



RÔTISSOIRE BROCHE FLAMBERGE

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



L a C o r n u e 1 9 0 8

Chère cliente, cher client,

Henri-Paul Pellaprat*, Grand Maître Cuisinier français, écrivait au début du XX^e siècle :

“Les grandes valeurs et les principes justes
ne vieillissent pas avec le temps”

A l’aube du XXI^e siècle, et pour de belles années encore, ce principe anime notre maison toute entière.

L’authenticité sans la pesanteur, l’innovation dans le respect de la tradition guident toutes les étapes de l’élaboration de chacun de nos appareils.

C’est pour cela que la rôtissoire que nous installons chez vous possède une âme.

En l’apprivoisant jour après jour et au fil de vos recettes, vous découvrirez non seulement son large potentiel d’utilisation, mais aussi l’atmosphère unique qu’elle confère à une maison.

Outre les conseils d’utilisation, vous trouverez dans ce livret quelques règles pour faciliter l’entretien de votre “Flamberge” et quelques “trucs” de grands Chefs pour appuyer vos propres talents.

Nous vous remercions de votre confiance.

Xavier Dupuy
Président

* Henri-Paul PELLAPRAT, Professeur de cuisine et de pâtisserie à l’École Cordon Bleu, Officier de l’Instruction publique, Chevalier du Mérite agricole.

SOMMAIRE

L'utilisation	5
1. Allumage de la Broche Flamberge gaz	5
2. Réglage des supports de broches	6
3. Mise en place des broches	7
4. Mise en mouvement des broches	7
5. Utilisation des différentes broches	7
6. Cuisson - les conseils du Chef La Cornue	8
7. Les recettes du Chef La Cornue	9
L'entretien	12
1. Les façades	12
2. Les finitions	13
3. Mise en garde	13

L'UTILISATION D'UNE RÔTISSOIRE LA CORNUE

LA FLAMBERGE (RÔTISSOIRE)

"ON DEVIENT CUISINIER, MAIS ON NAÎT RÔTISSOIR"

Ce dicton illustre toutes les difficultés et subtilités de la cuisine en rôtissoire. Certains principes absolus de ce type de cuisson ancestral doivent être scrupuleusement respectés pour obtenir d'excellents résultats.

La Broche Flamberge est une rôtissoire de la ligne "Château" série "Centenaire". Elle se compose principalement d'une partie chauffante à gaz et d'un moteur électrique pour l'entraînement des broches. Elle est livrée avec les accessoires suivants : 1 broche anglaise, 2 broches plates, 1 plat à sauce.

La flamberge fonctionne selon le principe de la rôtisserie : la pièce à rôtir passe devant la source de chaleur, se repose, puis dore à nouveau.

Quel que soit votre menu, le spectacle alléchant et festif de la rôtisserie mettra vos invités en appétit. N'oubliez pas, dès le début de la cuisson, de placer le plat à sauce prévu à cet effet sous les broches.

I. ALLUMAGE DE LA BROCHE FLAMBERGE GAZ

La Broche Flamberge, modèle gaz, est équipée de l'allumage automatique du brûleur et d'un robinet de sécurité avec thermocouple : si le brûleur s'éteint involontairement, l'alimentation en gaz est automatiquement coupée, après quelques secondes.

Le thermocouple ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur le dispositif et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

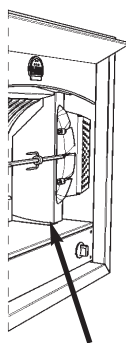
Pour allumer la broche procédez de la manière suivante :

- Enfoncez et tournez la manette de commande vers la gauche sur la position "grande flamme". Le brûleur s'allume automatiquement.
- Maintenez la manette enfoncée pendant 5 à 10 secondes (lors de la première mise en marche le temps de réaction du thermocouple de sécurité peut être plus important, mais max. 15 s). Le bruit de "tic-tic" vous indique le fonctionnement normal de l'allumage.
- Ralenti : il est obtenu en tournant la manette au maximum vers la gauche ou tête en bas.
- Extinction : ramenez la manette en position verticale en la tournant vers la droite.

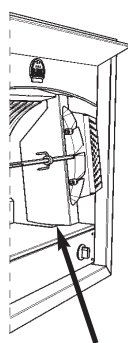
Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

2. RÉGLAGE DES SUPPORTS DE BROCHES

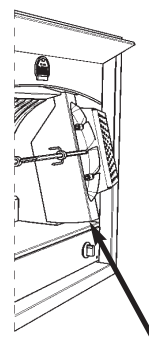
Vous pouvez régler le positionnement des broches par rapport au foyer chauffant. Afin de les éloigner du foyer, tirer les supports vers l'extérieur - en général on utilise cette position pour la cuisson des plus grosses pièces. Pour les rapprocher, pousser les supports vers le foyer.



Position 1 de support



Position 2 de support

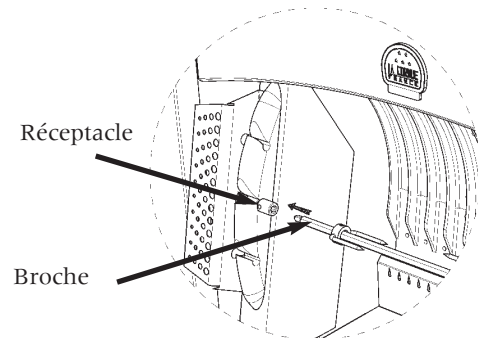


Position 3 de support

Attention : *Les supports sont chauds pendant le fonctionnement de la rôtissoire. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine secs.*

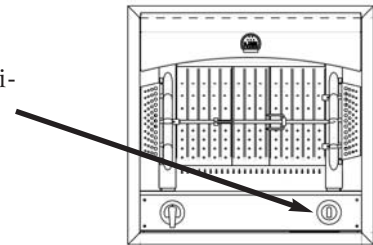
3. MISE EN PLACE DES BROCHES

Pour les **broches horizontales (anglaise ou plates)**, engagez la broche du côté carré correspondant à la hauteur voulue sur le réceptacle, et faites reposer la pointe de la broche sur le support opposé. Il est recommandé de bien centrer les pièces à rôtir sur la broche.



4. MISE EN MOUVEMENT DES BROCHES

Tournez l'interrupteur placé à droite de la rôtissoire sur la position "1" afin d'alimenter le moteur d'entraînement.



5. UTILISATION DES DIFFÉRENTES BROCHES

Toutes les pièces qui peuvent être traversées telles que poulets, dindes, canards, lièvres, etc., ... s'embrochent sur les broches plates. Fixez la ou les pièces entre les fourches prévues à cet effet.

Pour les viandes rouges, les poissons ou les pièces difficiles à équilibrer, utilisez de préférence la broche anglaise.



broches plates



broche anglaise

6. CUISSON - LES CONSEILS DU CHEF LA CORNUE

Pour les pièces à chair blanche telles que volaille, veau, porc, on peut les disposer aussitôt après l'allumage.

Pour les viandes rouges telles que gigots, rosbifs, **il est recommandé de préchauffer la rôtissoire** pendant 15 à 20 minutes avant d'introduire la pièce, afin de bien la saisir.

Laissez rôtir 10 minutes sur la position "grande flamme", puis réduire en ramenant la commande sur la position "petite flamme".

Pour rôtir un poulet par exemple, embrochez-le puis placez-le sur le disque du milieu. Vérifiez l'éloignement de vos supports. Un poulet fermier, plus long à cuire, sera placé plus loin de la source de chaleur.

Le temps de cuisson d'un poulet moyen varie de 45 à 60 minutes.

Le principe est le même pour rôtir les canards ou les pigeons.

Si vous souhaitez faire rôtir deux beaux canards ou des coquelets, utilisez les deux broches et placez-les sur les deux disques haut et bas. Vérifiez que les ailettes sont bien vissées et que les deux pièces ne frottent pas entre elles lors de la rotation.

Vous pouvez également placer deux volailles sur une même broche plate à condition de les disposer les cous vers le centre et les pattes vers l'extérieur.

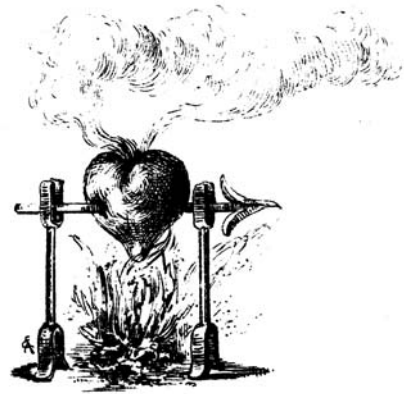
Pour la cuisson des plus grosses pièces, telles que côte de boeuf, poissons entiers et autres rôtis, fixez-les entre les pinces centrales ; vous pouvez les parsemer d'herbes, de rondelles de citron ou de tout autre aromate à votre goût.

Vingt minutes suffiront pour cuire une côte de boeuf ou une belle dorade.

Pour saisir une pièce en la gardant saignante ou rosée, augmentez la chaleur et cuire à feu vif en réduisant le temps de cuisson.

Si vous voulez marquer en coloration une pièce de viande, ou cuire des petites pièces, volaille, magret, etc. mettez la rôtissoire en position grande flamme, puis baisser le feu ensuite.

Vous pouvez servir une viande avec une peau plus craquante, en l'arrosant à mi-cuisson, puis régulièrement, avec le jus récupéré dans le plat à sauce.



On arrose avec une cuillère ou mieux encore à l'aide d'un pinceau qui permet de ne déposer qu'une fine pellicule de matière grasse sur les pièces à rôtir, suffisante pour faire tenir l'assaisonnement ou les herbes sur les pièces.

Dans ce même plat à sauce, vous pouvez placer des petites rates pendant la cuisson, ou des poivrons, des tomates, des oignons, etc. pour accommoder la viande.

Pour rôtir des poissons, bar, daurade ou gigot de lotte, utilisez de la broche anglaise, en veillant à une bonne fixation afin d'éviter que le poisson glisse pendant la cuisson.

De même pour les pièces montées sur la broche plate, il faut soigneusement les maintenir avec les fourches pour éviter qu'elles chutent ou qu'elles glissent pendant la rotation.

Vous pouvez également préparer sur votre Flamberge des ananas rôtis, de grosses poires Conférences, ou même des gâteaux à la broche (une pâte à crêpe que vous déposerez sur une génoise pendant que la broche tourne).

7. LES RECETTES DU CHEF LA CORNUE

LOTTE ROTIE AU LARD

Se munir d'une lotte d'environ 1,5 kg. La faire dépecer et nettoyer par le poissonnier.

Retirez l'os central pour ne conserver que les deux filets.

Émincez 2 fenouils, 3 carottes, un poireau ; les faire fondre doucement à l'huile d'olive.

Assaisonner et refroidir.

Étalez sur un voile de crépine des bandes de lard fumé tranchées fines.

Posez dans la longueur un filet de lotte, recouvrez-le de vos légumes froids, puis reposez dessus, tête-bêche, l'autre filet (la partie bombée de la lotte se trouvant à l'extérieur).

Entourez votre rôti avec le lard. Enveloppez-le dans la crépine. Ficelez sans trop serrer comme pour un rôti. Fixez la lotte avec la broche anglaise.

Rôtir environ 45 minutes à mi-hauteur en réduisant la puissance jusqu'à atteindre une coloration suffisante.

Veillez à ne pas trop saler à cause du lard fumé.

LE CANARD FARCI AU FOIE GRAS A LA FLAMBERGE

- 1 beau canard d'environ 2 kg.
- 1 foie gras de canard cru déveiné d'environ 500 g.

Salez et poivrez le foie gras déveiné et colorez-le sur une poêle antiadhésive très chaude. Le foie gras doit cependant demeurer assez froid pour ne pas rendre trop de graisse. Une fois bien doré sur toutes ses faces, déposer sur une grille pour qu'il s'égoutte.

Salez et poivrez le canard extérieurement et intérieurement. Graisser légèrement la peau avec la graisse du foie gras. Introduire le foie gras dans le canard qui doit être à température ambiante pour éviter de trop élargir le croupion. Bien refermer en ficelant ou bridant les deux orifices pour empêcher la graisse de couler pendant la cuisson.

Fixer le canard sur les broches en le bloquant fermement puis le rôtir en position basse à chaleur vive au début, puis en réduisant progressivement le feu.

Comptez 1 heure 1/4 de cuisson.

À la fin de la cuisson, découpez le canard sur le billot en commençant par les pattes, les suprêmes, puis fendre le coffre pour récupérer le foie gras, dont les arômes auront nourri le canard durant la cuisson.

LAPEREAUX FARCIS A LA BROCHE

Trempez 200 g de mie de pain blanc dans de l'eau tiède. Mélangez à celle-ci, trempée puis pressée, un oeuf, du poivre, 50 g de tapenade d'olives noires, des pluches de thym ou de romarin. Placez deux petits lapereaux à plat sur le plan de travail. Salez et poivrez des deux côtés. Garnir avec la farce le coffre des lapereaux. Laissez leur foie et les rognons. Les attacher ensemble ventre contre ventre. Badigeonnez de moutarde blanche diluée dans un petit peu d'huile. Fixez sur la broche.

Mettre à rôtir une petite heure, d'abord à feu vif puis à feu contrôlé.
On peut également rouler les lapereaux dans une crépine et du lard comme pour la lotte.

CUISSE D'AGNEAU AU ROQUEFORT

Se munir d'un beau gigot d'agneau que vous ferez désosser par l'intérieur.

Mixer 250 g de pain trempé avec 150 g de chair à saucisse et 150 g de roquefort.

À l'aide d'une spatule, remplir sans excès l'emplacement de l'os avec la farce.
Bien refermer les extrémités pour éviter les fuites de la garniture.

Placer à rôtir au centre de la flamberge, à feu vif ; puis à mi-cuisson réduire le feu et badigeonner la pièce avec mélange d'épices, sel, poivre, macis, thym, appliqué au pinceau.

Compter 1 h 1/4 de cuisson environ.

Ne pas oublier de placer quelques pommes de terre rattes blanches dans la lèche-frite.

Recettes exclusives du Chef LA CORNUE, Patrick LAURENT



L'ENTRETIEN D'UNE RÔTISSOIRE

Huilez régulièrement — environ tous les 3 mois — le système d'entraînement (chaînes, roues, ...), aussi bien sur l'appareil que sur les broches.

L'entretien des parties extérieures qui ne sont pas exposées aux projections grasses consiste en fait en un nettoyage "de beauté". Il dépend de la fréquence d'utilisation et de l'agressivité du climat environnant. Si votre appareil se trouve dans une résidence secondaire, il est indispensable de bien le nettoyer avant votre départ, notamment en climat marin.

A cause de l'humidité ambiante, le sel de l'air et les projections acides des graisses non nettoyées risquent d'attaquer les métaux, bien que les pièces soient en laiton massif ou acier inoxydable. Un bon nettoyage vous permettra de retrouver toute la beauté de votre rôtissoire à votre retour. L'entretien doit être adapté aux surfaces extérieures et aux matériaux de finition.

I. LES FAÇADES

Façade émaillée de couleurs brillantes

L'émail étant vitrifié, vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres, sur un papier absorbant. En cas de surchauffe de la rôtissoire, l'entourage peut jaunir à cause des projections de graisse. Utilisez dans ce cas une crème à récurer sur une éponge. Vous pouvez parfaire le nettoyage avec le produit pour vitres.

Façade en inox

Pour l'entretien courant utilisez de l'essence de térébenthine ou de l'alcool ménager sur du papier absorbant.

Tous les trois à six mois, nettoyez à fond pour éliminer les particules de graisse retenues par l'acier brossé.

Vous pouvez utiliser pour cela un détergent type poudre à récurer ou savon noir (savon de Marseille en gel), bien dilué dans de l'eau chaude, afin de dégraisser à fond. Rincez ensuite à l'eau pure.

Une finition à l'essence de térébenthine supprimera toute trace d'eau ou de détergent.

Façade émaillée de couleurs mates (noir mat, gris galet)

Attention la couleur mate est une finition fragile.

La couleur mate est une finition non vitrifiée, donc non protégée ; tout usage de produits trop puissants, peut laisser des traces totalement irrécupérables.

En revanche, nous pouvons vous garantir que, si depuis des décennies, nous maintenons cette finition, c'est que l'entretien en est extrêmement simple ; il vous suffit de suivre nos conseils.

Nettoyez à l'eau tiède et au savon de Marseille sur une éponge non abrasive ou mieux, au savon noir (savon de Marseille en gel). Rincez ensuite à l'eau pure et séchez complètement à l'aide d'un papier absorbant ou chiffon.

2. LES FINITIONS

Finitions Nickel ou Chrome

Elles ne nécessitent aucun entretien particulier : utilisez simplement un produit pour vitres sur du papier absorbant ou un chiffon pour enlever les traces de doigts.

Finitions Laiton ou Cuivre

Utilisez un produit spécial cuivre et laiton, en pâte ou liquide, sur un chiffon doux.

Enlevez ensuite les traces avec une éponge humide : en retirant les dépôts de produits, à l'eau, vous doublez la durée de brillance de vos finitions.

Nous vous recommandons le produit "Copper Cleaner" de la marque "Spring" ou "Bistrot Cuivre" de la marque "Matfer".

Évitez l'emploi de produits anti-oxydation qui provoquent beaucoup de dépôts noirs sur l'appareil ; ceux-ci contraignent à répéter plusieurs fois l'opération.

3. MISE EN GARDE

IMPORTANT : Une fois la mise en route effectuée, il est recommandé de **ne pas toucher les bouquets de fibres céramiques** sous peine de détérioration.

Enfin, nous vous recommandons de faire une liste des produits appropriés à votre rôtissoire que vous trouverez en droguerie :

Pour la façade :

Pour les finitions :

et bien entendu des chiffons, du papier absorbant, ... etc.

NB : Les marques de produits d'entretien ne sont citées qu'à titre indicatif pour désigner une famille de produits similaires.

En suivant nos conseils, vous entretiendrez votre "La Cornue" sans difficulté et les gestes que nous décrivons vous sembleront bientôt naturels.

Même après des dizaines d'années, votre rôtissoire gardera l'aspect et les qualités du premier jour.

Certains clients la trouvent encore plus belle jour après jour, appréciant la patine du temps qui la bonifie à la manière d'un bon vin.

Nous espérons avoir répondu aux questions que vous pouviez vous poser.

Nos Galeries et nos Ateliers restent toutefois à votre disposition pour vous fournir toute information qui vous serait nécessaire.

Pour sublimer vos talents, la qualité et les matières de vos ustensiles de cuisson sont primordiales.

Nous avons réuni dans nos différentes Galeries l'ensemble des outils professionnels de grande qualité adaptés à l'usage des particuliers.

Un catalogue est à votre disposition sur simple demande :

par téléphone ou télécopie aux coordonnées mentionnées en dernière page.

SERVICE TECHNIQUE CLIENT : +33 (0)1 34 48 36 15 (FRANCE)

SAV HORS GARANTIE (AU-DELÀ DE 3 ANS) DECAM : +33 (0)1 47 37 56 00 (FRANCE)



Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCE

Adresse postale :

La Cornue SAS
B.P. 99006
95070 CERGY-PONTOISE Cedex
FRANCE

Téléphone : +33 (0)1.34.48.36.36 Télécopie : +33 (0)1.34.64.32.65

Site web : www.lacornue.com
E-mail : a.table@la-cornue.com