

Votre

PONTIAC



Madame,

Vous venez d'acheter un PONTIAC. Cet appareil bénéficie des derniers progrès réalisés par l'industrie dans le domaine du froid. En particulier son FREEZER BLOW breveté vous assurera un service sans défaillance et un rendement sans égal.

Vous ferez des économies et votre existence sera plus agréable. Pour cela, il faut apprendre à vous servir de votre PONTIAC.

Vous trouverez, en feuilletant cette brochure, quelques conseils ainsi que des recettes simples. Celles-ci vous permettront de confectionner des plats savoureux que votre entourage et vous-même dégusterez avec joie.



RANGEMENT IDÉAL

RANGEZ LES ALIMENTS A UNE PLACE DÉTERMINÉE

La température n'est pas uniforme à l'intérieur de l'appareil et vous devez mettre vos denrées aux places qui leur sont destinées.

Les portes sont équipées pour recevoir les œufs, le beurre, certains fromages, les pots de crème et de yaourt, les bouteilles. Cela ne pose aucun problème.

Dans l'armoire même, sachez que vous devez placer :

EN HAUT :

Dans le Freezer Blow : les cubes de glace, les crèmes glacées, les denrées congelées.

Dans la zone froide située immédiatement au-dessous du Freezer Blow, les aliments crus : viande, poissons.

AU MILIEU :

Les plats cuits et autres sans indications spéciales.

EN BAS :

zone plus tempérée et humide, les légumes frais : carottes, salades, épinards, etc.

MAIS N'OUBLIEZ PAS : certains aliments ne supportent pas le froid, ce sont :

— les pommes de terre, les bananes, les fromages de type camembert — sauf par grande chaleur — les fruits de mer

— **les vins** : ne mettez que peu de temps avant leur consommation ceux qui demandent à être frais ou frappés

— **les fruits** : beaucoup d'entre eux gagnent à n'être rafraîchis qu'au dernier moment.

DE PLUS, NE CHARGEZ PAS INUTILEMENT VOTRE PONTIAC en boîtes de conserves, pâtes, riz et légumes secs qui se conservent parfaitement hors du froid.

Enveloppez toujours les aliments pour éviter leur déshydratation, ralentir la production du givre et éviter la propagation des odeurs. Utilisez les feuilles d'aluminium, les sacs et boîtes en matière plastique, les bocaux divers, etc.

et conseils pratiques...



UTILISATIONS

OÙ PLACER VOTRE PONTIAC ?

Dans un endroit de votre cuisine, facile d'accès : c'est un meuble de rangement important et rien ne doit gêner l'ouverture de sa porte.

Ne le placez pas à proximité d'une source de chaleur ni complètement contre un mur : cela diminue son rendement.

Avant de le mettre en fonctionnement, dépoussiérez l'intérieur de l'appareil et les tablettes de la porte avec une éponge ou un linge doux imprégnés d'eau tiède et attendez 2 heures.



MISE EN ROUTE ET RÉGLAGE DU FROID

Un seul bouton de commande gradué assure la mise en route et le réglage de l'appareil.

MISE EN ROUTE : il suffit de tourner, dans le sens des aiguilles d'une montre, le bouton gradué se trouvant à la position arrêt (STOP visible). Vous percevez un léger déclic.

RÉGLAGE DU FROID : la rotation du bouton gradué de la gauche vers la droite commande une production plus ou moins intense de froid. Les graduations du bouton vous en faciliteront le réglage.

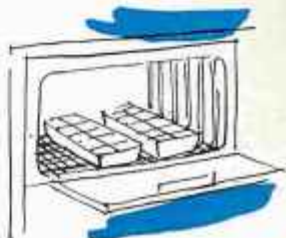
D'une manière générale, la production du froid réglée, vous ne devez modifier le réglage qu'exceptionnellement (grosse chaleur ou nécessité de congeler rapidement certaines denrées).



COMMENT UTILISER LE FREEZER BLOW ?

Placé à la partie supérieure du réfrigérateur, le Freezer Blow en est l'élément actif. C'est là que se produit le froid qui se propage ensuite au reste de l'armoire.

La conception du Freezer Blow assure un rendement thermique exceptionnel : caractéristique du PONTIAC. Vous y préparez vos cubes de glace, vos crèmes glacées et vous y conservez vos denrées congelées.



DU PONTIAC

QUAND ET COMMENT DÉGIVRER ?



L'excès de givre gêne la production du froid, il est cause d'un mauvais rendement. Grâce au Freezer Blow, vous ne dégivrez que tous les 15 jours (l'épaisseur du givre atteignant à ce moment environ 5 mm d'épaisseur). Ne grattez jamais la couche de givre avec un couteau, vous risqueriez d'enlever l'enduit protecteur qui recouvre le Freezer Blow.

DÉGIVRAGE SIMPLE : Mettez le thermostat sur la position « dégivrage » et attendez ainsi, porte fermée, pendant quelques heures. Videz l'eau écoulée dans le bac de dégivrage, essuyez et remettez en marche.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Pour le nettoyage complet, au moins deux fois par mois, enlevez toutes les denrées, démontez les parties mobiles. N'employez jamais d'eau chaude (40° maximum). Ajoutez à l'eau un produit détergent doux. Sont à proscrire absolument les lessives trop fortes, l'eau de javel, les produits parfumés, les poudres et éponges abrasives. Rincez ensuite très soigneusement à l'eau tiède et essuyez avec un chiffon propre et doux.

Nettoyez les accessoires de la même façon et attendez quelques minutes, porte ouverte, pour que le séchage soit complet.



RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- **ATTENTION AUX ODEURS :** enveloppez toutes les denrées et couvrez tous les récipients. En cas d'arrêt prolongé, laissez la porte ouverte.
- **CONSERVEZ LE FROID :** évitez d'ouvrir la porte à tout propos, **n'entrez jamais d'aliments chauds**, ce qui augmente inutilement les condensations.
- **NE GÊNEZ PAS LA CIRCULATION D'AIR** en entassant exagérément les aliments ou en garnissant les clayettes de papier ou de matière plastique.



De toutes ces recommandations dépend le bon fonctionnement de votre PONTIAC.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

EN UTILISANT NORMALEMENT VOTRE PONTIAC

VOUS GAGNEREZ DU TEMPS; en effet vous pourrez :

1° Grouper vos achats en faisant votre marché une ou deux fois par semaine.

2° Prévoir judicieusement vos préparations :

En épluchant d'avance, à vos moments de liberté, une grande partie de vos légumes. En préparant des quantités doubles de potages, plats de légumes, desserts... par exemple.

Faites une grande quantité de crème anglaise : elle accompagnera aujourd'hui une épaisse compote ; demain, elle imbibera un diplomate et le jour suivant elle nappera une crème de marrons.

VOUS RÉALISEREZ DES ÉCONOMIES SUBSTANTIELLES

En ne jetant plus rien (plus d'aliments aigris ou moisis).

En confectionnant, avec les restes, des plats savoureux et économiques.

VOTRE EXISTENCE SERA PLUS AGRÉABLE

Vous ne serez jamais prise au dépourvu et pourrez présenter sans fatigue, même le dimanche ou en rentrant de la promenade, une nourriture toujours fraîche et saine.

EXEMPLES DE MENUS ENTIÈREMENT CONSERVÉS DANS VOTRE PONTIAC

SIMPLES ET ÉCONOMIQUES :

Tomates fourrées

Veau en gelée à l'ancienne (à servir réchauffé ou froid selon la saison)

Laitue

Puits d'Amour

PLUS HABILÉS :

Pamplemousse

Lotte à l'américaine

Riz à l'indienne

Glace aux framboises

1^{er} MENU

TOMATES FOURRÉES

C'est une entrée simple, rapide, et toujours appréciée. Pour 6 personnes :

- 6 tomates rondes et régulières
- 300 g environ de macédoine de légumes (macédoine fraîche ou de conserve)
- 6 feuilles de salade
- 1/2 bol de sauce mayonnaise
- Garnitures : olives, rondelles d'œufs durs

— Préparez la macédoine de légumes ou bien faites égoutter soigneusement les légumes de conserve après les avoir ébouillantés une seconde pour leur ôter le goût de conserve.

— Faites la sauce mayonnaise. Vous pouvez d'ailleurs en préparer une assez grande quantité à la fois : ajouter une cuillerée d'eau bouillante en fin de préparation pour la stabiliser, remplissez-en un pot fermant hermétiquement et mettez-la dans votre réfrigérateur (étagère du bas) où elle se conservera une quinzaine de jours.

— Coupez une rondelle au sommet des tomates, évidez-les (ne jetez plus les graines ni la jus : faites-en plutôt un potage ou une sauce qui pourront eux aussi se conserver plusieurs jours).

— Salez chaque coupe ainsi formée. Retournez-les sur une assiette et mettez au frais pendant 1/4 d'heure pour que l'eau s'écoule.

— Vous aurez pendant ce temps assaisonné les légumes de mayonnaise. Remplissez-en chaque tomate très

proprement, sans déborder, posez chacune dans une grande feuille de laitue, disposez un plat et terminez la décoration à votre goût.

— Recouvrez enfin le plat avec une feuille d'aluminium et bordez très soigneusement pour éviter tout contact avec l'air. Conservez au réfrigérateur.

VEAU EN GELÉE A L'ANCIENNE

Pour 6 personnes :

- Veau (flanchet, jarret) 800 g
- 1 pied de veau
- 1 couenne de lard
- légumes : 500 g en tout, par exemple : 3 carottes, 1 navet, 2 fonds d'artichauts, 2 oignons, 1 échalote, 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 1 grand verre de vin blanc, la même quantité d'eau
- 1 bouquet garni

— Étalez la couenne dans le fond d'une cocotte. Disposez par dessus les oignons, ail et échalote émincés.

— Disposez ensuite les légumes : carottes en rondelles, navets en morceaux et artichauts en lamelles (coupez les feuilles d'artichauts avec un couteau bien aiguisé, enlevez le foie et frottez immédiatement au citron pour leur éviter de noircir). Mettez ensuite le morceau de viande ficelé, le pied de veau coupé en morceaux : arrosez de vin blanc et d'eau, salez, poivrez. Couvrez la cocotte et laissez mijoter (surveillance nulle) pendant

2 heures au moins. Si vous disposez d'une marmite de cuisson sous pression réduisez ce temps au 1/3.

— Lorsque le plat est cuit, disposez une rangée de carottes dans le fond d'un petit saladier à fond rond, puis mettez la viande, les légumes et versez la gelée. Laissez refroidir, couvrez et mettez au réfrigérateur.

— Démoulez pour servir et accompagnez de salade et cornichons.

— Ce plat peut évidemment être réchauffé.

Remarque : On accommode de la même façon du bœuf ou une poule. Augmentez un peu le temps de cuisson.

SALADE DE LAITUE

— Épluchez toujours vos salades, lavez au outre dès l'achat, lavez-les, épongez-les dans un linge ou un papier absorbant et conservez-les dans un sac de matière plastique placé dans le bac à légumes : conservation 4 jours environ. Persil et fines herbes peuvent être préparés et conservés de la même façon.

— Quant à l'assaisonnement, préparez-en à l'avance dans une bouteille mais il est inutile de mettre celle-ci dans votre réfrigérateur.

PUITS D'AMOUR

Préparation : 5 minutes

Proportions (4 personnes)

- 3 œufs
- 4 cuillerées à soupe de confiture de fruits rouges
- 4 cuillerées à café de rhum
- 8 cuillerées à soupe de sucre
- 4 cerises confites

— Travailler les jaunes d'œufs avec 4 cuillerées de sucre et le rhum. Battaie les blancs en neige ferme et ajouter le reste du sucre. Mélanger délicatement.

— Mettre une cuillerée de confiture dans le fond de 4 verres à porto. Verser par-dessus le mélange jaunes et sucre. Remplir avec le blanc battu et passer la cerise confite au sommet.

2^e MENU

PAMPLEMOUSSES GLACÉS

— Préparez 1/2 pamplemousse par personne. Découpez le fruit en glissant un couteau entre l'écorce et la pulpe.

— Saupoudrez de sucre.

— Conservation de 4-5 jours sous pellicule d'aluminium.

LOTTE A L'AMÉRICAIN

Comme tous les plats en sauce, celui-ci gagne à être réchauffé plusieurs fois. Malgré sa réputation de haute

cuisine, il ne présente aucune difficulté de préparation. Pour 6 personnes :

- 750 g de lotte coupée en morceaux
- 6 cuillerées à soupe rasées d'un hachis d'échalote, ail, persil
- 1 noix de beurre
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 1 grand verre de vin blanc sec
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 pointe de cayenne, 1/2 verre à café de curry, sel

— Faites dorer dans le beurre le hachis d'échalote, les morceaux de poisson. Quand ils sont bien dorés, mouillez avec le vin, ajoutez à la sauce les échalotes dorées, le concentré de tomates, les épices (sans exagérer) et le sel. Couvrez et laissez mijoter (feu doux 20 minutes environ). Rectifiez l'assaisonnement.

— Conservez dans un bocal bien fermé, car les épices sont très odorantes.

RIZ A L'INDIENNE

Pour 6 personnes : 300 g

— Lavez le riz sans le faire tremper. Faites-le cuire à grande eau bouillante salée pendant 15 à 18 minutes. Le temps de cuisson varie avec la grosseur des grains de riz. Dès que le grain est moelleux, versez-le dans une passoire et rincez immédiatement à l'eau froide.

— En traitant ainsi le riz vous pouvez le conserver presque une semaine en réfrigérateur. Pour le réchauffer, plongez-le simplement 1 minute dans l'eau bouillante salée. Assaisonnez au beurre frais.

Remarque : les pâtes peuvent être préparées exactement de la même façon. Évidemment, ne pas les laver avant de les faire cuire, mais n'oubliez pas de les rincer ensuite, elles se réchaufferont sans coller, à l'eau bouillante. Le riz à l'indienne préparé en trop peut être accommodé en salade nigaise avec des olives, tomates, anchois, et vinaigrette.

GLACE AUX FRAMBOISES

Préparation :

- 15 minutes pour la crème
- 50 minutes pour concasser, tourner, mouler la glace
- 2 heures de congélation

Proportions (pour un litre de glace) :

- Sirap :
- 1/4 de litre d'eau
- 400 g de sucre (80 morceaux n° 4)
- 500 g de framboises
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 jus de citron

Mélange réfrigérant :

- 2,500 kg de glace
- 1,500 kg de gros sel





Dame Noire

Pour 6 personnes :

- 1 boîte de crème toute faite au chocolat.
- 1 boîte de crème au café
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre glace

— Travaillez la crème au café, le sucre glace, les jaunes d'œufs, sur feu doux pour que le mélange épaississe sans bouillir. Laissez refroidir. Vous pouvez ajouter une cuillerée de crème fraîche si vous le désirez. Laissez refroidir et faites congeler.

— Répartissez ensuite dans des coupes et conservez toujours dans le freezer. Juste avant de servir, faites chauffer la crème au chocolat et versez-la sur la glace. Servez immédiatement.

UTILISATION DES RESTES

Le riz au Lait

— Préparez une grande quantité de riz au lait, vous pouvez par exemple doubler ces portions prévues pour 6 l litre de lait

- 250 g de riz
- 125 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Lavez le riz, plongez-le 2 minutes dans de l'eau bouillante, égouttez-le et terminez la cuisson dans le lait bouillant, à feu doux. Ajoutez le sucre en fin de cuisson.

— Il se conservera 3 à 6 jours au moins, et vous permettra de réaliser des desserts variés et rapides.

1^o Gâteau caramélisé : caramélisez un moule avec 10 morceaux de sucre. Ajoutez à votre riz au lait 2 œufs entiers battus en omelette et une noix de beurre. Mettez 1/2 heure à four moyen en laissant refroidir avant de servir.

2^o Charlotte aux poires : tapissez un moule à charlotte avec 125 g de biscuits et la cuiller imbibée d'eau + kirsch. Remplissez le centre avec un reste de riz au lait auquel vous avez mélangé une grosse poire coupée en dés. La poire doit être mûre et très fondante. Recouvrez de biscuits, tissez et mettez au réfrigérateur.

3^o Pavés dorés : s'il vous reste du gâteau de riz coupez-le en tranches, faites sauter ces morceaux dans du beurre, puis, (s'il est facultatif) saupoudrez de sucre, arrosez de rhum tiédi et flambez.

— Préparer le sirop, mettre l'eau dans une casserole, ajouter le sucre, porter à ébullition, retirer du feu au premier bouillon et laisser refroidir.

— Laver, égoutter les framboises, les écraser au moulin en purée fine. Ajouter le jus de citron, la purée de framboises, la crème fraîche au sirop refroidi ; mélanger. Mettre le mélange dans le récipient de la sorbetière, entourer de glace concassée et mélangée au gros sel. Tourner environ 1/4 d'heure. Au bout de ce temps une résistance indique que la crème est prise. Tasser alors la crème glacée dans un moule fermant hermétiquement. Remettre dans la sorbetière en entourant de glace et sel. Au bout de 2 heures environ, cette glace peut être dansulée. Pour cela, plonger le moule 30 secondes dans l'eau froide et retourner dans un plat sur une serviette.

Observations : le sirop de sucre indique 30° au pèse-sirop. L'adjonction des framboises române sa densité aux environs de 18°. La crème non mouillée peut être servie en coupes garnies de crème Chantilly et de framboises crues. Il est inutile dans ce cas de la faire congeler : le passage en sorbetière suffit.

RECETTES DE GLACES TRÈS SIMPLES

Si vous avez une sorbetière électrique toutes les recettes sont bonnes.

Glacé aux fruits

Glaces très crémeuses et ne donnant absolument pas de paillottes en congelant.

- 300 g de pulpe de fruit : fraises, framboises, ananas, bananes, melons,abricots
- 250 g de sucre glace
- 125 g à 150 g de crème
- 1 jus de citron

— Réduisez le fruit que vous avez choisi en purée très fine. Vous pouvez aussi employer des fruits en conserve (ananas), mais réduisez un peu la quantité de sucre dans ce cas. Ajoutez le sucre glace (c'est un sucre en poudre impalpable) et plus ou moins de crème, fouettée de préférence car la glace est plus légère. Plus vous mettez de crème plus la glace est onctueuse. Mettez ensuite à congeler (avec ou sans sorbetière). Pour démouler, trempez le fond du moule 1 minute dans de l'eau froide. (Jamais d'eau chaude.)

— Pendant la congélation (2 heures en moyenne) avec la possibilité de variations dues à la température extérieure, maintenez le thermostat au maximum. Évitez d'ouvrir trop souvent la porte.

RESTES DE VIANDE

Croquettes de viande

— Hachez tous les restes de viande de plusieurs jours. N'ayez pas peur d'avoir des viandes de plusieurs sortes.

Ajoutez à ce hachis 1 ou 2 œufs battus en omelette, un peu de mie de pain rassis et trempée dans du lait, du persil haché et assaisonnez avec soin. Formez à la main des boulettes. Passez-les dans l'œuf, puis dans de la chapelure (ou dans une pâte à frire) et faites cuire à grande friture. Servez chaud, avec une sauce tomate. Autres idées : pâtes de gruau, pommes de terre ou tomates farcies.



