



LACOSTE

FORGE & FONDERIE

DEPUIS

1935



NOTICE POTERIE

VOTRE POTERIE EN FONTE



La poterie en fonte comme autrefois se bonifie en vieillissant, elle se « culotte ». Un film gras s'y dépose et bouche les pores du matériau protégeant de l'oxydation et donnant des propriétés anti-adhésives.

Avant utilisation il est conseillé :

1. De frotter l'intérieur avec un tampon métallique
2. De rincer à l'eau claire et chaude et sécher à feu doux
3. De faire bouillir quelques centimètres de graisse ou d'huile de tournesol, d'en badigeonner régulièrement les parois, afin de nettoyer la fonte et de l'imprégner de gras, sans oublier le couvercle
4. De vider le contenu et laisser sécher, puis renouveler au moins 4 fois cette opération

Votre marmite est maintenant prête pour une utilisation culinaire.

Entretien et Avis :

- Ne jamais utiliser de détergent, rincer à l'eau chaude et bien essuyer
- Enduire les parois et l'intérieur du couvercle d'un corps gras
- Laisser la marmite découverte
- En cas de rouille, entre deux utilisations, frotter au tampon
- Rincer, sécher et refaire la préparation initiale.

En suivant ces quelques conseils votre cocotte vous fera un long usage.

IDÉE RECETTE

GARBURE

Servir pour environ 8 personnes

Dans un pot ou une marmite en fonte préalablement préparé, faire bouillir 2 litres d'eau.

Y faire glisser :

500g de pommes de terre coupées en morceaux

250g de fèves (selon la saison)

250g de gros pois écossés

250g de haricots blancs frais (ou secs gonflés)

250g de raves roses, des châtaignes grillées...

3 gousses d'ail

1 bouquet garni (thym, persil, marjolaine)

Sel et poivre

Piment d'Espelette de préférence

D'autre part, coupez en fines lanières les feuilles d'un gros chou vert et retirez les cotes trop épaisses.

Après environ 1 heure, lorsque la première préparation est bien cuite jetez-y les lanières de chou.

Environ ½ heur avant de servir, plongez dans la marmite : la viande confite (500g) entourée de sa graisse (oie – canard – porc) ou de la salaison (jambon – côtes - saucisson) ou carcasse de canard. Si la viande est de porc, une cuillerée de graisse d'oie donnera plus de finesse au bouillon.

Mettez le pain (éventuellement bis) rassis taillé en tranches minces dans une soupière et versez le liquide bouillonnant sur le pain.

Servez à part viande découpée en portions et légumes.

Le complément rituel de la garbure est le chabrot : dans l'assiette creuse dite « calotte » laisser un peu de bouillon ; y verser un bon coup de vin et boire à même. Ce mélange à la vertu stomachique ravigote l'organisme le plus fatigué.

LACOSTE SARL



12 Avenue Pasteur - 24160 EXCIDEUIL
Tél. : 05 53 62 42 92 - Fax : 05 53 62 93 46
info@lacoste-fonderie.com
www.lacoste-fonderie.com

Retrouvez nos produits sur notre boutique en ligne :
<https://boutique.lacoste-fonderie.fr/>



Fabrication française
24 - Dordogne