



Terre cuite

.....

La terre cuite émaillée – obtenue par la cuisson à basse température d'argile poreuse – est un matériau qui s'utilise depuis des siècles pour réaliser des poteries et des ustensiles de cuisine. La terre cuite absorbe lentement la chaleur et la maintient plus longtemps. Elle convient donc particulièrement pour la cuisson lente d'aliments.

Avant la première utilisation

- Mettez votre terre cuite dans l'eau froide pendant plusieurs heures. Laissez-la ensuite sécher complètement, de préférence dans un four chaud (pour éviter la formation de moisissures). A l'air libre, ce processus de séchage peut prendre jusqu'à 3 jours, selon la température ambiante. Conservez vos articles en terre cuite dans un endroit sec (et non recouvert d'un couvercle).
- La terre cuite est légèrement poreuse. Si vous souhaitez la remplir – pendant une période plus longue – d'eau ou d'un autre liquide (par exemple une cruche), il convient de rendre votre terre cuite étanche : versez-y un verre de lait très chaud en veillant à ce que toute la surface intérieure soit couverte de lait. Déversez le lait et laissez reposer votre terre cuite pendant toute une nuit. Rincez et laissez sécher.

Conseils d'utilisation

- La terre cuite ne supporte pas bien les changements extrêmes de température. Ne mettez donc jamais un plat en terre cuite directement du réfrigérateur au four et ne mettez jamais un plat en terre cuite chaud sous l'eau froide du robinet.

- La terre cuite convient pour une utilisation au four. Les ustensiles spécialement destinés à une utilisation sur une cuisinière au gaz (par exemple un tajine) devront de préférence être utilisés avec un diffuseur de chaleur ou une plaque mijoteuse. Préférez toujours une cuisson à feu bas ou moyen.
- La terre cuite ne convient pas pour l'induction, ni pour les plaques vitrocéramiques ou électriques. Elle ne convient pas pour le micro-ondes. En raison de sa surface poreuse, elle ne convient pas pour la conservation d'aliments au congélateur.
- Lavez vos objets en terre cuite toujours à la main. Évitez d'utiliser du produit de vaisselle et laissez bien sécher afin d'éviter la formation de moisissures.
- Lavez votre terre cuite avec une brosse non-métallique. Si nécessaire, laissez d'abord tremper votre plat pour faire décoller les restes de nourriture.
- La couche d'émail de votre plat en terre cuite finira par se craqueler avec le temps, en raison de sa dilatation pendant la cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal.

Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : www.dille-kamille.com



#dillekamille