

NOUVEAU !

**LA COCOTTE
OVALE XXL WMF**
ET SA FOURCHETTE À VIANDE

42%
DE REMISE



Cocotte + fourchette à viande

Ref. 4444001600

159 €

au lieu de 276 €



La cocotte

Elle s'utilise pour rôtir, braiser, mijoter, au four ou sur plaques de cuisson (tous feux).

Couvercle multifonction qui peut servir de plat à gratin ou plat de service.

Poignées désaxées pour une meilleure ergonomie.

41 x 28,5 cm et 5x18 cm, Env. 8,5 L

Garantie 2 ans sur le matériau.

La fourchette à viande

La fourchette à viande idéale pour saisir, retourner et piquer les morceaux de viande.

32,7 x 3,2 x 2,2 cm

Acier inoxydable 18/10

Le matériau breveté Cromargan®

Constitué d'un alliage de chrome, nickel et d'acier WMF, ce matériau présente l'avantage d'être **inoxydable, inusable et indéformable** ; il n'y a aucun transfert de goût et il est très facile d'entretien (compatible au lave-vaisselle)

Cromargan®

Le « fond » de la cocotte, Transtherm®

Ce fond breveté est composé de 3 couches de matériaux (aluminium, acier chromé et Cromargan®) et permet : une chauffe rapide ; une **excellente répartition de la chaleur** ; une compatibilité avec tous feux dont l'induction ; et un **nettoyage facile !**





GRATIN DE RAVIOLES AUX POIREAUX

6 pers.

- 8 à 12 blancs de poireaux
- 16 plaques de ravioles du Dauphiné
- 80 g de gruyère râpé
- 60 cl de crème liquide à 30% de mat. grasse
- Noix de muscade
- Sel-poivre

1. Faire préchauffer le four à 180°C/Th. 6.
2. Couper les poireaux en rondelles et les faire blanchir quelques minutes.
3. Dans le fond de la cocotte, déposer 8 plaques de ravioles de façon à ce qu'elles tapissent le fond. Ajouter par-dessus les poireaux blanchis, saler-poivrer, saupoudrer de noix de muscade (à votre convenance) puis verser les $\frac{3}{4}$ de la crème liquide.
4. Recouvrir ensuite des plaques restantes de ravioles. Mélanger le reste de la crème avec le gruyère râpé et répartir cette préparation sur le dessus.
5. Enfourner environ 15 min jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.



SOURIS D'AGNEAU CONFITE A LA BIERE

4 pers.

- 4 souris d'agneau
- 300 g de tranches de poitrine fumée
- 50 cl de bière blonde
- 1 càs de baies de genièvre
- 1 tête d'ail rose
- 2 brins de romarin
- 6 feuilles de laurier
- Beurre
- Sel-poivre

1. Préchauffer le four à 270°C.
2. Beurrer la cocotte et disposer les souris à l'intérieur. Saler-poivrer à votre convenance.
3. Ajouter la poitrine, le laurier, l'ail en chemise, le romarin, les baies de genièvre et arroser de bière.
4. Baisser la température du four à 250°C et enfourner (milieu du four, chaleur statique) pendant 1 H en retournant les souris toutes les 20 min (ou bien à 70°C pendant 2H30 : la cuisson à basse température évite que la viande ne se dessèche).
5. A la fin de la cuisson, enrober les souris caramélisées dans leur jus parfumé.

Astuces/conseils : A accompagner d'une purée de pommes de terre ou de panais pour faire preuve d'originalité !



FILET MIGNON DE VEAU A LA DIJONNAISE

6 pers.

- 1 filet mignon de veau de 1,5 kg ou 3 filets mignons de 350 g
- 2 càs de moutarde à l'ancienne en grains
- 2 càs de moutarde de Dijon
- 30 g de beurre
- 3 càs d'huile de tournesol
- 1 càc de thym
- Sel-poivre

1. Préchauffer le four à 200°C/Th. 6-7.

2. Dans la cocotte, faire colorer dans le beurre chaque face des filets mignons. Saler et poivrer.

3. Dans un bol, mélanger les 2 sortes de moutarde avec l'huile et le thym. Enrober les filets avec cette préparation à l'aide d'une cuillère ou d'un pinceau culinaire.

4. Fermer le couvercle de la cocotte et enfourner env. 35 min.

Astuces/Conseils : Vous pouvez faire cuire en même temps des pommes de terre coupées en 2 et 20cl de vin blanc sec.



LOTTE ET FRUITS DE MER EN COCOTTE

4 pers.

- 500 g de clams
- 300 g de moules
- 4 tranches de lotte
- 6 crevettes
- 1 filament de safran
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 dl de vin blanc
- 1 tomate
- 100 g de crème fraîche
- 2 échalotes hachées
- 1 càs de persil haché
- 8 tranches de baguette grillées et ailées
- 50 g d'amandes effilées et grillées
- Sel-poivre

1. Grattez les clams et les moules. Les laver à plusieurs eaux. Déposer les clams dans le couvercle de la cocotte et les faire ouvrir en les passant quelques instants au four chaud. Pour les moules, les placer dans la cocotte et les faire ouvrir (sans le couvercle) à feu moyen.

2. Oter les coquilles, recueillir le jus des coquillages, le filtrer et le réserver.

3. Dans la cocotte, faire revenir les échalotes hachées dans l'huile d'olive : les faire fondre doucement et ajouter la lotte. La laisser rendre son jus.

4. Incorporer le jus filtré des coquillages, le vin blanc, la tomate pelée, épépinée et coupée en petits morceaux, les amandes grillées, les croûtons, le persil haché, le safran, la crème, un peu de sel, poivrer. Mélanger, couvrir et laisser mijoter 20 minutes à feu moyen.

5. 5 minutes avant la fin de la cuisson incorporer les coquillages et les crevettes. Servir très chaud.

FAR BRETON

8 pers.

- 75 cl de lait entier
- 200 g de farine
- 170 g de sucre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 20 pruneaux
- 20 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé

1. Préchauffer votre four à 200°C/Th. 6-7 et beurrer la cocotte.
2. Dans une casserole faire chauffer le lait à feu doux.
3. Dans un saladier mélanger les œufs, le sucre, le sel, la farine et le sucre vanillé.
4. Dès que le lait est chaud, le rajouter progressivement au mélange.
5. Enfariner les pruneaux et les déposer dans la cocotte puis verser la préparation ci-dessus.
6. Enfourner et laisser cuire 45 min sans ouvrir le four pendant la cuisson.

Astuces/Conseils :

Le faire de préférence la veille, il sera encore meilleur.

FLOGNARDE AUX POIRES FONDANTES

DANS LE COUVERCLE DE LA COCOTTE

6 pers.

- 4 poires
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 80 g de farine
- 45 cl de lait entier
- 5 cl d'eau de vie de poire (facultatif)
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 15 g de beurre

1. Préchauffer le four à 210°C/Th. 7
2. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter la farine, le sel et la poudre d'amandes, puis incorporer progressivement le lait et l'eau de vie de poire.
4. Peler, couper et épépiner les poires, puis les détailler en tranches épaisses.
5. Beurrer le couvercle/plat à gratin, disposer les tranches de poires puis verser la pâte par-dessus.
6. Enfourner et laisser cuire 35 à 40 min.

Astuces/Conseils : Servir tiède ou froid, saupoudré ou non de sucre ou accompagné avec un coulis de fruits rouges

Conseils d'utilisation

- Préchauffer à feu vif puis toujours cuire à feu moyen sur la plaque de cuisson
- Ajouter et mélanger le sel que lorsque l'eau est bouillante, afin que le sel n'attaque pas le fond de la cocotte
- Faire dorer les aliments (entiers ou découpés) sur votre plaque de cuisson puis faire mijoter/braiser au four
- Pour le nettoyage, ne pas employer d'éponge abrasive. Pour supprimer les tâches de calcaire, faire bouillir de l'eau avec du vinaigre pendant quelques minutes
- Les poignées peuvent devenir chaudes : prévoir des maniques ou gants de cuisine
- Lors de l'ouverture du couvercle, le tourner vers l'extérieur (et non face à vous), afin d'éviter le dégagement de chaleur et de vapeur

WMF EN QUELQUES MOTS...

WMF est une aciérie fondée en Allemagne (Geislingen) en 1853 et rachetée par le groupe français SEB en 2016. Au cours des années, des siècles, elle a développé des sites de production en Europe et à l'international pour couvrir différents domaines culinaires avec des produits premium : batteries de cuisine et ustensiles de cuisson, coutellerie et arts de la table, machines à café professionnels et équipement hôtelier.

Sa devise : qualité, design et innovation !



www.all-clad.fr


All-Clad
METALCRAFTERS