

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

SEPTEMBRE 2011

DOSSIER - LA CUISINE AU FEU DE BOIS

La cuisine au feu de bois, c'est magique !

Une viande au tournebroche, des légumes en braisière ou une poêlée qui se parfume au feu, la cuisine au bois est une merveille qui touche chacun de nos sens.



TOURTIÈRES, BRAISIÈRES OU DAUBIÈRES

Nos ancêtres ne parlaient pas de cuisson « basse température » mais ils la pratiquaient dans leur cheminée en laissant doucement mijoter toute la journée leurs recettes en braisières (ou daubières). Ces sortes de cocottes disposent d'un couvercle spécial. On y place de la cendre chaude et des braises. Ces cuissons lentes sont faciles à maîtriser et demandent peu de surveillance. Il suffit de conserver la braisière au chaud de longues heures pour compoter les viandes et les légumes. À feu plus soutenu, les grands modèles s'utilisent aussi comme four. On y dépose, dans un plat en terre, la préparation qui cuira « feu dessus – feu dessous » en se parfumant d'arômes boisés.

LES CHAUDRONS



Ils s'utilisent principalement pour les préparations en bouillon ou les soupes. Ils peuvent se poser ou se suspendre à la crémaillère - *au moins pour les petits modèles car les grands pots bordelais peuvent peser plus de 90 kg un fois pleins !* Là encore, on y pratique des cuissons lentes qui peuvent quelquefois durer plusieurs jours.



BROCHES ET TOURNEBROCHES



La broche tourne devant le feu, le rôti dore lentement : tout le monde surveille et se régale d'avance.

Les élévations de température et refroidissements successifs, l'atmosphère odoriférante du feu et l'absence de contenant qui caractérisent les cuissons au tournebroche apportent au rôti des saveurs inimitables. Cette cuisson séquentielle a la particularité d'imposer des températures élevées à la surface du rôti alors qu'à cœur, la chaleur reste modérée. Concrètement, les pores de la surface se resserrent, une croûte se forme et l'intérieur cuit « dans son jus ». Le talent du rôtiériste consiste surtout à bien évaluer la distance et la quantité de braises nécessaire pour mener la cuisson à terme. Reste à savoir quand sortir la broche du feu. Si l'on s'est tenu à bonne distance et qu'on a pratiqué une cuisson lente, on n'est pas à la minute. Il faut surtout éviter le dessèchement. Les petites pièces que l'on ne peut « brider », lapins et lièvres par exemple, sont plus difficiles à gérer. La surface exposée est importante compte tenu du volume à cuire. Une astuce consiste à protéger l'abdomen avec une barde ou du papier d'aluminium en début de cuisson. Le lardage est aussi une bonne solution mais il s'applique aux volailles ou aux pièces relativement importantes. Larder consiste à passer de fines lanières de lard, éventuellement salées, poivrées et parfumées d'arômes, à l'intérieur du rôti en utilisant des aiguilles spéciales. Le lardage conserve une viande moelleuse et délicieusement parfumée à cœur.

Rôtissoire et cuit-pommes



Le principe est très ancien. Il s'agit d'un réflecteur à chaleur qui renvoie le rayonnement infrarouge des braises pour chauffer aussi la face qui n'est pas exposée au feu. Les volailles, bien protégées par leur peau, cuisent régulièrement sans qu'il soit nécessaire de faire tourner la broche en permanence. De temps en temps, on surveille le rôti et on l'arrose par la porte située à l'arrière de l'appareil. Pour obtenir un doré uniforme, il suffit de décaler la broche pour exposer la face la moins cuite.

Sur le même principe de réflecteur, il existe aussi des cuit-pommes. Les fruits y compotent lentement dans l'atmosphère du foyer, les sucres caramélisent et les saveurs se concentrent. Délicieux chaud accompagné de glace.

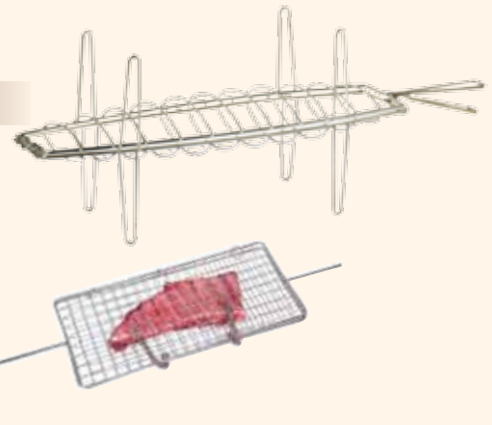
Grils à pieds

Grands, stables et réglables en hauteur, les grils à pieds sont très commodes pour les brochettes et toutes les grillades mais ils ont aussi une autre utilité : ils s'utilisent comme support pour y poser une poêle ou une casserole. Faciles d'usage, ils permettent les cuissons vives, poêlées ou fricassées, comme la garde « à petit feu » des sauces.

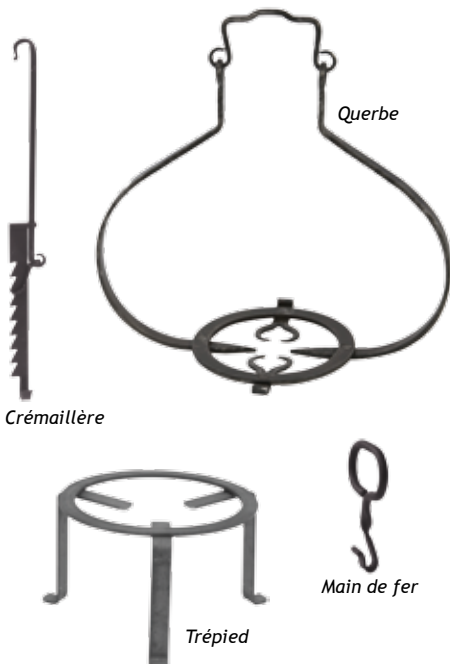


Grils spéciaux

Gril à poisson, broche grill ou gril à mécanisme de retournement, il existe une multitude de grils spéciaux. tompress commercialise, par exemple, un étonnant grille pain de cheminée. Pour les matins frileux où l'on se blottit au coin du feu en serrant son bol ou sa tasse, c'est un bonheur ! Le pain dore à la braise, on le retourne en actionnant la tirette sans déplacer l'appareil : c'est un moment délicieux.



Tout le matériel nécessaire pour maîtriser les cuissons à la cheminée.



Quelques articles tompress autour de la cheminée et de la rôtisserie...

