

Croque-monsieur à l'américaine

Astuce : Préparez tous les ingrédients avant de trancher le pain, afin d'assembler le sandwich tant qu'il est encore chaud.

Ingrédients :

1 tranche de pain
cheddar fort en fines tranches
sauce piquante de votre choix
beurre ou spray de cuisson

Préparation :

Grillez le pain jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée. Faites fondre le beurre dans une petite poêle. Pendant ce temps, tranchez le pain à l'aide du Nicer Slicer. Placez une tranche dans la poêle, face grillée vers le haut, disposez le fromage dessus, aspergez de sauce piquante et placez l'autre tranche grillée par-dessus, face grillée vers le bas. Pressez délicatement le sandwich avec une spatule. Faites-le griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Si vous voulez que le fromage soit encore plus fondant, passez le sandwich au micro-ondes pendant 30 secondes. Laissez refroidir légèrement. Coupez en diagonale pour obtenir deux triangles et dégustez.

Vous pouvez adapter cette recette de base à l'infini, en utilisant d'autres pains, fromages et garnitures. Voici quelques idées :

pain au levain
brille (à température ambiante)
pommes en fines tranches

pain pumpernickel
emmental
moutarde forte

pain aux graines
fromage manchego (à température ambiante)
avocat en tranches fines

Clause de non-responsabilité : Les informations et recommandations contenues dans ce mode d'emploi sont fournies de bonne foi. SB Schirmer Company LLC ne donne aucune garantie explicite ou implicite concernant le Nicer Slicer et décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant de l'utilisation du Nicer Slicer.



Pour un goût inégalé



Merci d'avoir acheté un Nicer Slicer !

C'est l'outil idéal pour:

- couper le pain, le toast et les bagels en fines tranches
- fendre des blancs de poulet en deux pour confectionner cordons bleus, roulades, ballottines
- trancher, dans leur épaisseur, des steaks hachés cuits
- confectionner d'élégants sandwiches pour un buffet
- créer des en-cas et amuse-bouches avec des ingrédients sains et moins de pain

Cet outil innovant va vous permettre d'étendre vos horizons gastronomiques et de customiser vos menus, tout en réduisant les portions et le coût. Le Nicer Slicer est l'outil idéal pour sublimer la saveur et la consistance des aliments : imaginez des sandwiches de pain grillé croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Nombre de nos clients achètent plusieurs Nicer Slicer pour en offrir à leurs amis ou à leurs proches. Le Nicer Slicer a toute sa place dans votre cuisine.

Le Nicer Slicer va vous aider à créer de nouvelles recettes : sandwiches, en-cas et amuse-bouches en tout genre. Vous trouverez dans ce mode d'emploi quelques idées pour éveiller votre créativité.

Notre Nicer Slicer, en acier inoxydable et plastique de qualité alimentaire, est fabriqué aux États-Unis. Tous ses éléments passent au lave-vaisselle et sa solidité en fera votre allié en cuisine pendant de longues années. Nous espérons que votre Nicer Slicer vous apportera entière satisfaction.

Sandford B. Schirmer

Fondateur de la SB Schirmer Company LLC

Comment utiliser le Nicer Slicer

ASTUCES:

- Si vous utilisez du pain pré-tranché, grillez-le au préalable pour une coupe plus nette
- Les pains suffisamment denses peuvent être tranchés sans être grillés



1. Installez le Nicer Slicer sur votre plan de travail ou une planche à découper. Prenez un couteau bien aiguisé avec une lame d'environ 20 cm (dentée pour le pain et lisse pour les viandes).

2. Ouvrez le Nicer Slicer et insérez l'aliment à trancher. Cela peut être du pain (nature ou grillé), une moitié de bagel déjà tranché dans son épaisseur, un blanc de poulet, une tranche de jambon épaisse ou un steak haché cuit. N'hésitez pas à essayer le Nicer Slicer avec d'autres aliments.

3. Refermez les battants sur l'aliment à trancher. En tenant l'ustensile fermement par les poignées (rebords arrondis), passez la lame du couteau entre les battants avec un geste de "sciage" rapide, sans trop appuyer. Si le couteau accroche, relâchez légèrement la pression sur les poignées et continuez de scier sans exercer de pression vers le bas.

4. Ouvrez les battants et retirez les deux tranches prêtes à l'emploi. Agrémentez ces fines tranches des garnitures et toppings de votre choix et dégustez votre création gastronomique.

Le sandwich au beurre de cacahuète et à la confiture

Essayez ce goûter typiquement américain plébiscité par des générations d'écoliers, mais aussi très apprécié des plus grands. Utilisez une gelée et un pain de bonne qualité.

Ingrédients

- 1 tranche de pain de mie
- 1 cuillère à café de confiture
- 1 cuillère à café de purée de cacahuète

1. Grillez la tranche de pain et tranchez-la à l'aide du Nicer Slicer.
2. Étalez la purée de cacahuète et la confiture sur le pain et assemblez.
3. Savourez !

Mini-sandwiches de bagels au chocolat

Astuce : Servis chauds, les mini-sandwiches n'en seront que meilleurs.

- 1/2 bagel
- 1 cuillère à café de votre pâte à tartiner préférée

1. Grillez le demi-bagel, puis tranchez-le à l'aide du Nicer Slicer.
2. Étalez la pâte à tartiner sur une des deux tranches, puis placez la deuxième par-dessus et coupez en quartiers.

Bon appétit !

« La plupart des recettes avec le Nicer slicer nécessitent de griller les bagels au préalable. Pour vous aider dans votre préparation et sur la quantité de bagels à utiliser, suivez ce modèle : »

