

CHASSEUR

Invicta Diffusion

ZONE INDUSTRIELLE
F-08350 Donchery
Tél. : +33(0)3 24 27 71 71
Fax. : +33(0)3 24 26 65 56
accueil@invicta-sa.fr


www.invicta.fr
www.chasseur.eu

Yvan Cadiou

Atelier Altavan
3 Anse de Malmousque
13007 Marseille
www.yvancadiou.com

SOPAC Imprimerie • Crédit photos Thierry VALLIER — Studio Camara Sedan • Conception graphique HUG B. - mars. 2010



CHASSEUR

Made in France



**Panini &
Gril' Cuisine**

par Yvan Cadiou

Panini & Gril' Cuisine

Le **Panini double gril CHASSEUR** est idéal pour griller des 2 côtés sans effort et en un temps record les viandes, poissons ou Panini.

Unique en son genre, c'est une poêle gril rectangulaire en fonte émaillée avec un couvercle gril strié lourd pour presser les aliments et les griller à feu vif.

De bonnes dimensions : L 29 x l 21 x H 3,5 cm, le Panini double gril permet de réussir de bons petits plats pour 3 à 4 personnes.

Ce double gril est compatible avec tous les modes de cuisson, y compris l'induction et le four. Son bouton en bakélite est conçu pour résister à une température de 220°C.

Comment l'utiliser ? Préchauffer à vide le double gril, son couvercle gril posé directement à l'intérieur avec le mode de cuisson choisi pendant 10 mn. Sur une plaque à induction, chauffer progressivement sans monter à puissance maximum pour éviter que la fonte ne se fende. Puis huiler la poêle et le couvercle gril, en prenant soin de ne pas se brûler. Introduire les ingrédients dans la poêle, poser le couvercle strié pour griller le dessus et presser si nécessaire.

The CHASSEUR Panini press is ideal for grilling meat, fish or panini effortlessly on both sides at the same time. This unique grill pan is a rectangular, enamelled cast iron grill pan with a heavy ribbed grill lid to press food down and cook it over a high heat.

A generous size: L 29 x W 21 x H 3.5 cm, the Panini press is amply large enough to cook dishes for 3 to 4 people. This double grill is compatible with all types of hob, including induction and can also be used in an oven – its Bakelite lid knob has been designed to withstand a temperature of 220°C.

How to use it: preheat the empty Panini press with its grill lid placed directly inside the pan on a medium heat for 10 minutes. If using an induction hob, heat gradually without turning it up to maximum, as rapid overheating could cause the cast iron to crack. Then oil the pan and grill lid, being careful not to burn yourself. Put the ingredients into the pan, place the ribbed grill lid on the top and press down if necessary.



Recette pour 4 personnes :

- 4 blancs de poulet d'environ 150/180 g
- 1 c. à soupe de semoule fine
- 200g de mozzarella (de buffonne pour un goût plus prononcé)
- 1 belle aubergine, 1 à 2 citrons, 5 à 6 figues séchées, 150g de tomates cerise, 2 bouquets de persil.
- Huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin



Recipe for 4 people:

- 4 chicken fillets each weighing 150/180g
- 1 tablespoon of fine semolina
- 200g of buffalo mozzarella cheese
- 1 large aubergine, 1 or 2 lemons, 5 to 6 dried figs, 150g cherry tomatoes, 2 bunches of parsley.
- Olive oil, fine sea salt and black pepper

- Préchauffer 10 mn à feu vif le Panini double gril avec le couvercle posé directement à l'intérieur. Huiler la poêle et le couvercle gril, en prenant soin de ne pas se brûler. Frotter la poêle et le couvercle gril avec un papier absorbant légèrement huilé.
- Couper l'aubergine en tranches épaisses, saler, poivrer, et arroser d'un filet d'huile d'olive. Les placer quelques minutes dans le double gril couvercle fermé. Les réserver. Laisser le Panini gril vide à feu doux en attente.
- Ouvrir les blancs de poulet en 2 dans leur longueur sans les séparer. Y insérer délicatement les tranches d'aubergine, la mozzarella coupée en tranches épaisses, et un peu de persil grossièrement haché. Arroser de jus de citron, d'huile d'olive, saler et poivrer.
- Badigeonner d'huile d'olive chaque blanc de poulet farci. Saler, poivrer et saupoudrer de semoule fine. Les poser dans le Panini double gril. S'ils sont très charnus, bien presser le couvercle gril pour mieux souder l'ensemble. Cuire 15 à 20 mn à feu moyen couvercle fermé en les retournant à mi-cuisson. Laisser reposer 2 mn feu éteint sans le couvercle.
- Sur une assiette, dresser le blanc de poulet farci coupé en 3 ou 4. Ajouter les figues coupées en lamelles et des tomates cerise coupées en 2, un filet de jus de citron, et quelques branches de persil.

- Preheat the Panini press for 8 to 10 minutes over a high heat with the lid placed directly inside. Oil the pan and grill lid, being careful not to burn yourself. Rub the pan and grill lid with lightly oiled absorbent kitchen paper.
- Cut the aubergine into thick slices, season with salt and pepper and sprinkle with olive oil. Place the slices in the Panini press with the lid placed on top for a few minutes. Remove from the pan and reserve. Leave the Panini press empty on a low heat until you are ready.
- Open out the chicken fillets into 2 lengthways without separating them. Carefully insert the slices of aubergine, the mozzarella cut into thick slices and a little roughly chopped parsley. Sprinkle with lemon juice, olive oil and season with salt and pepper.
- Coat each stuffed chicken fillet with olive oil. Season with salt and pepper and sprinkle with fine semolina. Place them in the Panini press. If the stuffed fillets are very thick, press the grill lid down to keep the fillets joined together. Cook over a medium heat for 15 to 20 minutes with the lid placed on top, turning them over half-way through cooking. Leave to rest for 2 minutes with the heat turned off and the lid removed.
- Place the stuffed chicken on a plate, sliced into 3 or 4 pieces. Add the figs cut into slivers, halved cherry tomatoes, a sprinkling of lemon juice and a few sprigs of parsley.

Poulet farci aubergine et mozza - Chicken stuffed with aubergine and mozzarella



Temps de préparation : Preparation time: 20 minutes / Temps de cuisson : Cooking time: 15 minutes

Recette pour 4 personnes :

- 4 filets de saumon de 150g
- 2 gros oignons doux, 1 citron, 1 pamplemousse
- 1 grosse poignée de mesclun (mélange de jeune salade)
- 50g de Bleu d'Auvergne ou de Roquefort
- Fleur de Sel et poivre au moulin
- 1 filet d'huile d'olive.



Recipe for 4 people:

- 4 x 150g fillets of salmon
- 2 large mild onions, 1 lemon, 1 grapefruit
- 1 large handful of mixed baby salad leaves
- 50g of Bleu d'Auvergne or Roquefort
- Fine sea salt and black pepper
- A sprinkling of olive oil.

- Aplatis légèrement avec la main les filets de saumon puis saler et poivrer
- Eplucher les oignons et les découper en tranches épaisses afin qu'elles restent unies (4 tranches par oignon)
- Pour le montage du burger, placer successivement : une tranche d'oignon, un peu de mesclun, le saumon, un peu de mesclun puis une tranche d'oignon.
- Préchauffer 8 à 10 mn à feu vif le Panini double gril avec le couvercle posé directement à l'intérieur. Huiler la poêle et le couvercle gril, en prenant soin de ne pas se brûler.
- A l'aide d'une spatule large, poser chaque pile dans le Panini double gril, et laisser cuire 10 mn couvercle fermé.
- Pendant la cuisson, éplucher le pamplemousse, le découper en tranches fines, puis arroser d'huile d'olive, de sel et de poivre
- Dans l'assiette, placer quelques tranches de pamplemousse, poser le burger dessus, puis ajouter une lamelle de fromage et servir aussitôt !

- Lightly flatten the salmon fillets with your hand then season with salt and pepper
- Peel the onions and cut into thick uniform slices (4 slices per onion)
- To put the burger together, stack in the following order: one slice of onion, a few salad leaves, the salmon, a few more salad leaves then a slice of onion.
- Preheat the Panini press for 8 to 10 minutes over a high heat with the lid placed directly inside. Oil the pan and grill lid, being careful not to burn yourself.
- Using a wide spatula, place each stack in the Panini press and cook for 10 mins with the lid placed on top.
- While cooking, peel the grapefruit, cut into thin slices, sprinkle with olive oil and season with salt and pepper.
- Place a few slices of grapefruit on a plate, place the burger on top, then add a slice of cheese and serve immediately!

Burger de saumon minceur! - Low-calorie salmon burger!



Temps de préparation : Preparation time: 15-20 minutes / Temps de cuisson : Cooking time: 10-12 minutes

Recette pour 4 personnes :

- 4 petits pains à panini (pain sous vide et blanc)
- 2 bananes
- 1 belle poire
- Une vingtaine de framboises surgelées en brisure
- 1/2 citron
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 1 filet d'huile d'olive



Recipe for 4 people:

- 4 panini rolls
- 2 bananas
- 1 firm pear
- Around twenty frozen crushed raspberries
- 1/2 lemon
- A few fresh leaves of mint
- A sprinkling of olive oil

- Préchauffer 8 à 10 mn à feu vif le Panini double gril avec le couvercle posé directement à l'intérieur. Puis huiler la poêle et le couvercle grill, en prenant soin de ne pas se brûler.
- Pendant cette phase de préchauffage, ouvrir les pains et arroser l'intérieur d'un filet d'huile d'olive.
- Eplucher les bananes, les couper en 4 dans le sens de la longueur, arroser de jus de citron.
- Découper la poire en 2 dans la longueur, puis chaque moitié en 4 tranches dans la longueur, arroser de jus de citron.
- Hacher les feuilles de menthe et briser les framboises surgelées.
- Dans chaque panini placer : 1 morceau de banane, 2 tranches de poire, quelques brisures de framboise et la menthe, refermer soigneusement les pains.
- Les placer dans le Panini double gril 8 à 10 minutes couvercle fermé en les retournant si nécessaire à mi-cuisson.
- Entourer les pains d'un papier épais pour ne pas se brûler, ou attendre quelques minutes avant de déguster !

- Preheat the Panini press for 8 to 10 minutes over a high heat with the lid placed directly inside. Then oil the pan and grill lid, taking care not to burn yourself.
- During this preheating phase, cut open the rolls and sprinkle with a little olive oil.
- Peel the bananas, cut them into 4 lengthways and sprinkle with lemon juice.
- Cut the pear in half and then cut each half into 4 slices (lengthways) and sprinkle with lemon juice.
- Chop the mint leaves and crush the frozen raspberries.
- Into each Panini place: 1 piece of banana, 2 slices of pear, a few crushed raspberries and the mint; close the panini carefully
- Place them into the Panini press for 8 to 10 minutes with the lid placed on top, turning them over half way through cooking if necessary.
- Wrap kitchen paper around the rolls to protect your fingers, or wait a few minutes before eating them!

Panini "gouter" aux fruits - Fruits "teatime" Panini



Temps de préparation : Preparation time: 10 minutes / Temps de cuisson : Cooking time: 8-10 minutes

Recette pour 4 personnes :

- 4 pièces de 150g de filet mignon de porc,
- 1 pomme, 1 belle courgette,
- 150g de champignons de Paris,
- 1 petit bouquet de coriandre,
- 1 citron vert.
- 50g de parmesan
- 1 filet d'huile d'olive, fleur de Sel, poivre au moulin
- Le jus d'un citron vert.

Pour la marinade, mélanger : 4 c. à soupe de sauce soja, 4 c. à soupe d'huile d'olive, quelques tours de moulin à poivre, le jus d'un citron vert.



Recipe for 4 people:

- 4 x 150g pieces of pork tenderloin,
- 1 apple, 1 large courgette,
- 150g mushrooms,
- 1 small bunch of coriander,
- 1 lime.
- 50g of Parmesan cheese
- A sprinkling of olive oil, fine sea salt, milled pepper.

For the marinade, mix: 4 tablespoons of soy sauce, 4 tablespoons of olive oil, freshly milled pepper and the juice of one lime.

- Aplatir légèrement avec la main chaque filet mignon puis les plonger pendant 15 mn dans la marinade en les retournant régulièrement.
- Découper la courgette en tranches épaisses, saler - poivrer et arroser d'huile d'olive.
- Préchauffer 8 à 10 mn à feu vif le Panini double grill avec le couvercle posé directement à l'intérieur. Baisser le feu en attente de la préparation, puis huiler la poêle et le couvercle grill, en prenant soin de ne pas se brûler.
- Placer les tranches de courgettes sur le grill, cuire à feu vif 4 à 5 mn avec le couvercle fermé et réserver.
- Huiler de nouveau poêle et couvercle, égoutter les pièces de filet mignon en réservant la marinade, puis cuire chaque face 7 à 8 minutes couvercle fermé.
- Pendant la cuisson, découper les champignons en lamelles, éplucher la pomme et la couper en bâtonnets. Dans un saladier, mélanger le tout, arroser du jus d'un citron vert, saler et poivrer.
- Présenter côte à côte dans l'assiette ce mélange avec de fines lamelles de parmesan et de coriandre fraîche, quelques tranches de courgettes et la pièce de filet mignon.
- Arroser d'un trait de marinade doucement réchauffée.

- Lightly flatten each piece of tenderloin with your hand and then immerse in the marinade for 15 minutes, turning the meat regularly.
- Cut the courgette into thick slices, season with salt and pepper and sprinkle with olive oil.
- Preheat the Panini press for 8 to 10 minutes over a high heat with the lid placed directly inside. Lower the heat while the food preparation is finished, then oil the pan and grill lid, taking care not to burn yourself.
- Place the slices of courgette on the grill, cook over a high heat for 4 to 5 minutes with the lid placed on top. Remove from the pan and reserve.
- Oil the pan and lid again, drain the pieces of tenderloin, reserving the marinade, then cook for 7 to 8 minutes on either side with the lid placed on top.
- While the meat is cooking, slice the mushrooms, peel the apple and cut it into small sticks. Mix together in a salad bowl, sprinkle with the juice of a lime, season with salt and pepper.
- Present this on a plate, with thin slivers of Parmesan and fresh coriander, a few slices of courgette and the piece of tenderloin. Serve with a little of the gently heated marinade.

Chinoiserie de filet mignon - Pork tenderloin Chinese style



Temps de préparation : Preparation time: 20 minutes / Temps de cuisson : Cooking time: 15-20 minutes