

POÊLES ET CASSEROLES

..... À prendre en compte lors du choix d'une poêle



La poêle

Tu peux utiliser une poêle pour faire revenir à feu vif ou rôtir de la viande, par exemple pour un steak juteux. Il en existe trois types: antiadhésive, en inox et en fonte. Les poêles à manche amovible conviennent également pour le four.



La cocotte

Une cocotte est en fait un mélange de poêle et de casserole. Elle est idéale pour préparer des rôtis et des plats en daube. Les différents types de cocottes se distinguent d'une part par leur forme – ovale pour les grandes pièces au four ou ronde pour la cuisson sur la cuisinière – et d'autre part par les matériaux.



Quelles sont les casseroles les plus polyvalentes?

Une poêle de haute qualité avec revêtement antiadhésif et une cocotte en fonte émaillée te permettent de cuisiner pratiquement tout ce que tu veux: la poêle à revêtement antiadhésif est facile à utiliser et polyvalente et la cocotte en fonte émaillée permet de saisir de la viande à feu vif et de la braiser lentement, même au four.



Comment reconnaître une bonne qualité lors de l'achat d'une casserole pour la viande?

En règle générale, plus le fond est épais, mieux c'est. Pour la bonne raison que la chaleur est mieux conservée et donc mieux répartie dans le récipient. Une casserole de haute qualité pèse donc son poids! En outre, la poignée d'un modèle en fonte ou en inox doit aussi être en métal afin que tu puisses placer la casserole dans le four après avoir fait revenir la viande ou en fin de cuisson.