

LES CERAMIQUES DE L'ÉDITION 95°



LA COCOTTE

Légère, agréable au toucher, cette cocotte fera mijoter tout ce qu'elle pourra abriter.

Compatible avec le Vitaliseur Grand Chef uniquement, ne pas utiliser dans un four traditionnel

Conseils d'utilisation :

- Pour une utilisation en plat de service
- Pour le maintien au chaud de votre préparation (avec le couvercle fermé)
- Pour la conservation de vos mets au réfrigérateur
- Pour une cuisson très douce au Vitaliseur (à déposer sur le tamis sans son couvercle puis fermer avec le couvercle du Vitaliseur)
- Pour réchauffer, infuser une sauce, une soupe ou un bouillon...

Entretien:

- Avant la première utilisation, laver la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et bien sécher
- Ne passe pas au lave-vaisselle
- Lavage exclusivement avec un produit doux à l'aide d'une éponge végétale
- Ne pas utiliser d'éponge à récurer ou tout ustensile métallique
- Eviter les chocs thermiques en la passant directement du réfrigérateur au Vitaliseur

Clafoutis salé tartiflette à la saucisse de Morteau



Pour: 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 25 à 35 min

Ingrédients :

- 1 saucisse de Morteau
- 2 pommes de terre moyennes pour purée
- 200 g de Reblochon
- 2 oignons
- 3 oeufs
- 150 g ml de lait (Bernard Gaborit) ou de lait végétal non sucré
- 100 g de crème fraîche (Bernard Gaborit) ou de crème de soja
- 50 g de mix de farine sans gluten
- 50 g de fécule de pomme de terre ou de maïs
- 1 c. à c. de curcuma
- Sel fin
- Poivre du moulin

Déroulé :

1. Portez 1/3 d'eau à bouillir dans la cuve du Vitaliseur
 2. Epluchez le reblochon et taillez le en cubes. Réservez.
 3. Epluchez et émincez les oignons, réservez.
 4. Taillez les pommes de terre en petits cubes. Réservez
 5. Déposez la saucisse de Morteau sur le tamis du Vitaliseur et faites-la cuire 10 min, ajoutez les oignons et les pommes de terre et poursuivez la cuisson encore 10 min au Vitaliseur.
 6. Epluchez la saucisse de Morteau encore tiède, taillez-la en petits cubes.
 7. Pendant ce temps, cassez les oeufs dans un saladier. Ajoutez la farine, le lait, la crème. Mélangez soigneusement l'ensemble. Ajoutez les pommes de terre, les oignons, les $\frac{3}{4}$ du reblochon en cube, les $\frac{3}{4}$ de la saucisse de Morteau (réservez le quart de cubes restant), ajoutez 2 à 3 pincées de curcuma, une pincée de sel et 2 tours de poivre. Mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
 8. Versez cette préparation dans votre cocotte en céramique préalablement badigeonnée de matière grasse.
 9. Parsemez du quart de cubes de saucisse de Morteau et du quart de cubes de reblochon restant.
 10. Déposez la cocotte sur le tamis du Vitaliseur pour 45 à 55 minutes de cuisson
- Vous pouvez tester la cuisson en insérant la pointe d'un couteau. Il doit ressortir sans appareil.
 - Sortez votre cocotte du Vitaliseur et laissez poser 5 mn avant de servir.

Astuce du chef Stéphane Gabrielly :

Vous pouvez réaliser ce clafoutis avec d'autres fromages de votre choix (bleu d'Auvergne, Picodon, camembert...) voire un fromage végétal si vous le désirez. Vous pouvez remplacer le lait de vache par un lait végétal. Vous pouvez remplacer la saucisse de Morteau par de la saucisse de Montbéliard.

LES CERAMIQUES DE L'ÉDITION 95°



LE POT À LACTO- FERMENTATION

Fait main, ce pot à lacto-fermentation mesure 16,5 cm de hauteur environ (bouchon compris), 14 cm de diamètre, et peut contenir jusqu'à 700 ml.

Conseils d'utilisation :

- Découpez finement vos légumes à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau puis déposez-en une couche au fond du pot. Recouvrez de sel et pressez l'ensemble à l'aide d'un pilon afin de chasser l'air. Remplissez votre pot en alternant légumes, sel et pression. Le jus des légumes doit recouvrir l'ensemble.
- Déposez le galet en grès préalablement nettoyé sur l'ensemble, puis mettez en place le joint à eau (ajouter de l'eau dans la collerette avant de fermer).
- Il n'y a plus qu'à laisser reposer vos légumes quelques mois, le temps que le procédé de fermentation se fasse.
- Assurez vous cependant régulièrement que le joint d'eau soit toujours en place (ajoutez de l'eau dans la collerette si besoin)

Entretien:

- Avant la première utilisation, laver le pot avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et bien sécher
- Ne passe pas au lave-vaisselle
- Lavage exclusivement avec un produit doux à l'aide d'une éponge végétale
- Ne pas utiliser d'éponge à récurer ou tout ustensile métallique

Mon Kimchi de chou rouge

Préparation: 15 minutes

Fermentation: 15 jours à 8 mois

Ingrédients :

- 500 g de chou rouge
- 1 radis long (ou navet blanc)
- 1 carotte
- 1 petite poire
- 10 g de gingembre frais
- 10 g de curcuma frais
- 1 c. à c. de flocons de piment (ou 1/2 piment frais)
- 2 petites gousses d'ail
- 2 tiges d'oignons verts, facultatif
- 2 c. à s. de tamari fort
- 5 g de sel gris



Déroulé :

- Lavez soigneusement votre pot à lacto-fermentation, rincez-le à l'eau chaude puis laissez-le s'égoutter.
- Retirez les premières feuilles du chou, réservez-en deux, coupez le chou en quatre et émincez-le finement à la mandoline. Râpez le radis, la carotte, le curcuma, le gingembre, l'ail et la poire.
- Rassemblez tous les ingrédients dans un saladier, ajoutez le sel et malaxez jusqu'à ce que les légumes commencent à rendre leur jus.
- Tassez la préparation dans le pot à lacto-fermentation avec le jus, placez les feuilles de chou réservées pour protéger la surface et maintenez les légumes immergés à l'aide du galet en grès puis mettez en place le joint d'eau.
- Laissez fermenter 5 jours à température ambiante puis placez le bocal au frais (dans une cave ou au réfrigérateur) au moins 10 jours avant de déguster.

Gouts et textures :

Shira Benarroch "Après 15 jours de fermentation: Saveurs relevées, acidulées, texture croquante. Après 30 jours de fermentation Saveurs relevées plus complexes, plus acidulées, umami, texture plus fondante.

Une fois le bocal entamé, conservez-le au réfrigérateur en remplaçant la feuille de chou à la surface. Avant ouverture, le kimchi se conserve jusqu'à 8 mois. Servez le kimchi dans un petit bol à table, chacun peut en consommer 1 cuillerée au cours du repas. Il accompagne à merveille les sandwiches ou tartines (notamment à base d'avocat ou de fromage frais). Vous pouvez en ajouter 1 cuillerée à des recettes de burgers ou galettes végétales !"

LES CERAMIQUES DE L'ÉDITION 95°



Glissez-y des fruits ou légumes, une compotée, des légumineuses, céréales ou purées, utilisez-la pour cuire, réchauffer, servir, conserver, ou ne serait-ce que pour décorer : cette cassiolette ou mini-cocotte a déjà tout d'une grande, vous verrez.

Compatible avec le Vitaliseur Grand Chef et le Petit Robinson, ne pas utiliser dans un four traditionnel

Conseils d'utilisation :

- Pour utilisation en plat de service
- Pour le maintien au chaud de votre préparation (avec le couvercle fermé)
- Pour la conservation de vos mets au réfrigérateur
- Pour une cuisson très douce au Vitaliseur (à déposer sur le tamis sans son couvercle puis fermer avec le couvercle du Vitaliseur)
- Pour réchauffer, infuser une sauce, une soupe ou un bouillon...

Entretien:

- Avant la première utilisation, laver la cassiolette avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et bien sécher
- Ne passe pas au lave-vaisselle
- Lavage exclusivement avec un produit doux à l'aide d'une éponge végétale
- Ne pas utiliser d'éponge à récurer ou tout ustensile métallique
- Eviter les chocs thermiques en la passant directement du réfrigérateur au Vitaliseur

Gâteau de pommes de terre au thym

Pour: 2 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 30 minutes

Ingrédient pour 2 cassolettes:

- 4 grosses pommes de terre
- 10 g de beurre
- 1/4 botte de thym
- Fleur de sel
- Poivre blanc

Déroulé:

- Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
- Pelez les pommes de terre et taillez-les à la mandoline en fines tranches.
- Dans votre cassolette, déposez une première couche de lamelles de pomme de terre en formant une rosace. Ajoutez 1 noisette de beurre mou, 1 pincée de fleur de sel et quelques sommités de thym. Renouvelez cette opération jusqu'à arriver en haut de la cassolette
- Faites cuire durant 30 minutes environ et vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau ; la sensation doit être fondante. 5. Laissez reposer à température ambiante et ajoutez 1 tour de moulin à poivre puis servez

