

MODE D'EMPLOI



LA COCOTTE

Pour cet objet unique, en série limitée, nous avons choisi un grès blanc de coulage.

Pourquoi ? Parce que cette terre est particulièrement dédiée à l'usage alimentaire, avec sa grande résistance à la chaleur. Laissé cru à l'extérieur de la cocotte, pour une texture naturelle, le grès est émaillé transparent à l'intérieur, pour une meilleure et plus longue utilisation. Émail garanti sans plomb, évidemment !

Les autres avantages de cette cocotte ? Les encoches sur le côté, qui offrent une prise en mains facile, et vous permettent de poser la cocotte sur le tamis sans difficulté, et de l'en retirer aussi simplement. **Et surtout : son couvercle dédié !** Celui-ci vous permettra de garder votre préparation au chaud, ou de couvrir votre cocotte en la plaçant au réfrigérateur.



Cru à l'extérieur, Émail transparent à l'intérieur, garanti sans plomb

Fait main - Grès blanc

Email transparent brillant

Garanti sans plomb, particulièrement adapté à la fabrication de pièces à usage alimentaire.

Largeur : 19 cm (20 cm pour le couvercle)

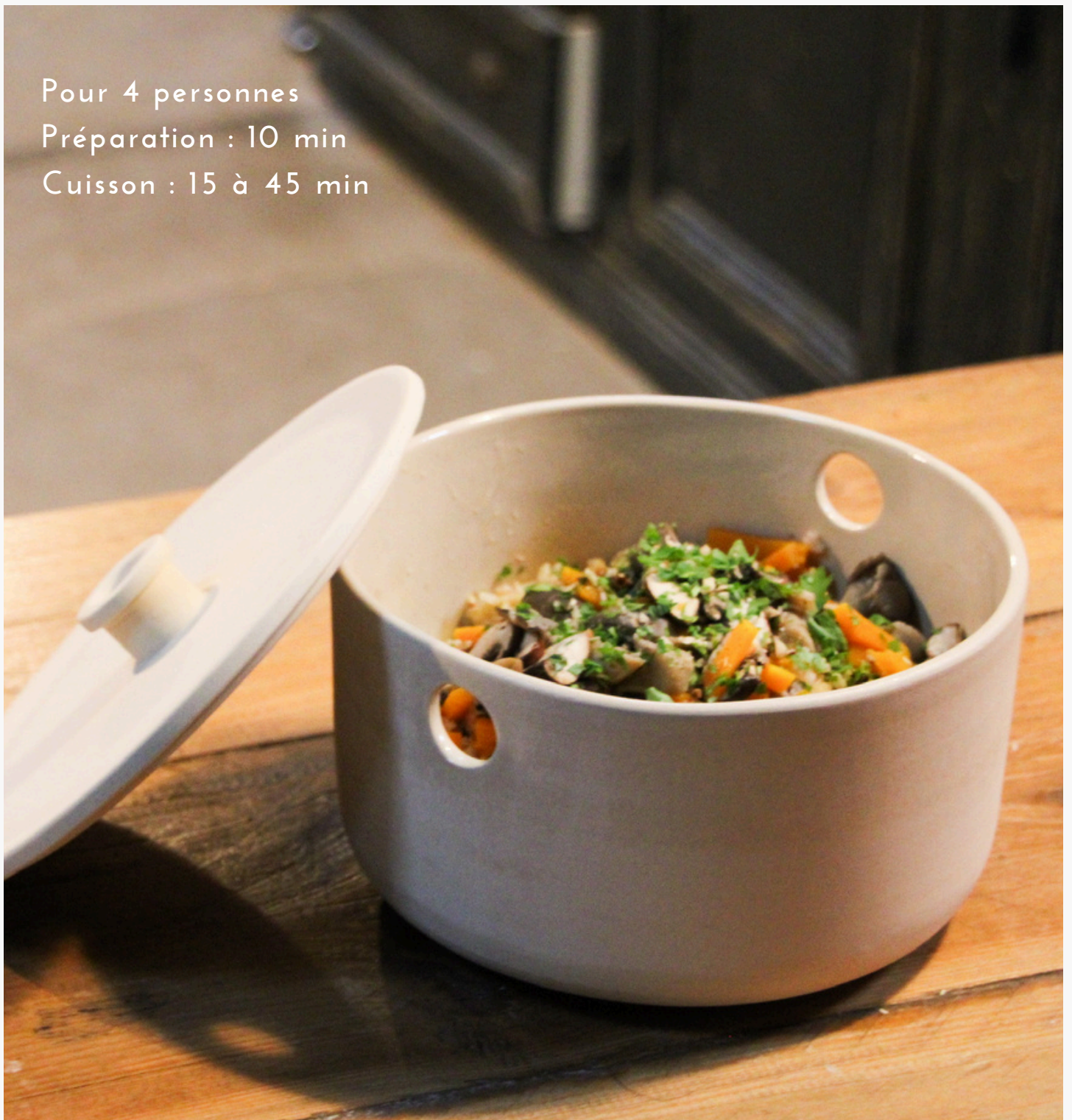
Hauteur : 11 cm

Riz gourmand d'automne

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 à 45 min



Ingrédients pour 4 personnes :

- 180 g de champignons de Paris
- 180 de champignons Shiitakés
- 1/2 courge butternut
- 2 c. à s. de crème fraîche de brebis (de préférence crue Bernard Gaborit)
- 400 g de riz complet ou demi-complet
- QS de noix de pécan
- QS de persil
- QS d'huile d'olive, de sel et poivre
- Option : parmesan ou chèvre râpé

Déroulé :

1. Rincez le riz et laissez-le tremper au minimum 12h.
2. Mettez 1/3 d'eau dans la cuve et portez à ébullition.
3. Pendant ce temps, coupez quelques morceaux d'ail et écrasez-les.
4. Placez le riz avec de l'eau filtrée dans la Cocotte, 1 volume de riz pour 1,5 volume d'eau environ.
5. Ajoutez 1 c. à s. de concentré de bouillon d'os ou de bouillon maison au riz ainsi que les gousses d'ail crues.
6. Placez la Cocotte sur le tamis pour environ le même temps de cuisson qu'indiqué sur le paquet.
7. Pendant ce temps, lavez et coupez les champignons et la courge butternut.
8. Une fois le riz cuit, sortez la Cocotte et réservez en fermant le couvercle.
9. Déposez les légumes sur le tamis pour 5 min de cuisson pour les champignons de Paris et la courge. et 14 min pour les Shiitakés (pour éliminer les toxines).
10. Après cuisson, mélangez le tout dans la Cocotte avec 2 c. à s. de crème et du fromage pour les gourmands ! Un filet d'huile d'olive et régalez-vous !