

..... FONTE ÉMAILLÉE

COCOTTE RONDE AVEC COUVERCLE

RICARDO

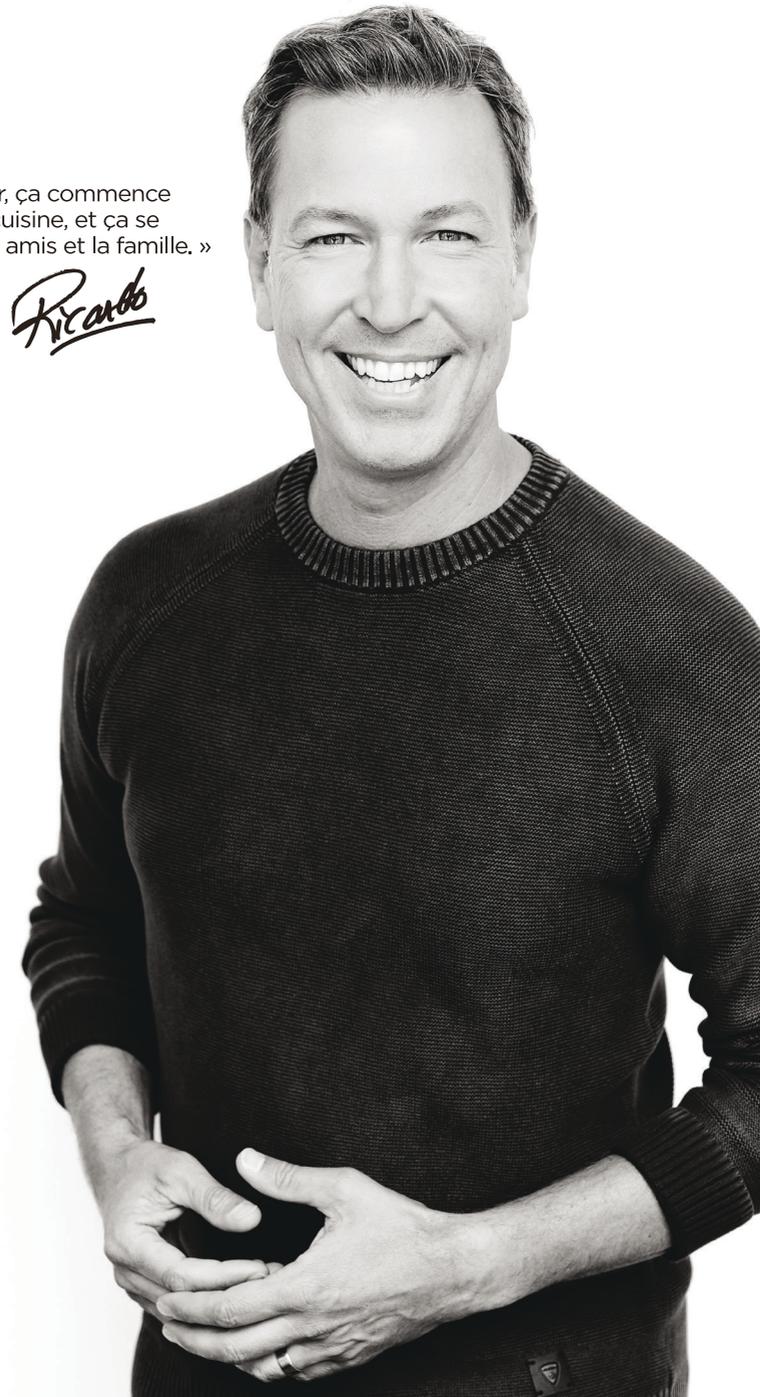
recettes, conseils, entretien et garantie



Merci d'avoir acheté la cocotte ronde avec couvercle en fonte émaillée **RICARDO**.

« Le bonheur de cuisiner, ça commence
avec de bons outils de cuisine, et ça se
termine à table, avec les amis et la famille. »

Ricardo



AVERTISSEMENTS

- ::: Il est important de lire le guide d'utilisation et d'entretien attentivement avant la première utilisation. Conserver ce guide pour des références futures.
- ::: Tenir les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
- ::: Le produit va au four jusqu'à 260°C / 500°F.
- ::: Enlever le couvercle avant d'utiliser l'ustensile de cuisson sous le gril.
- ::: **ATTENTION** : le produit, le couvercle et les poignées peuvent devenir très chauds lors de la cuisson. Toujours utiliser des mitaines de four pour manipuler l'ustensile. Un contact direct peut causer des brûlures ou autres blessures.
- ::: Au fil du temps, la poignée sur le couvercle peut se desserrer. Toujours s'assurer que la poignée du couvercle est bien serrée avant l'utilisation, resserrer avec un tournevis au besoin. Ne jamais utiliser un couvercle dont la poignée est desserrée.
- ::: Les ustensiles de cuisson en fonte peuvent être très lourds surtout lorsqu'ils contiennent de la nourriture ou des liquides. Soulever et manipuler la casserole avec extrême précaution.
- ::: La fonte émaillée est très résistante, cependant ce produit risque de se fissurer ou de fendre advenant une chute sur une surface dure. Manipuler et nettoyer avec soin.

UTILISATION

- ::: Avant la première utilisation, laver soigneusement le produit à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincer et sécher complètement.
- ::: Avant de placer sur la source de chaleur, toujours ajouter de l'huile de cuisson, du beurre ou un liquide dans la casserole de façon à recouvrir complètement le fond.
- ::: Ne pas chauffer l'ustensile de cuisson vide et ne jamais laisser le liquide s'évaporer complètement. Cela pourrait endommager l'émail de façon irréversible. Ne jamais laisser l'ustensile de cuisson sans surveillance.
- ::: Ne pas utiliser à une température élevée sur la cuisinière. Il est recommandé de régler le feu à basse température afin de préchauffer la cocotte et augmenter graduellement jusqu'au niveau de chaleur désiré. Toujours sélectionner un feu doux à moyen pour des résultats de cuisson optimaux et empêcher les aliments de coller.
- ::: Toujours utiliser une surface de chaleur de taille inférieure ou égale à la base de l'ustensile de cuisson afin d'éviter de surchauffer les parois et d'endommager les poignées. Toujours garder les poignées loin de la chaleur directe.
- ::: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal et ne pas couper les aliments directement sur la surface émaillée pour éviter tout dommage. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en bois, en nylon ou en silicone pour éviter les égratignures.
- ::: Ne pas déposer l'ustensile de cuisson chaud sur le comptoir. Toujours utiliser un sous-plat.
- ::: Ne pas utiliser dans le micro-ondes ou sur le barbecue.

- ::: Cet ustensile en fonte ne va pas au congélateur mais il peut être utilisé au réfrigérateur pendant une courte période pour mariner les aliments. Laisser la cocotte revenir à la température ambiante avant de la chauffer.
- ::: Cette cocotte est émaillée à l'intérieur comme à l'extérieur. Par conséquent, aucun traitement de la surface de cuisson n'est nécessaire. L'huile qui est utilisée et créée lors de la cuisson pénétrera dans les pores de l'émail pour créer une surface antiadhésive lisse et naturelle. Plus ce produit est utilisé, meilleur il sera.
- ::: Des taches ou anneaux peuvent survenir à l'intérieur de l'ustensile de cuisson, ceci est une réaction normale au contact avec la nourriture et n'affecteront en aucun cas la performance du produit.
- ::: Pour les cuisinières avec surface de cuisson en vitrocéramique ou à induction, toujours soulever le produit pour le déplacer au lieu de le glisser de façon à prévenir tout dommage au produit ou à la surface de cuisson.
- ::: Pour usage domestique seulement.

CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

- ::: Après utilisation, laisser le produit refroidir avant le nettoyage. Ne jamais placer l'ustensile de cuisson chaud dans de l'eau froide. Un changement brusque de température pourrait produire un choc thermique et endommager la surface émaillée, causer des fissures ou le bris de l'ustensile de cuisson.
- ::: Nettoyer soigneusement le produit à l'aide d'un chiffon doux dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement pour éviter les taches d'eau. Ne pas ranger le produit s'il est encore humide.
- ::: Lors du nettoyage, éviter tout contact avec d'autres produits ou des surfaces dures afin de prévenir l'écaillage ou les égratignures sur la surface émaillée.
- ::: Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Il est recommandé de nettoyer à la main afin de préserver l'éclat et la longévité du produit.
- ::: Pour éliminer les taches tenaces, remplir l'ustensile de cuisson d'eau chaude savonneuse et laisser tremper pendant 15 à 20 minutes. Ensuite, nettoyer avec un chiffon doux, rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour le four car ils pourraient endommager l'ustensile de cuisson de façon permanente.
- ::: Si de la nourriture est collée et difficile à nettoyer, faire bouillir de l'eau et 2 ou 3 cuillères à soupe de bicarbonate de soude pendant quelques minutes.
- ::: Sécher complètement avant de ranger le produit. Dans de rares cas, de légères taches de rouille pourraient apparaître si le produit reste humide sur une longue période. Frotter les taches avec un linge doux humide et du bicarbonate de soude puis enduire la zone touchée d'une huile de cuisson pour prévenir que cela ne se reproduise.
- ::: Ne pas utiliser d'éponge à récurer ou de détergents abrasifs lors du nettoyage et ne pas utiliser d'outils pointus ou tranchants pour éliminer les résidus collants car cela pourrait endommager l'émail.
- ::: Ne pas empiler sans protection. Pour protéger l'émail extérieur et intérieur de l'écaillage et des égratignures, séparer chaque pièce avec un protecteur de poêle ou une serviette.

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de trois (3) ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

La garantie est applicable lorsque le produit est utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans le livret fourni avec le produit. La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit ni les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit. Les taches, les éclats, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur ou l'extérieur de l'ustensile sont normales et n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, vous pouvez contacter notre service à la clientèle

::: par courriel : serviceclientele@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-833-751-4101

rôti de porc braisé aux pommes

PRÉPARATION 35 minutes

CUISSON 4 heures

PORTIONS 4 à 6

* SE CONGÈLE *

- 1 kg (2,2 lb) d'épaule de porc désossé (ou échine)**
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive**
- 2 oignons, hachés**
- 2 gousses d'ail, hachées**
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet**
- 375 ml (1 1/2 tasse) de compote de pommes non sucrée**
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne**
- 500 ml (2 tasses) de pommes de terre pelées et coupées en gros cubes ou de petites pommes de terre grelots entières**
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil plat ciselé**
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche ciselée**
- 2 pommes Lobo ou Cortland épépinées et coupées en 12 quartiers chacune**
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel**

- 1** Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2** Dans la cocotte, dorer le rôti sur toutes les faces dans la moitié de l'huile (30 ml / 2 c. à soupe). Saler et poivrer. Réserver la viande sur une assiette. Dans la même cocotte, dorer les oignons et l'ail. Ajouter le bouillon, la compote de pommes et la moutarde. Remettre le rôti dans la cocotte côté couenne vers le haut et porter à ébullition.
- 3** Couvrir et cuire au four 1 h 30. Ajouter les pommes de terre autour de la viande et poursuivre la cuisson à couvert 1 heure. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et se défasse à la fourchette. Ajouter les herbes.
- 4** Entre-temps, dans une poêle antiadhésive, dorer les pommes dans le reste de l'huile (30 ml / 2 c. à soupe) et le miel. Au moment de servir, placer les pommes autour du rôti.





ratatouille

PRÉPARATION 30 minutes

CUISSON 35 minutes

PORTIONS 6

* SE CONGÈLE *

- 1 aubergine, coupée en cubes
- 1 oignon, haché
- 90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 227 g (8 oz) de champignons blancs, coupés en quartiers
- 1 ml (1/4 c. à thé) de flocons de piment fort broyés
- 2 poivrons jaunes, épépinés et coupés en cubes
- 1 courgette, coupée en cubes
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en dés, égouttées
- 4 branches de thym frais
- 60 ml (1/4 tasse) de basilic frais, ciselé

1 Dans la cocotte, dorer l'aubergine et l'oignon dans 60 ml (1/4 tasse) d'huile. Saler et poivrer. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute. Réserver dans un bol.

2 Dans la même cocotte, dorer les champignons avec les flocons de piment dans le reste de l'huile. Réserver avec les aubergines.

3 Dans la même cocotte, dorer les poivrons et la courgette. Ajouter de l'huile au besoin. Remettre le mélange d'aubergine dans la poêle. Ajouter les tomates et le thym. Bien mélanger. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement de 15 à 20 minutes. Retirer les branches de thym et ajouter le basilic. Rectifier l'assaisonnement. Servir avec des pâtes, du poisson ou du poulet grillé ou en pizza.

mijoté de bœuf et légumes verts

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 2 heures 30 minutes

PORTIONS 6

* SE CONGÈLE *

- 1 kg (2,2 lb) de rôti de palette de bœuf désossé et dégraissé, coupé en cubes
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons, hachés
- 1 bouteille de bière blonde de 340 ml
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 60 ml (1/4 tasse) de ketchup
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya
- 10 ml (2 c. à thé) de féculé de maïs
- 15 ml (1 c. à soupe) d'eau
- 750 g (8 tasses) de légumes verts cuits, au choix (brocoli, pois mange-tout, haricots verts, etc.)

1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2 Dans la cocotte à feu moyen-élevé, dorer la moitié du bœuf à la fois dans la moitié de l'huile. Saler et poivrer. Ajouter les oignons et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter la bière, le bouillon, le ketchup et la sauce soya. Porter à ébullition.

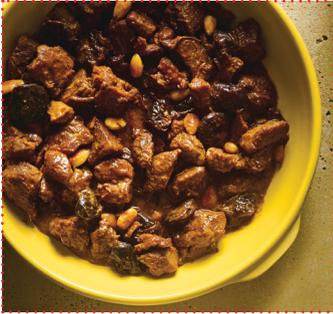
3 Couvrir et cuire au four 2 heures ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette. Retirer du four.

4 Dans un bol, délayer la féculé dans l'eau.

5 Placer la cocotte sur la cuisinière et retirer le couvercle. À feu moyen, ajouter le mélange de féculé et porter à ébullition en remuant. Rectifier l'assaisonnement.

6 Servir le bœuf avec les légumes. Délicieux avec de l'orge.





tajine d'agneau aux pruneaux

PRÉPARATION 25 minutes

CUISSON 2 heures 15 minutes

PORTIONS 6

* SE CONGÈLE *

- 1 kg** (2,2 lb) d'épaule d'agneau désossée, dégraissée et coupée en cubes
- 6** gousses d'ail, hachées
- 30 ml** (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml** (1 c. à soupe) de paprika doux
- 15 ml** (1 c. à soupe) de gingembre moulu
- 10 ml** (2 c. à thé) de cannelle moulue
- 10 ml** (2 c. à thé) de curcuma moulu
- 500 ml** (2 tasses) de bouillon de poulet
- 200 g** (1 tasse) de pruneaux dénoyautés
- 40 g** (1/4 tasse) d'amandes blanchies, grillées
- 30 ml** (2 c. à soupe) de miel

- 1** Placer la grille au bas du four. Préchauffer le four à 165 °C (325 °F).
- 2** Dans la cocotte à feu moyen-élevé, dorer la moitié de la viande et de l'ail à la fois dans l'huile. Saler et poivrer. Remettre la viande dans la cocotte, puis ajouter les épices et remuer pour bien enrober la viande. Ajouter le bouillon et porter à ébullition.
- 3** Couvrir et cuire au four 1 heure. Ajouter les pruneaux, les amandes et le miel. Couvrir et poursuivre la cuisson 1 heure ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.
- 4** Servir avec du couscous.