Les nouveaux brûleurs aux micro-flammes réduisent la consommation de gaz jusqu'à 50 % tout en gardant d'excellentes performances de cuisson. Grâce à cette nouvelle technologie qui préserve autant le porte-monnaie que l'environnement, ce gril a gagné le trophée d'argent dans l'épreuve „Eco Produits 2010“.

Eigenschaften

- Brennerschleifen mit Blue Flame Technologie
- Deckel mit Temperaturanzeige
- Zweiteiliger, emaillierter Grillrost
- Spülmaschinenfeste Fettauffangbleche und Grillroste
- Mitlaufender Warmhalterost
- Piezozündung

Caractéristiques

- Brûleurs circulaires avec technologie Blue Flame
- Couvercle avec thermomètre
- Grille émaillée, en 2 parties
- Lèchefrites et grilles résistantes au lave-vaisselle
- Grille de mijotage articulée
- Allumage piézo



El Prado™ 2200 D

- Grillfläche: 2150 cm²
- 2 Brennerschleifen aus Stahl
- Leistung: 4,7 kW + 2,3 kW
- Surface de cuisson: 2150 cm²
- 2 brûleurs circulaires en acier
- Puissance: 4,7 kW + 2,3 kW



**Seitenkocher
2,3 kW**
Réchaud latéral
2,3 kW



**Brennerschleifen
mit Blue Flame
Technologie**

Brûleurs
circulaires avec
technologie
Blue Flame



**Praktisches, unteres
Tablar**
Tablette inférieure de
rangement pratique



El Prado™ 1800

- Grillfläche: 1800 cm²
- 2 Brennerschleifen aus Stahl
- Leistung: 4 kW
- Surface de cuisson: 1800 cm²
- 2 brûleurs circulaires en acier
- Puissance: 4 kW

El Prado™ 1800 W

- Grillfläche: 1800 cm²
- 2 Brennerschleifen aus Stahl
- Leistung: 4 kW
- Surface de cuisson: 1800 cm²
- 2 brûleurs circulaires en acier
- Puissance: 4 kW



**Seitenablagen
aus FSC Holz**
Tablettes latérales
en bois FSC

Blue Flame Technologie

Das Mikro-Flammensystem und die reduzierte Distanz zwischen Brennerschleifen und Grillrost sorgen für gleichmäßige Grillhitze und einen extrem sparsamen Gasverbrauch. Der Grillrost mit integrierter Brennerabdeckung schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und Fleischsaft, der Einsatz von Lavasteinen ist nicht mehr nötig.

Technologie Blue Flame

Le système des micro-flammes et la proximité entre les brûleurs et la grille offrent une dispersion homogène de la chaleur, permettant de réduire la consommation de gaz de manière significative. La grille de cuisson avec la protection des brûleurs intégrée protège les brûleurs des graisses et du jus décollant de la viande. L'utilisation des pierres de lave n'est plus nécessaire.



Weitere Modelle auf Anfrage.

Autres modèles disponibles sur demande.

Texas™ US

Unbegrenzte Möglichkeiten bieten die Geräte der Linie Texas™ US. Sie überzeugen mit grosszügiger Grillfläche und gehobener Ausstattung. Unter dem Grillrost sorgt ein Zelt für gleichmässige Hitzeverteilung und Schutz des Brenners.

Le gril aux possibilités illimitées. La gamme Texas™ US convainc avec sa grande surface de cuisson et un équipement complet. Il est équipé d'un diffuseur de chaleur qui à la fois assure une répartition optimale de la chaleur et protège le brûleur.

Eigenschaften

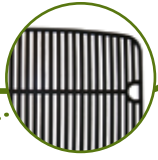
- Grillrost aus Gusseisen
- Doppelbrenner aus Gusseisen
- Deckel mit Temperaturanzeige
- Mitlaufender Warmhalterost
- Klappbare Seitenablagen

Caractéristiques

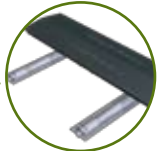
- Grille en fonte
- Brûleur double en fonte
- Couvercle avec thermomètre
- Grille de mijotage articulée
- Tablettes rabattables

Texas™ US N°1

- Grillfläche: 1800 cm²
- Doppelter Zeltbrenner aus Gusseisen
- Leistung: 8,2 kW
- Surface de cuisson: 1800 cm²
- Brûleur double en fonte avec diffuseur de chaleur
- Puissance: 8,2 kW



Grillrost aus Gusseisen
Grille en fonte



Gusseiserner Brenner mit Hitzeschild
Brûleur en fonte avec diffuseur de chaleur

Texas™ US N°2 (ohne Bild/sans image)

- Gleiche Ausführung wie Texas™ US N° 1, jedoch mit 1 Seitenkocher (2,3 kW) und Frontabdeckung aus Metall mit Gewürzkorb.
- Même exécution que Texas™ US N° 1, mais avec un réchaud latéral (2,3 kW) et cache bouteille en métal avec panier.

Traditioneller Gasgrill mit Zeltbrenner

Ein Hitzeschild, genannt Zelt, übernimmt die Funktion der Lavasteine: Fett verbrennt auf der heissen Oberfläche, der Brenner bleibt dadurch geschützt. Das Hitzeschild fördert zusätzlich die Zirkulation der heissen Luft.

Gril à gaz traditionnel avec diffuseur de chaleur

Un diffuseur de chaleur reprend les fonctions des pierres de lave, à savoir: brûler la graisse et protéger le brûleur. De plus, le diffuseur de chaleur assure une bonne circulation de l'air chaud à l'intérieur du gril.



Lavasteingrills

Traditionelles Grillsystem: Lavasteine schützen den Brenner vor Fett und dienen gleichzeitig zur verbesserten Hitzezirkulation.

Grils à pierres de lave

Système classique pour la grillade: Les pierres de lave protègent le brûleur, emmagasinent et redistribuent la chaleur de façon optimale.



Doppelbrenner aus Gusseisen
Brûleur double en fonte

Expert 2 Super

- Grillfläche: 1500 cm², emailliert
- Mitlaufender Warmhalterost
- Doppelbrenner aus Gusseisen
- Leistung: 7 kW
- Surface de cuisson: 1500 cm², émaillée
- Grille de mijotage articulée
- Brûleur double en fonte
- Puissance: 7 kW

Rancho® Super

- Grillfläche: 1500 cm², verchromt
- Doppelbrenner aus Stahl
- Leistung: 7 kW
- Surface de cuisson: 1500 cm², chromée
- Brûleur double en acier
- Puissance: 7 kW



2 Klappbare Seitenablagen
2 tablettes latérales rabattables

Lavasteingrills sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Fragen Sie Ihren Fachhändler. Il existe plusieurs types de grils à pierres de lave. Veuillez vous informer auprès de votre revendeur.

Sun Force®

Die Heizschirme der Linie Sun Force® setzen Ihren Grillabend ins rechte Licht und sorgen für angenehme Wärme bis in die frühen Morgenstunden.

Les chauffages rayonnants Sun Force® permettent de profiter pleinement de la terrasse ou du jardin en réchauffant l'atmosphère des fins de soirée.



Schweinskotelettbraten mit Hörnligratin

Hauptspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Marinieren ca. 12 Std. oder über Nacht
Grillieren: ca. 1 1/4 Std.

Zutaten:

BRATEN

- 1 EL Rosmarinnadeln
- 1/2 EL schwarze Pfefferkörner
- 2 EL grobkörniger Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Erdnussöl
- 1 1/4 kg Schweinskoteletts am Stück (Kamm vom Metzger abschneiden und Haut auf der Rückseite entlang der Knochen einschneiden lassen)
- 1 TL Salz

GRATIN

- 8 dl Milchwasser (1/2 Milch/1/2 Wasser)
- 3/4 TL Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 1 Birne
- 250 g Hörnli
- 50 g geriebener Sbrinz
- 2 Rosmarinzwieglein



Zubereitung:

BRATEN

1. Rosmarin fein hacken, Pfefferkörner zerdrücken, mit Senf, Zitronensaft und Öl verrühren. Fleisch mit der Hälfte davon bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. oder über Nacht marinieren. Restliche Marinade zugedeckt kühl stellen.
2. Fleisch ca. 2 Std. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen, salzen.
3. Bei mittlerer Hitze rundum ca. 15 Min. grillieren. Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstechen, dass es den Knochen nicht berührt.
4. Bei niedriger Hitze ca. 1 Std. fertig grillieren, dabei den Braten gelegentlich mit der restlichen Marinade bestreichen. Die Kerntemperatur beim Schweinskotelett sollte ca. 60 Grad betragen.

GRATIN

1. Milchwasser in eine weite Aluschale geben.
2. Auf dem Grillrost bei mittlerer Hitze aufkochen, würzen. Birne in Schnitze schneiden, mit Hörnli und Käse daruntermischen. Rosmarin darauf legen. Auf dem Warmhalterost bei niedriger Hitze ca. 30 Min. gratinieren.



Plat principal pour 4 personnes

Mise en place et préparation: env. 50 min
Laisser mariner: env. 12 h ou pendant la nuit
Faire griller: env. 1 1/4 h

Ingrédients:

RÔTI

- 1 cs d'aiguilles de romarin
- 1/2 cs de grains de poivre noir
- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 cs de jus de citron
- 2 cs d'huile d'arachide
- 1 1/4 kg de côtes de porc d'une pièce (à faire préparer par le boucher en incisant la peau sur le côté arrière le long de l'os)
- 1 cc de sel

GRATIN

- 8 dl de lait coupé d'eau (1/2 lait/1/2 eau)
- 3/4 de cc de sel
- un peu de poivre du moulin
- 1 poire
- 250 g de cornettes
- 50 g de sbrinz râpé
- 2 brins de romarin



Préparation:

RÔTI

1. Hacher finement le romarin, écraser les grains de poivre, mélanger avec la moutarde, le jus de citron et l'huile. Badigeonner la viande avec la moitié de ce

Rôti de côtes de porc et gratin aux cornettes

Konzipiert für Leute mit wenig Platz und für alle, die auch unterwegs nicht auf die Wurst vom Grill verzichten möchten – die Tisch- und Picknickgrills von Campingaz® sind kompakt, einfach tragbar, schnell einsatzbereit und stark in der Leistung.

Conçus pour les petits espaces et pour les personnes qui apprécient les barbecues en route ou en plein air – les grills de table et pour le pique-nique Campingaz® sont compacts, faciles à transporter et très puissants.



Fargo™

- Grillfläche: 1500 cm², emailliert
- Klappbare Füße, als Tragegriffe einsetzbar
- Fettauffangschale
- Leistung: 4,5 kW
- Gewicht: 7 kg
- Surface de cuisson: 1500 cm², émaillée
- Pieds repliables, se transformant en poignées
- Lèchefrite
- Puissance: 4,5 kW
- Poids: 7 kg



Nicht auf Vorrat grillieren. Das Grillgut schmeckt am besten, wenn es direkt vom Rost auf den Teller kommt.
 Ne pas conserver une viande grillée. Le mieux est de la manger directement à la sortie du grill.

- mélange, laisser mariner à couvert env. 12 h ou pendant toute la nuit au réfrigérateur. Réserver le reste de marinade au frais.
2. Sortir la viande env. 2 h avant de la griller du réfrigérateur. Racler la marinade, saler.
 3. Faire griller sur feu moyen sur toutes les faces env. 15 minutes. Piquer le thermomètre à viande dans la partie la plus charnue sans toucher l'os.
 4. Terminer la cuisson sur feu minimal pendant env. 1 h, en badigeonnant le rôti de temps en temps avec le reste de marinade. La température à cœur de la viande devrait être d'env. 60° C.

GRATIN

1. Verser le lait coupé d'eau dans une barquette en aluminium.
2. Porter à ébullition sur la grille de cuisson sur feu moyen, assaisonner. Couper la poire en tranches, incorporer avec les cornettes et le fromage. Poser le romarin dessus. Faire gratiner sur la grille de mijotage env. 30 minutes.



3 in 1 Grill CV

- Grillfläche: 645 cm², antihaftbeschichtet
- 3 in 1: kochen, grillieren, braten
- Mit Topfkreuz, Grillrost und Kontaktgrillplatte
- Betrieb mit Campingaz®-Kartuschen
- Leistung: 1,5 kW
- Gewicht: 5,6 kg
- Surface de cuisson: 645 cm², anti-adhérente
- 3 en 1: cuire, griller, rôti
- Avec support pour casseroles, grille et plaque de cuisson
- A utiliser sur cartouches Campingaz®
- Puissance: 1,5 kW
- Poids: 5,6 kg

Camping Kitchen® Grill

- Grillfläche: 1150 cm², antihaftbeschichtet
- 2-Flammenkocher inkl. Grillplatte
- Wasserschale für Fettauffang
- Betrieb mit Campingaz®-Behälter
- Leistung: 1,7 kW + 2,3 kW
- Gewicht: 5,9 kg
- Surface de cuisson: 1150 cm², anti-adhérente
- Réchaud 2 feux, incl. plaque pour griller
- Réservoir d'eau pour recueillir la graisse
- A utiliser avec les réservoirs Campingaz®
- Puissance: 1,7 kW + 2,3 kW
- Poids: 5,9 kg



Um einen Grill stets betriebsfertig zu haben, sollte er nach jedem Grillieren gereinigt werden. Folgende Bestandteile erfordern regelmäßige Aufmerksamkeit: die Lava-/Keramiksteine, der Grillrost, der Brenner und die Wanne.

Lava- und Keramiksteine: Lava- und Keramiksteine von Zeit zu Zeit in heissem Wasser mit Zitronenschnitzen einlegen und abbürsten oder im Textilbeutel in der Spülmaschine reinigen. Austausch der Steine nach ca. zehn bis zwölf Einsätzen.

Grillrost: Speisereste mit einer Messingbürste entfernen. Nach Bedarf Grillrost zusätzlich mit heissem Wasser und Spülmittel/Grillreiniger reinigen oder in die Spülmaschine legen. Gusseiserne Grillroste nach der Reinigung für besseren Schutz mit Speiseöl einfetten.

Brenner: Die Oberfläche der Brenner mit einer Drahtbürste oder einem Topfkratzer reinigen. Hartnäckig verstopfte Öffnungen mit einem festen Drahtende sorgfältig frei legen. Achtung: Keramikbrenner RBS® nur mit trockenem Lappen abwischen.

Grillwanne: Fettauffangdose oder herausziehbare Schale nach jedem Gebrauch ausspülen. (Fettreste können zu Fettbrand führen). Die Grillwanne mit Wasser, mildem Reinigungsmittel oder Grillreiniger und unter Zuhilfenahme einer Scheuerbürste gut abwaschen.

Übrige Teile: Für die Reinigung des Sichtfensters, des Deckels und übriger Metallteile empfiehlt sich der Grillreiniger „Bio“ (Spray) von Campingaz®. Teile einsprühen und feucht abwischen.

Nicht vergessen: Führen Sie jährlich eine Funktionskontrolle der Düsen, Brenner und Piezozündung durch und prüfen Sie Schlauch, Regler und Gassysteme auf Lecks. Verstopfte Düsen (Spinnweben, Staub etc.) vorsichtig mit einem feinen Draht reinigen.

Pour permettre l'utilisation d'un gril et prolonger sa durée de vie, il doit être nettoyé après chaque grillade. Les composants suivants doivent être nettoyés régulièrement: les pierres de lave/pierres céramiques, la grille, le brûleur et la cuve.

Pierres de lave / pierres céramiques: Nettoyer les pierres de lave et les pierres céramiques avec de l'eau citronnée et une brosse ou les mettre dans la lave-vaisselle. Echanger les pierres après une douzaine d'utilisations.

Grille: Enlever les résidus de nourriture avec une brosse en laiton. Si nécessaire, laver la grille à l'eau chaude avec un produit nettoyant ou la mettre dans la lave-vaisselle. Pour une meilleure protection, enduire les grilles en fonte d'huile de ménage après le nettoyage.

Brûleur: Nettoyer la surface des brûleurs avec une brosse métallique et des ouvertures bouchées avec une fine brosse en métal. Attention: Nettoyer le brûleur en céramique RBS® uniquement à l'aide d'un chiffon sec.

Cuve: Laver la boîte à graisse ou la lèchefrite amovible après chaque usage du gril (les graisses restantes peuvent prendre feu). Nettoyer la cuve avec de l'eau et à l'aide d'un produit nettoyant doux. Une brosse ou un racloir peuvent vous être également bien utile à cet effet.

Autres composants: Pour le nettoyage de la fenêtre, du couvercle et d'autres composants métalliques, nous vous proposons le produit nettoyant BBQ „Bio“ de Campingaz®. Vaporiser les composants et les essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

Ne pas oublier: Une fois par année, contrôler l'injecteur, les brûleurs et l'allumage piézo. Vérifier le tuyau, et le détendeur: contrôler l'absence de fuites au niveau des conduites de gaz. Si l'injecteur ou les venturis sont bouchés (toile d'araignée, poussière), il est possible de les nettoyer et ainsi de les déboucher à l'aide d'un fil métallique.



Grillreiniger „Bio“
Nettoyant „Bio“
pour grils



Grillbürste mit
Schaber und
Holzgriff

Brosse
avec grattoir
et poignée
en bois



Ambiance Lantern

Mit dieser wunderschönen Gaslampe wird jedes Abendessen zum romantischen Dinner. Die Lampe funktioniert ohne Glühstrumpf und verbreitet ein warmes Licht.

Ambiance Lantern

Avec cette jolie lampe à gaz, chaque souper se transforme en un dîner romantique. La lampe fonctionne sans manchon et distribue une lumière chaleureuse.



Das Grillzubehör von Campingaz® umfasst die Bereiche Grill reinigen/schützen, Zubereitung von Esswaren, Grillieren, Grillleistung und Ersatzteile. Als „Starterkit“ für jeden Grillleur empfehlen wir folgende Artikel:

- Grillbesteck
- Grillbürste
- Grillreiniger (Spray)
- Grill-Handschuh
- Abdeckhülle
- Drehspieß mit Motor

L'assortiment d'accessoires Campingaz® englobe les secteurs entretien/protection, préparation des mets, grillades, prestations et pièces de rechange. Pour exemple, nous proposons un „Starterkit“:

- Set à ustensiles
- Brosse pour grils
- Nettoyant pour grils (spray)
- Gant pour grils
- Housse de protection
- Tournebroche avec moteur



Drehspieß
Mit Batterie- oder Elektromotor 230 V

Tournebroche
Avec moteur à batteries ou électrique 230 V



Grillhandschuh
Mit hitzeresistenter Beschichtung

Gant de cuisine
Avec protection contre les hautes températures



Abdeckhülle
Schützt vor Witterungseinflüssen
Housse de protection
Protège des intempéries



Grillbesteck-Set aus Edelstahl
Bratschäufel, Fleischgabel, Grillzange, Fleischmesser, Grillspiesse

Set à ustensiles en inox inoxydable
Spatule, fourchette, pince, couteau à viande et brochettes

Verwenden Sie ein Fleischthermometer für die Garprobe. Evaluer l'état de cuisson à l'aide d'un thermomètre pour viande.

Am Anfang
war das Feuer ...

Au début,
il y avait le feu ...

Heute ist Grillieren dank dem Einsatz von Gas viel einfacher, sicherer und vielfältiger.

Einfacher weil:

- Die Zündung erfolgt auf Knopfdruck – der Einsatz externer Anzündhilfen ist hinfällig.
- Bereits nach kurzer Aufwärmzeit (5–10 Min.) ist ein Gasgrill einsatzbereit.
- Kein Kohleschleppen mehr – Die VITOGAZ Kunststoff-Flaschen sind leicht und bequem in der Handhabung. 7,5 kg Gas reichen für rund 25 Grillabende.
- Immer genug Gas dank transparenter Kunststoff-Gasflaschen.
- Hochwertige Materialien und Fettauffangschalen sorgen für eine einfache Reinigung des Grills.

Sicherer weil:

- Das von Campinggaz® patentierte RBS®-System mit den seitlichen Brennern ermöglicht Grillieren ohne Rauch und Stichflammen.
- Kein lästiges Flaschenwechseln dank hochmodernem und sicherem Clip-System „VITOCIP“.

Vielfältiger weil:

- Die Temperatur kann reguliert und dem Grillgut angepasst werden.
- Bei geschlossenem Deckel arbeitet der Gasgrill wie ein Backofen: auch schonendes Garen und Zubereiten von Backwaren ist möglich.
- Der Seitenkocher dient als weitere Zubereitungsoption, z.B. für Beilagen und Saucen.

De nos jours, avec l'arrivée de gaz, la grillade est devenue beaucoup plus simple, sûre et variée.

Plus simple parce que:

- L'allumage est effectué sans aide extérieure grâce à l'allumage piézo.
- Seuls quelques instants sont nécessaires pour préchauffer le gril (5–10 min.).
- Fini le transport du sac de charbon – les réservoirs de gaz en matière synthétique VITOGAZ sont légers, facile d'utilisation et les 7,5 kg de gaz suffisent pour au moins 25 grillades.
- Le gaz restant est visible, grâce aux bouteilles en synthétique transparentes. Ainsi pas de mauvaise surprise ... et tomber à court d'énergie en cours de grillade.
- Les matériaux de haute qualité et les récipients pour recueillir les graisses facilitent le nettoyage.

Plus sûre parce que:

- RBS®, le système breveté de Campinggaz® prévient les flammes jaillissantes.
- Le changement du réservoir est facilité par l'équipement du système de fixation du détendeur moderne „VITOCIP“.

Plus variée parce que:

- La température peut être adaptée en tout temps selon vos besoins.
- En utilisant le couvercle, le gril à gaz fonctionne comme un four: vous pouvez aisément faire cuire et préparer des pizzas, gratins et pâtisseries.
- Le réchaud latéral sert à la préparation de garnitures et de sauces.



Dessert für 8-10 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für ein Backblech von 28 cm Ø, Boden exakt mit Backpapier belegt

Zutaten:

- 1 Ananas (ca. 1 1/2 kg)
- 125 g Zucker
- 25 g Butter, in Stücken
- 1 Limette
- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
- 1 1/2 dl saurer Halbrahm, kalt

Zubereitung:

1. Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Zucker auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
3. Auf dem Grillrost bei mittlerer Hitze schmelzen, bis der Zucker hellbraun ist, vom Grill nehmen. Butter auf dem Caramel verteilen, schmelzen. Ananasscheiben sich leicht überlappend darauf legen. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, Schale fein darüber reiben, ganzen Saft auspressen, darüber träufeln.
4. Blätterteig dicht einstechen, locker auf die Ananasscheiben legen. Teigrand zwischen Ananas und Blechrand schieben.
5. Auf dem Warmhalterost bei kleiner Hitze ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, Tarte kurz stehen lassen, evtl. Saft abgiessen. Sorgfältig auf eine Tortenplatte stürzen, Tarte lauwarm oder kalt servieren. Sauren Halbrahm flaumig schlagen, dazu servieren.

Tarte tatin à l'ananas

Dessert pour 8 à 10 personnes

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson: env. 50 min

Pour un moule à tarte d'env. 28 cm de diamètre, le fond chemisé à la taille exacte avec du papier cuisson

Ingrédients:

- 1 ananas (env. 1 1/2 kg)
- 125 g de sucre
- 25 g de beurre, en morceaux
- 1 citron vert
- 1 abaisse de pâte feuilletée (env. 32 cm de diamètre)
- 1 1/2 dl de demi-crème acidulée, froide

Préparation:

1. Peler l'ananas, couper en quatre, retirer le cœur ligneux, couper en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur.
2. Répartir le sucre sur le moule préparé.
3. Faire fondre sur la grille de cuisson du barbecue sur feu moyen, jusqu'à obtenir un caramel brun clair, retirer de la grille. Répartir le beurre sur le caramel, faire fondre. Disposer les tranches d'ananas en les faisant se chevaucher légèrement dessus. Rincer le citron vert à l'eau chaude, essuyer, râper le zeste finement dessus, presser tout le jus, en arroser les tranches d'ananas.
4. Piquer la pâte feuilletée généreusement à la fourchette, disposer sans serrer sur les tranches d'ananas. Insérer les bords de la pâte entre l'ananas et le bord du moule.
5. Cuire sur feu doux sur la grille de mijotage env. 50 minutes. Retirer, laisser reposer brièvement la tarte, filtrer éventuellement le jus. Démouler délicatement sur un plat à tarte, servir la tarte tiède ou froide. Fouetter légèrement la demi-crème acidulée, servir en accompagnement.

Ananas-Tarte Tatin

Immer mit geschlossenem
Deckel grillieren.
Toujours griller avec le
couvercle fermé.

