



Cuisiner avec mon

HIEMSTRA

Merci à nos utilisateurs

Introduction

Ceci est un livre évolutif, qui rassemble au fur et à mesure les recettes et astuces des utilisateurs afin de partager leurs recettes et expériences.



Sommaire

INTRODUCTION	2
SOMMAIRE	3
Consignes de sécurité	5
Par où commencer ?	6
Quels plats je peux utiliser dans mon poêle ?	7
ENTRÉES	9
Pâté de foie de volaille de Denise	10
PLATS MIJOTÉS	11
Bœuf bourguignon de Sonia	12
Potée aux choux d'Hélène	13
Ragoût de mouton de Denise	14
PLATS	15
Magret de canard et pommes de terre aux cèpes de Sonia	16
Tarte aux courgettes et Saint Nectaire de Sonia	17
Tartiflette d'Anais	18
Poulet mariné de Raf & Mat	19
Gratin dauphinois de Mat & Raf	20
Lasagnes de Jérémie	21
Tajine au poulet et abricots secs de Céline	22
PIZZAS	23
Pâte à pizza maison	24
Pizza jambon fromage de Jess	25
Pizza de Romain	26
PAINS	27
Pain de Sarah	28
Pain sans gluten de Noëlie	29

Pain au levain d'Alain	30
DESSERTS ET AUTRES DOUCEURS	31
Riz au lait d'Hélène	32
Galette des rois de Dimitri	33
Pommes séchées d'Alain	34
Far breton de Marie France	35
Compote de pommes et poires de Denise	36
REMERCIEMENTS	37
	38



Consignes de sécurité

Portez des gants isolants pour toucher la vitre ou la porte, même longtemps après la fin de la combustion.

Prenez garde car la vitre et la porte peuvent être encore très chaudes, même lorsqu'il n'y a plus de flammes.

Éloignez du poêle toute matière combustible ou qui pourrait fondre.

S'il est inflammable (bois, moquette, lino ...), protégez le sol des éventuelles projections de braises par des plaques appropriées sur un minimum de cinquante centimètres tout autour de la porte.



Par où commencer ?

Prendre pour repère une plaque au fond du foyer (toujours la même) et compter 50°C de moins, cela vous donnera approximativement la température d'un four.

Si les braises sont rouges = mode grillades/four

Si les braises sont noires = mode four

La charge de bois déterminera la durée de restitution de chaleur de votre four.

Commencer par des soupes ou des ragouts (un peu de viande et quelques légumes frais, sec au choix).

Si vous faites une flambée le soir, vous pouvez laisser la cocotte toute la nuit (pour des ragouts par exemple, vérifier que la garniture soit bien recouverte de liquide), le four baissant progressivement en température, il serait difficile de faire brûler votre préparation.

💡 Petite astuce :

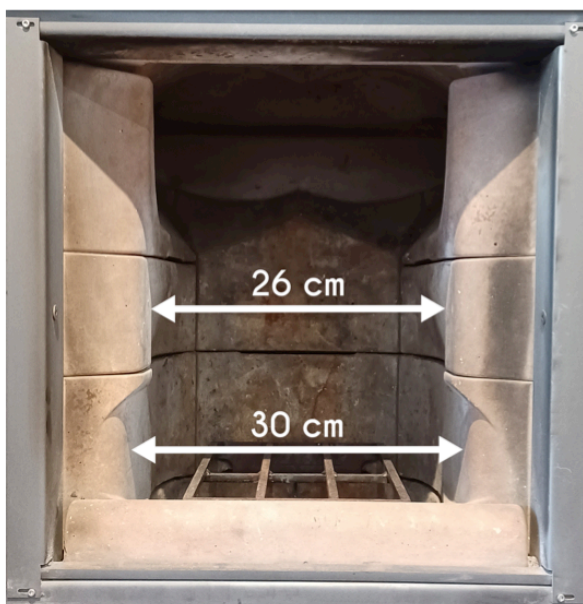
Si vous enfournez le plat trop tôt, mettre de l'eau froide dans la cocotte, si c'est un peu tard et que la température a baissé, mettre directement de l'eau bouillante dans la cocotte.

Quels plats je peux utiliser dans mon poêle ?

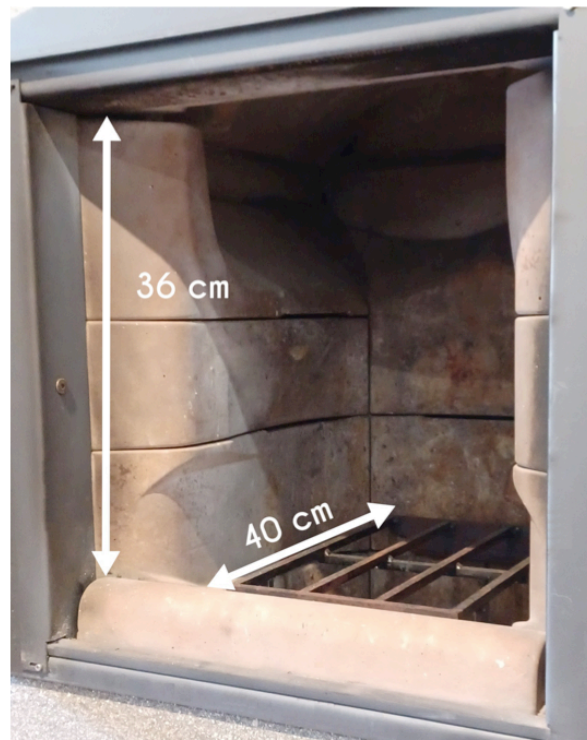
Tous types de plat supportant les températures élevées et en veillant de bien enlever les éléments susceptibles de fondre (poignées, bouchons etc.)

Vous pouvez commander vos plats chez [Nature Utile](http://Nature.Utile).

NO80 - NO100



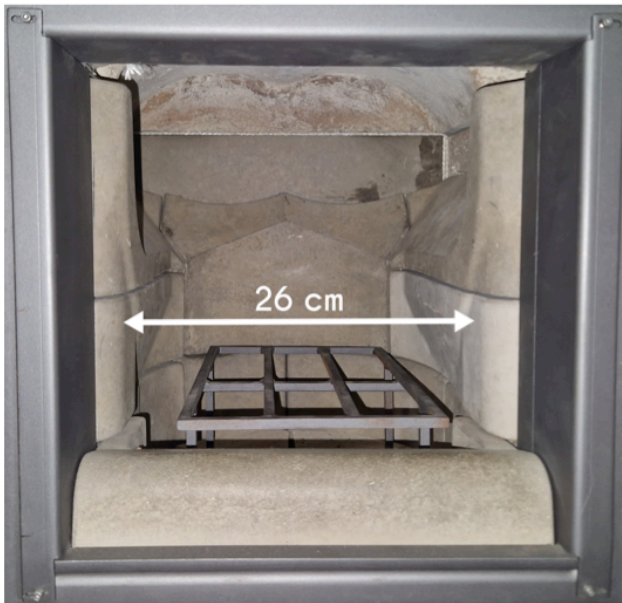
Vue de face



Vue de biais



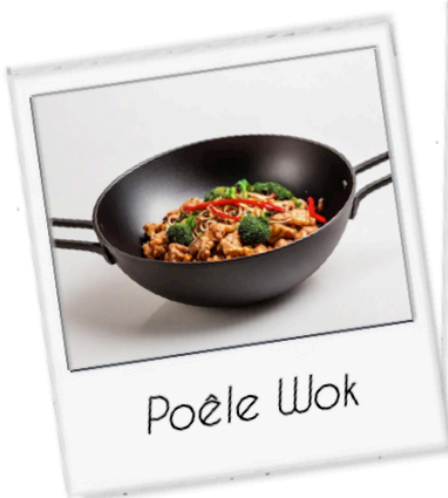
NO40 - NO60



Vue de face



Vue de biais



Poêle Wok



Marmitte en terre cuite



Plat à tajine



ENTRÉES

www.poele.com

Pâté de foie de volaille de Denise

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises doivent être noires.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 230°C = équivalent à 180°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 500 g de foie de volaille
- 1 gros oignon
- 500 g de viande de porc (Denise prend 500 g de chair à saucisse)
- Sel, poivre

Mélanger le foie de volaille, l'oignon haché et la viande de porc.

Saler, poivrer et bien mélanger.

Mettre le pâté dans une terrine, ajouter environ 1/2 verre d'eau (ce qui fera de la gelée).

Mettre le couvercle et enfourner pendant 1h30.



💡 Petite astuce :

Le pâté est cuit lorsqu'il se détache complètement des bords de la terrine.





PLATS MIJOTÉS

www.poele.com

Bœuf bourguignon de Sonia

💡 Repère de début de cuisson :

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- Les braises doivent être noires.
- La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 230°C = équivalent à 180°C four traditionnel.

Ingrédients :

- Bœuf à braiser
- 205 g de poitrine de porc salé
- Champignon de paris et petits oignons
- Carottes
- Oignons
- Poireaux
- Lie de vin Bourguignon (à défaut vin rouge de Bourgogne)
- Cognac
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- Un peu de farine
- Laurier, thym, clous de girofle, genièvre, sel, poivre



Couper la garniture aromatique : carottes, oignon, poireaux et mettre dans un plat avec le laurier, thym, clou de girofle, genièvre, la poitrine ainsi que le bœuf coupé en morceaux.

Y ajouter la lie de vin ou le vin + une rasade de cognac et de vinaigre.

Laisser mariner 24 à 48 h au frigo en remuant 2 ou 3 fois.

Égoutter le tout dans une passoire. Puis faire revenir à feu très vif la viande dans un peu d'huile d'olive juste pour la saisir de chaque côté et réserver.

Faire revenir la garniture, ajouter la viande et singer avec un peu de farine.

Ajouter la marinade et de l'eau pour recouvrir le tout.

Enfourner et laisser cuire toute la nuit, vérifier au bout de deux heures qu'il y a assez de liquide sinon rajouter de l'eau.

À part, glacer les champignons dans une casserole avec une noix de beurre, un peu d'eau et une pincée de sucre puis couvrir (il faut cuire à feu doux sans coloration) idem pour les petits oignons.

Avant de servir, vérifier l'assaisonnement.

Présenter avec quelques tranches fines de bacon grillé, des pommes vapeur et une ou deux fleurs de pâte feuilletée.

Et bien sûr, déguster avec un bon vin de Bourgogne assez charpenté.



💡 Petite astuce :

Meilleur est le vin, meilleur sera le bourguignon.

Potée aux choux d'Hélène

💡 Repère de début de cuisson :

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- Les braises doivent être noires.
- La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 230°C = équivalent à 180°C four traditionnel.

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 500 g de poitrine de porc
- 2 ou 4 saucisses de Montbéliard
- 15 à 20 feuilles de sauge
- 5 brins de thym
- 1 beau chou vert
- 2 à 3 cuillères d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 2 verres d'eau

Éplucher les oignons, les couper et les faire revenir à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient roussis.

Éplucher le chou, le laver et réserver les feuilles entières.

Couper les saucisses en rondelles.

Débiter les morceaux de poitrine.

Laver le thym et la sauge.

Dans un grand faitout en fonte, mettre au fond 1/3 des oignons, recouvrir de feuilles de chou, répartir 1/3 des saucisses, de poitrine, de thym et de sauge. Assaisonner le tout.

Faire 3 couches et, au final, recouvrir de feuilles de chou et y ajouter 2 verres d'eau.

Laisser mijoter 2 à 4 heures, voir toute la nuit.



💡 Petite astuce :

Vous pouvez aussi ajouter des pommes de terre et du persil.



Ragoût de mouton de Denise

💡 Repère de début de cuisson :

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- Les braises doivent être noires.
- La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 230°C = équivalent à 180°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 1,5 kg de viande de mouton (poitrine, collier, épaule) coupée en morceaux
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 50 g de farine
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 5 carottes
- 5 pommes de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel et poivre

Faire rissoler des 2 côtés les morceaux dans la cocotte (dans le poêle).

Éplucher et couper les carottes et pommes de terre en gros morceaux (éventuellement des petits pois), puis les ajouter dans la cocotte.

Ensuite ajouter l'estragon, le thym, romarin, laurier selon les goûts (bouquet garni).

Mettre à peu près 1/2 l d'eau.

Enfourner pour environ 2h / 2h30.

Saler et poivrer en fin de cuisson.





PLATS

www.poele.com

Magret de canard et pommes de terre aux cèpes de Sonia

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises encore rouges.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 270°C - 290°C = équivalent à 220°C- 230°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 2 magrets
- Pommes de terre
- Cèpes
- Graisse de canard
- Sel et poivre



Faire sauter les pommes de terre dans la graisse de canard 5 min (qu'elles soient très légèrement dorées).

Ajouter les cèpes 5 min de plus.

Mettre le tout dans un plat à rôtir avec une grille par-dessus comme sur la photo (ci-dessous) et placer les magrets salés et poivrés, côté gras dessus pour que le gras traverse la viande (pour la confire un peu).

Le surplus ira directement sur les pommes de terre et cèpes. et finira de leur donner le goût délicieux de viande.

Retourner les magrets aux 3/4 de la cuisson.

Cuire 15 à 25 min, selon la cuisson voulue.

💡 Petite astuce :

La méthode de cuisson



Tarte aux courgettes et Saint Nectaire de Sonia

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises doivent être noires.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 260°C = équivalent à 200°C - 210°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 courgettes de taille moyenne
- 250 g de lardons salés
- 150 g de Saint- Nectaire
- 3 œufs
- 250 ml de crème fraîche
- 250 ml de lait
- Sel, poivre et moutarde

Étaler la pâte dans un plat à tarte.

Piquer la pâte.

Tapisser le fond d'une cuillère à soupe de moutarde.

Mettre les courgettes et le Saint-Nectaire coupé en dés, puis les lardons.

Dans un saladier, mélanger les œufs avec la crème, le lait, le sel et le poivre.

Verser l'appareil dans le plat et enfourner tout de suite.

Cuire 20 à 25 min.



Tartiflette d'Anais

💡 Repère de début de cuisson :

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- Les braises doivent être noires.
- La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 260°C = équivalent à 200°C - 210°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 2 kg de pommes de terre
- 400g de lardons
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 Reblochon
- 2 oignons
- 15 cl de vin blanc
- Un peu de beurre
- Sel, poivre

Éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans une cocotte avec de l'eau bouillante. Il faut qu'elles restent fermes.

Émincer les oignons et les faire fondre dans une poêle avec du beurre.

Les déglacer avec du vin blanc puis ajouter les lardons.

Couper les pommes de terre en lamelles, beurrer le plat à gratin, puis garnir le plat sur deux étages.

Ajouter la moitié des lardons et oignons puis recommencer le processus.

Étaler la crème fraîche sur le dessus.

Découper le Reblochon en deux dans le sens de l'épaisseur et le déposer sur ses pommes de terre.

Faire cuire le temps que tout fonde, à peu près 30 min.



Poulet mariné de Raf & Mat

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises doivent être noires.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 260°C = équivalent à 200°C - 210°C four traditionnel.

Ingrédients :

Pour 10 personnes

- 10 cuisses de poulets
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Gingembre
- Curcuma
- Paprika
- Origan
- Cumin

Faire mariner les cuisses de poulet pendant au moins 1h.

Les faire dorer à feu vif côté peau dans une poêle.

Les placer dans un plat à four puis les enfourner dans le poêle 1h à 1h30.



Gratin dauphinois de Mat & Raf

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises doivent être noires.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 260°C = équivalent à 200°C - 210°C four traditionnel.

Ingrédients :

Pour 8 personnes

- 2,5 kg de pommes de terre
- 1,5 kg de crème fraîche
- Sel, poivre
- Muscade
- Gruyère (option)

Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles.

Préparer l'appareil à gratin : crème fraîche, sel / poivre et muscade.

Monter le gratin.

Si vous le souhaitez rajouter du gruyère dessus.

Enfournez dans le poêle environ 3h.

Piquer les pommes de terre afin de vérifier la cuisson.



Lasagnes de JérémY

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises doivent être noires.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 260°C = équivalent à 200°C - 210°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 1 kg de viande hachée
- 2 oignons
- 520 ml sauce tomate
- 500 ml de fond de veau
- Ail
- Persil
- Gruyère râpé

Béchamel :

- 50 cl de lait
- 50 g beurre
- 50 g farine
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Émincer les oignons et faire fondre les oignons dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Laisser-les ensuite gentiment cuire à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

À ce moment-là ajouter la viande hachée puis assaisonner selon votre goût.

Préparer 500 ml de fond de veau puis les mélanger dans une casserole avec la sauce tomate.

Laisser réduire à feux doux puis ajouter l'ail et le persil selon votre goût.

Dans une autre casserole préparer la béchamel.
Faire fondre le beurre à feu vif.

Lorsqu'il commence à mousser, verser la farine d'un coup et fouetter vivement avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène,

Verser le lait, ajouter le sel, poivre et noix de muscade.

Fouetter vivement jusqu'à ce que la béchamel commence à épaissir.

Ensuite remplir le fond du plat en alternant la préparation viande tomate et pâte.

Puis finir avec la béchamel et le fromage râpé.

Enfourner et faire cuire le temps que tout fonde, à peu près 30 min.



Tajine au poulet et abricots secs de Céline

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises doivent être noires.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 230°C = équivalent à 180°C four traditionnel.

Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 2 cubes bouillons de volaille
- 4 oignons
- 3 carottes
- 2 cuillères à café d'épice à tajine
- 1 cuillère à café de gingembre
- 250 g d'abricots secs
- 800 g d'escalope de poulet
- 1 boîte de tomates pelées
- 4 gousses d'ail

Préparer le bouillon en diluant les cubes de bouillon dans un 1/2 litre d'eau très chaude puis le verser sur les abricots.

Éplucher et hacher l'ail et les oignons.

Faire chauffer l'huile et mettre les morceaux de viande à dorer.

A leur place, faire revenir les oignons, l'ail et ajouter les tomates et les carottes. Les confire 10 min à feu doux.

Ajouter la viande, le bouillon aux abricots, le gingembre et les épices à tajine.

Laisser cuire toute la nuit.





PIZZAS

www.poele.com

Pâte à pizza maison

Ingrédients :

Pour 2 pâtes de 20 cm de diamètre

- 450 g de farine T65 (+100 g pour travailler la pâte à la fin)
- 25 cl d'eau tiède
- 8 g de levure boulangère (1 sachet)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de sel

Dans un grand saladier, ou dans le bol de votre robot, laissez la levure reposer 15 min avec 3 cuillerées à soupe d'eau tiède.

Ajoutez ensuite 25 cl d'eau tiède, la farine, l'huile et le sel. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple, non collante. Ajoutez au besoin un peu d'eau ou de farine.

Couvrez d'un torchon propre humidifié et laissez reposer 1h30 dans un endroit tiède.

Chassez l'air de la pâte, façonnez-en une boule et étalez-la à l'épaisseur voulue pour vos pizzas.

Déposez le disque de pâte sur une feuille de papier cuisson, garnissez à votre goût.



Pizza jambon fromage de Jess

💡 Repère de début de cuisson :

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- Les braises doivent être noires.
- La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 230°C = équivalent à 180°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 300 g de pâte à pizza
- Coulis de tomate
- 4 tranches de jambon
- Gruyère râpé
- Sel, poivre

Étaler la pâte.

Piquer la pâte.

Carnir la pizza au choix.

Attention la cuisson peut être très rapide de 5 à 7 min.



Pizza de Romain

💡 Repère de début de cuisson :

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- Les braises doivent être noires.
- La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 230°C = équivalent à 180°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 300 g de pâte à pizza
- 250 g de bœuf haché
- 20 cl Coulis de tomate
- 1 Gousse d'ail
- 1 Oignon
- 1 poivron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Gruyère râpé
- Origan ou basilic
- Sel, poivre

Dans une poêle, faire revenir pendant 5 min les oignons dans l'huile d'olive et le poivron émincés.

Garnir la pizza selon votre goût avec la viande et autres ingrédients puis mettre en cuisson.

Attention la cuisson peut être très rapide de 5 à 7 min.





PAINS

www.poele.com

Pain de Sarah

💡 Repère de début de cuisson :

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- Les braises doivent être noires.
- La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 230°C = équivalent à 180°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 300 ml d'eau tiède
- 10 g de levure sèche de boulanger
- Sel

Verser la farine et le sel dans un grand saladier.

Mélanger ces deux ingrédients et creuser ensuite un puit au milieu avec votre main.

Dans un autre récipient, verser de l'eau tiède et ajouter y la levure boulangère.

Mélanger le tout pour diluer parfaitement la levure. Une fois que ce mélange est bien homogène, verser-le dans le puits.

Bien pétrir la pâte et laisser la gonfler pendant au moins 2 heures, à température ambiante et recouverte d'un torchon propre.

Enfourner la ensuite, pendant 1 à 2 heures jusqu'à ce que la croûte commence à dorer.



Pain sans gluten de Noëlie

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises doivent être noires.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 260°C = équivalent à 200C - 210°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 600 ml d'eau
- 50 g de graines de lin
- 225 g de farine sarrasin
- 225 g de farine de riz
- 50 g de pavot
- 5 g de levure boulanger
- 1 cuillère à café de sel

Mixer les graines de lin.

Ajouter l'eau chaude et la levure.

Mélanger les graines de lin broyées + la farine + le pavot + le sel.

Badigeonner la cocotte d'huile d'olive puis répartir un peu de farine de riz sur la surface.

Laisser reposer 1h.

Faire cuire environ 1h.



Pain au levain d'Alain

💡 Repère de début de cuisson :

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- Les braises doivent être noires.
- La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 280°C = équivalent à 230°C - 250°C four traditionnel.

Ingrédients :

- Eau = 260 g
- Levain maison = 40 - 60 g selon sa force
- Farine de blé T80 = 500 g

80 kcal pour 25 g. On peut la mélanger avec de la T65 pour un pain moins complet

- Éventuellement des graines de sésame / tournesol / lin etc...
80 kcal pour 20 g.

- ****Pétrissage**** (vers 17h) légèrement à la main dans un pétrin ou dans le bol d'un robot. Diluer le levain dans l'eau puis verser toute la farine. Ajouter les graines. Pétrir.
 - ****Pointage**** (première poussée) : laisser reposer, toute la nuit, couvert d'un linge. La surface ne doit pas dessécher.
 - ****Patonnage**** : Le matin vers 8h, éventuellement diviser en boule la pâte/
 - ****Boulage**** : Plier légèrement deux fois.
 - ****Détente**** : Laisser reposer 10mn.
 - ****Façonnage**** : Mettre en forme la boule.
 - ****Apprêt**** (seconde poussée) : Au chaud mais pas au-dessus du poêle sinon la surface de la pâte sèche. Poser dans un banneton recouvert de tissu en lin légèrement fariné. Couvrir et laisser entre 1 et 3 h (pas plus).
 - On peut ****décorer**** la surface (vers 11h) avec des graines puis badigeonner avec de l'eau ou du lait pour obtenir un aspect légèrement brillant juste avant d'enfourner.
 - ****Grignage**** : Avec une lame à raser juste avant d'enfourner. Cette étape très importante permet une bonne levée dans le four
 - ****Chauffer**** la sole de cuisson le plus tôt possible : pierre à pizza ou plat allant au four.
 - ****Enfourner**** un peu avant la fermeture de la clef du haut environ 230-250°C. Cuire 50mn pas plus sinon la croûte est trop épaisse.
 - Faire ****pivoter**** à mi-cuisson.
 - ****Ressuage**** : Après défournement, laisser à l'air posé sur une grille.
 - ****Gratter**** l'excédent de farine en surface.
- En fin de cuisson la température est d'environ 200-230°C. Cela permet la cuisson d'un ragoût pour le soir sur la même flambée ou de pommes de terre, betteraves rouges, etc...



💡 Petite astuce :

La somme des températures eau + levain + farine ne doit pas dépasser 60 / 62°C.



**DESSERTS
ET AUTRES
DOUCEURS**



Riz au lait d'Hélène

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises doivent être noires.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 230°C = équivalent à 180°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 100 g de riz rond
- 90 g de sucre en poudre
- 1L de lait
- 50 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle (facultatif)

Beurrer un plat à gratin.

Déposer le riz rond préalablement rincé au fond en une couche régulière.

Mélanger le sucre en poudre et le lait, puis versez le tout sur le riz.

Saupoudrer le dessus de sucre vanillé.

Faire cuire environ 2h.



Galette des rois de Dimitri

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Les braises doivent être noires.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 250°C = équivalent à 200°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs moyens
- 100 g de poudre d'amandes
- 70 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de rhum (ou Kirsch)
- 50 g de crème pâtissière à la vanille (facultatif)
- 1 fève

Préparer la crème d'amande : battre un œuf entier et un blanc d'œuf avec la poudre d'amandes, le beurre mou et le sucre (le jaune en plus, servira à dorer la galette). Ajoutez la farine et l'alcool choisi.

Pour faire la crème frangipane, mélanger la crème d'amande et la crème pâtissière.

Mettre au frais au moins 30 min pour qu'elle soit bien froide.

Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque, étaler la frangipane en laissant un bord tout autour.

Déposer la fève.

Badigeonner le bord avec un peu d'eau froide.

Couvrir la galette avec la deuxième pâte. Souder les bords en appuyant du bout des doigts, au plus près de la garniture.

Mélanger le jaune d'œuf réservé avec une cuillerée à soupe d'eau. Badigeonner-en le dessus de la galette à l'aide d'un pinceau.

Réserver la galette 30 min au frais.

Puis faire cuire votre frangipane environ 25 min.



Pommes séchées d'Alain

Il y a deux façons de faire vos pommes :

- o en 24h en les laissant sécher au-dessus du poêle
- o en 1h directement dans le foyer

Laver, laisser sécher les pommes puis couper-les en quatre.

Retirer la partie de peau qui entoure la queue, l'œil, les pépins et les parties abîmées ...

Ensuite couper en tranches pas trop fines, ni trop épaisses.

Déposer-les à plat sur une grille pour pizzas en tôle d'aluminium déployé, côte à côte sans les faire se chevaucher.

Sur le poêle en 24 heures

Dans le foyer en 1 heure

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois. Les braises doivent être noires. La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 150°C = équivalent à 100°C four traditionnel.

- Poser vos grilles sur le dessus du poêle mais pas directement (sur des trépieds de micro-onde par exemple) pour que l'air circule bien sous les grilles.

- En général elles sont sèches en 24h. On surveille sans tenir compte des flambées.

- Enfournier les tranches de pommes posées sur leur grille vers 90 - 100°C.

- Retirer au bout d'une heure.

- Laisser refroidir.

Une fois desséchées on empile en compressant un peu les tranches dans des bocaux destinés à la stérilisation. On ferme avec le joint caoutchouc mais on ne stérilise pas.

On conserve tel quel au frais et à l'ombre.



💡 Petite astuce :

Pour la sensation de croquant sous la dent, l'épaisseur idéale est 5-6mm. Il va rester un peu de jus à l'intérieur. Celles-ci on ne les destine pas à la conservation.

Pour la conservation, on fait des épaisseurs de 3-5mm.

On peut les mélanger avec d'autres fruits secs pour grignoter, les réhydrater en les faisant tremper une nuit dans l'eau froide, les mélanger avec du yaourt ...

On peut aussi faire sécher des poires, bien mûres mais elles sont plus fragiles.

Far breton de Marie France

💡 Repère de début de cuisson :

- Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- Les braises doivent être noires.
- La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 260°C = équivalent à 200°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1/2 litre de lait

Dans un plat de 30 cm x 20 cm.

Mettre du beurre demi-sel dans le plat et le faire fondre.

Mélanger tous les ingrédients puis verser-le dans le moule.

Le faire cuire environ 30 min.

Déguster tiède ou froid selon votre goût.



💡 Petite astuce :

Le far ne doit pas être trop épais, au risque d'être mois bon. Mieux vaut adapter votre moule.



Compote de pommes et poires de Denise

💡 Repère de début de cuisson :

- o Après une flambée de 12 à 15 kg de bois.
- o Ai stade de cendres.
- o La température de la plaque du fond du foyer doit être environ à 210°C = équivalent à 160°C four traditionnel.

Ingrédients :

- 3 pommes
- 3 poires
- 1 à 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 verre d'eau
- 1 gousse de vanille ou cannelle (au choix)

Couper en lamelles fines les fruits, éplucher (ou non s'ils sont bio).

Verser tous les ingrédients dans la cocotte en fonte.

Mettre le couvercle et cuire entre 1h et 1h30.





Remerciements

Un chaleureux remerciement à toutes ces personnes sans qui ce livre ne serait pas possible.

L'équipe HIEMSTRA

hiemstra
POÊLES DE MASSE
L'EXCELLENCE FRANÇAISE

*Envoyez-nous
vos recettes !*



contact@poele.com