



**Ma cuisine
avec
Debriel**

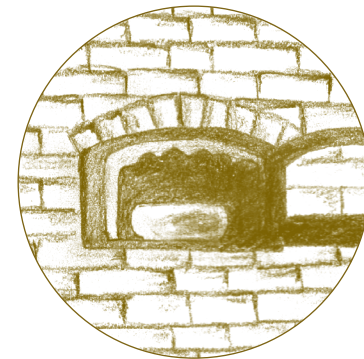
Vous êtes les heureux et heureuses propriétaires d'un Foyer Radiant Debriel équipé de son four intégré. Comme vous le savez la qualité et la puissance d'un poêle de masse tient à la présence du réfractaire qui irradie la chaleur après la chauffe.

C'est ce rayonnement qui, tel le soleil, fait le confort thermique de votre maison, c'est également ce rayonnement qui fait l'originalité du four intégré au foyer de masse.

Le four intégré de votre foyer Debriel ne fonctionne pas comme un four traditionnel, il vous faut l'expérimenter pour bien le maîtriser.

Ce livre de recettes est aussi un guide pratique pour vous donner les bases du fonctionnement de votre four et vous aider à en connaître les multiples utilisations possibles.

Nous remercions Nicolas Blanchard et mamie Jo qui ont bien voulu partager avec nous leurs recettes et astuces.



Même si votre four ne semble pas chaud au ressenti en y mettant la main ou en regardant le thermomètre, votre four est chargé d'énergie. Lorsqu'on y enfourne un plat froid la magie opère et le rayonnement fonctionne comme un four micro-ondes.

Les rayonnements, qui n'existent pas dans un four traditionnel, vont cuire votre plat comme dans un four à micro-ondes, exception faite que votre four est un micro-ondes naturel (organic micro waves).

C'est le même rayonnement qui fait la qualité de chauffage de votre maison.

Le thermomètre qui vous est fourni avec le Foyer Radiant Debriel est un outil **indispensable** à la bonne utilisation du four.



Une fois le temps d'adaptation passé vous utiliserez votre four tout l'hiver et vous cuisinerez au quotidien avec lui.

Le four de votre foyer Debriel ne sèche pas les aliments, il régule l'humidité, vos plats sont juteux et savoureux.

Pour bien profiter de votre four, il faut anticiper les cuissons, ce qui se fait naturellement petit à petit, avec l'usage que vous aurez du poêle, le moment de vos flambées, vos habitudes de vie.

Les cuissons se font à des températures inférieures par rapport à un four traditionnel en raison du fort rayonnement du four. À basse température il cuit plus qu'un four traditionnel, ce que l'on cuit habituellement à 180°C sera cuit dans un four radiant à 120 - 150°C.

Pour être fonctionnel le four doit être monté à 300° minimum au moment de la flambée. Pour cela il faut avoir un bois de bonne qualité : bois de chauffage certifié NF du groupe G1 et de classe H1. Bois sain sur pied, coupé l'hiver, mis en bûche, fendu et stocké 2 ans.

Durée écoulée depuis la flambée	Température du four	Type de plats
2 heures	300 - 350°C	Pizzas, cuissons rapides
4 heures	300 - 250°C	Huitres chaudes
6 heures	200 - 220°C	Gratins, tourtes, pains
12 heures	140°C	Gigot, pâté, cuissons longues
18 heures	100 - 120°C	Gâteau au chocolat
24 heures	60 - 80°C	Décongélation

Nous vous indiquons des températures standard après la flambée qui sont celles que vous trouverez dans votre four en usage normal du poêle. Comme vous le savez déjà la température du poêle, et donc du four, varie toutefois en fonction de la température extérieure, de la taille de la maison, de la qualité du bois utilisé.

Dans tous les cas vous devez utiliser le thermomètre de four fourni par Les Foyers Radiants Debriel, accessoire indispensable à la bonne utilisation du four.

L'expérience de Nicolas :

Je fais ma flambée le soir à 18 h :

- le soir je fais cuire ma pizza à 300°C minimum en 1 minute,
- le lendemain matin mon four est à 140°C j'enfourne un gratin ou un poulet à rotir, et deux heures plus tard il est cuit,
- le lendemain midi mon four est à 110°C je fais cuire un gâteau au chocolat,
- le lendemain soir je décongèle mon pain avant de lancer une nouvelle flambée.

Avec la flambée du matin :

Je fais un flambée le matin à 10 h :

- à midi je fais cuire ma pizza à 300 °C,
- en fin de journée, vers 18 h, j'enfourne une tourte ou un gratin à 180°C,
- le soir, vers 21 h j'enfourne un cuisse de chevreuil ou un riz au lait dans un four à 140°C, je le laisse toute la nuit, à midi le lendemain il a passé 14 h dans le four et il est parfait,
- le lendemain matin je peux également décongeler mes viennoiseries qui seront croustillantes.

Pizza d'automne

8

Huitres chaudes et sabayon au champagne

10

La tarte soleil de mamie Jo

12

Quiche aux 3 fromages et à la muscade

14

Blanquette de veau à l'ancienne

16

Cuissot de chevreuil de 7 heures

18

Lentilles en cocotte

22

Lasagnes épinards chèvre

24

Pâté de mamie Jo

26

Gâteau au chocolat

28



Pizza d'automne

Cuisson à feu vif

Pour la pâte à pizza : 250 ml d'eau tiède, 5 g de levure fraîche, 300 g de farine type 00, 5 g de sel, 5 cl d'huile d'olive vierge extra, mélange de farine blanche et semoule fine pour étaler la pâte.

Pour la garniture : 1 butternut, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 10 à 20 cl crème fraîche épaisse 30% de M.G, 1 petite boîte de châtaignes, ½ Maroille, 2 boules de mozzarella di buffala, 100 g de Parmesan, 50 g de pignon de pain, salade mesclun, huile d'olive vierge extra.

Pâte à pizza : Mélanger les ingrédients au batteur (crochet) et pétrir 10 minutes. Laisser pousser la pâte à température ambiante 4 à 6 h.

Garniture : Éplucher et laver les légumes. Les couper grossièrement. Faire revenir avec une légère coloration la butternut, l'oignon et l'ail. Mouiller à hauteur avec de l'eau (ou du bouillon de légumes), saler, poivrer. Une fois cuits, mixer les légumes pour obtenir une soupe épaisse, puis crémier. Rectifier l'assaisonnement.

Vous devez retrouver la texture d'une sauce un peu épaisse pour napper la pâte.

Étaler les pâtons à votre convenance. Ajouter la sauce butternut puis la mozzarella coupée en morceau. Les tranches de maroille et les châtaignes préalablement égouttées.

Cuire sur la pierre du four Debriël à 300° pendant 2 à 3 minutes.

À la sortie du four, ajouter un filet d'huile d'olive le mesclun, quelques copeaux de Parmesan et les pignons de pains.

Il est possible de réaliser la pâte et la conserver 24 à 48 h au réfrigérateur afin qu'elle mure et ainsi avoir un meilleur résultat à la cuisson.



La pizza peut être cuite pendant la flambée ou quelques heures après en ne la laissant qu'1 minute. 10 heures après la flambée elle cuira en 7 à 10 minutes.

Huitres chaudes et sabayon au champagne

Cuisson à feu vif

Deux douzaines d'huitre n°3 fine de claire

pour le sabayon : 4 jaunes d'œufs, 20 cl de crème liquide, 5 cl de champagne, 10 g de beurre clarifié, sel fin, poivre, piment d'Espelette.

Ouvrir deux douzaines d'huitre n°3 fine de claire, laisser dégorger l'eau. Pour réaliser le sabayon, mélanger les jaunes, la crème, le sel et le poivre dans une petite casserole. Fouetter en faisant des 8 afin de le faire monter à feu doux. Ne pas dépasser les 68°C afin de ne pas trop cuire les œufs. Ajouter en fin de cuisson, le piment d'Espelette, le beurre clarifié et le champagne. Enlever l'excédent d'eau dans les huitres, garnir de sabayon et enfourner dans le four Debriél 3 à 4 minutes à une température entre 250° et 300°.



Nicolas Blanchard

Après des études en lycée hôtelier suivies d'un apprentissage dans un restaurant traditionnel gastronomique, Nicolas Blanchard a travaillé en tant que chef de cuisine pendant une vingtaine d'années dans une multitude de restaurants en France et à l'étranger. Sensible à l'environnement il a opté pour le Foyer Radiant Debriél en 2017 et a fait installer le four " la meilleure option qui soit !".

"Plus besoin d'utiliser mon four électrique l'hiver. Je peux prépa-

rer toutes sortes de plats salés et sucrés suivant la température d'utilisation.

Pizza napolitaine, tarte flambée, gratin, bourguignon, poulet rôti, gigot de 7 heures, pains et pâtisseries sont un vrai régal avec le four Debriél.

Une fois appréhendé, c'est un vrai plaisir de cuisiner avec !

Il permet de tout cuisiner suivant la température à laquelle il est. En faisant une flambée le soir vers

18 h, je peux régaler ma famille de superbes pizzas Napolitaines pour le dîner et enfourner le lendemain matin vers 10 h, un bon poulet en cocote qui aura mijoté quelques heures à basse température afin qu'il soit fondant et moelleux ! Quel régal !"

Nicolas a bien voulu partager avec nous quelques recettes développées pour le four Debriél et ainsi en faire profiter un maximum d'utilisateurs et utilisatrices du four.

"Avec sa conception spécifique, le four Debriél est adapté à quasiment toutes les cuissons. Le réfractaire permet d'accumuler la chaleur et de la restituer de façon douce et uniforme. Les aliments ne sont pas séchés et il est même possible d'y faire décongeler du pain ou des viennoiseries 24 h après la flambée. Elles seront chaudes et croustillantes comme sorties de chez le boulanger, magique !"

La tarte soleil de Mamie Jo

cuisson à four chaud

2 pâte feuilletées, 4 tranches de jambon, chèvre frais, ciboulette, sel, poivre, jaune d'œuf (pour la dorure)

Déposer la pâte feuilletée sur un papier sulfurisé, répartir le jambon et le fromage sur la pâte en prenant soin de laisser un cordon d'un centimètre sur le bord.

Humidifier les bords avant d'y déposer la seconde pâte feuilletée.

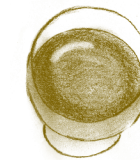
Étaler et appuyer fortement au rouleau tout en veillant à ne pas faire de trou dans la pâte, puis mettre de la dorure sur le dessus.

Disposer un petit bol ou un verre dans le milieu, puis couper des bandelettes d'un centimètre et les torsader.

Cuire à 200°.

Les recommandations de Marielle : « Pour cuisiner dans le four de Gabriel, il faut avoir la matériel adapté, pas de téfal ni de pyrex, uniquement de la fonte, de l'inox ou de la céramique. »

3 à 4 h après la flambée, le four est encore très chaud, à environ 250°C. Il faut toujours observer la température avec votre thermomètre fourni par les Foyers Radiants Debriel.





Quiche aux 3 fromages et à la muscade

cuisson à four chaud

1 pâte brisée, 4 œufs, 25 cl de crème fraîche épaisse 30%, 25 cl lait, 100 gr de comté, 100 gr de fromage de chèvre, 100 gr de St Nectaire fermier, sel, poivre, noix de muscade, origan

Dans un moule à tarte bien beurré et fariné au préalable, disposer la pâte brisée (faite maison, c'est vraiment meilleur).

Mélanger les œufs, la crème, le lait et l'assaisonnement.

Couper en dès les fromages et les disposer dans le fond de pâte. Verser l'appareil dans le plat puis saupoudrer d'origan.

Enfourner à 180°/200° pendant environ 45 minutes.

« Je fais ma flambée à 10 h et à 18 h j'enfourne la tourte aux pommes de terre pour le soir. Je vérifie que le four est entre 180 et 220°C. Je sors la tourte 1 heure après et le soir je la réchauffe en 15 minutes dans le four avant de la servir. »

Le moment de la flambée est à votre guise, selon votre organisation, il n'y a pas d'horaire imposé.



Blanquette de veau à l'ancienne

cuisson à feu moyen

1 kg de sauté de veau, 400 g de champignon de Paris, 2 carottes, le blanc de 3 poireaux, 1 branche de céleri, 1 citron, 1 oignon, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 2 jaunes d'œuf, 50 g de farine, 70 g de beurre, 3 c. à soupe de crème fraîche, 4 c. à soupe de vin blanc sec, 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), 4 clous de girofle, 4 brins de persil plat, sel, poivre.

Éplucher et laver les légumes. Piquer l'oignon avec les clous de girofle et coupez-le en 4. Couper les légumes. Détailler la viande en morceaux d'environ 70 g.

Dans une cocotte, verser 2 l d'eau, puis plonger les morceaux de viande et porter à ébullition pendant 1 à 2 min pour les blanchir (les débarrasser de leurs impuretés et de leur albumine). Jeter l'eau de cuisson. Rincer la viande sous l'eau froide, égoutter.

Faire suer sans coloration l'oignon, l'échalote, l'ail, le poireau, le céleri, les carottes et le bouquet garni. Saler et poivrer. Mouiller avec le vin puis ajouter de l'eau de façon à immerger la viande et les légumes. Porter à ébullition, à couvert puis enfourner dans le four Debriél entre 140° et 160° Faire revenir dans une poêle les champignons (à feu moyen), avec 20 g de beurre et les 3/4 du jus du citron.

Préparer un roux blond : dans une casserole, faire fondre le reste de beurre, ajouter la farine et mélanger vivement au fouet jusqu'à ce que le beurre ait été entièrement absorbé et que le tout brunisse légèrement, puis stopper la cuisson et laisser refroidir.

Une fois que la viande est cuite, verser le contenu de la cocotte dans une fine passoire de façon à filtrer le bouillon de cuisson dans un saladier. Rallumer le feu sous la casserole contenant le roux, versez le bouillon en plusieurs fois et fouetter en permanence pour y délayer le roux, faire épaissir la sauce et la porter à ébullition.

Pour finir, remettre la viande et les légumes (sans les aromates) dans la cocotte, ajouter les champignons poêlés, mélanger le tout à la sauce et réchauffer pendant 10 à 15 min.

Au moment de servir, mélanger la crème et les jaunes d'œufs, puis incorporer ce mélange à la sauce, en mélangeant sans arrêt pour ne pas laisser bouillir. Parfumer avec le reste du jus de citron à votre goût.



« Si je fais une flambée à 20 h, le soir je prépare un ragoût (viande et légumes coupés dans une cocotte avec les épices et l'eau nécessaire) que je conserve au réfrigérateur pour la nuit. J'enfourne le lendemain matin, le four est à 140°C environ, je pars au travail et quand je rentre déjeuner le plat est parfaitement cuit. ça marche aussi bien pour un poulet en cocotte fermée. »

Nicolas

Cuissot de chevreuil de 7 heures

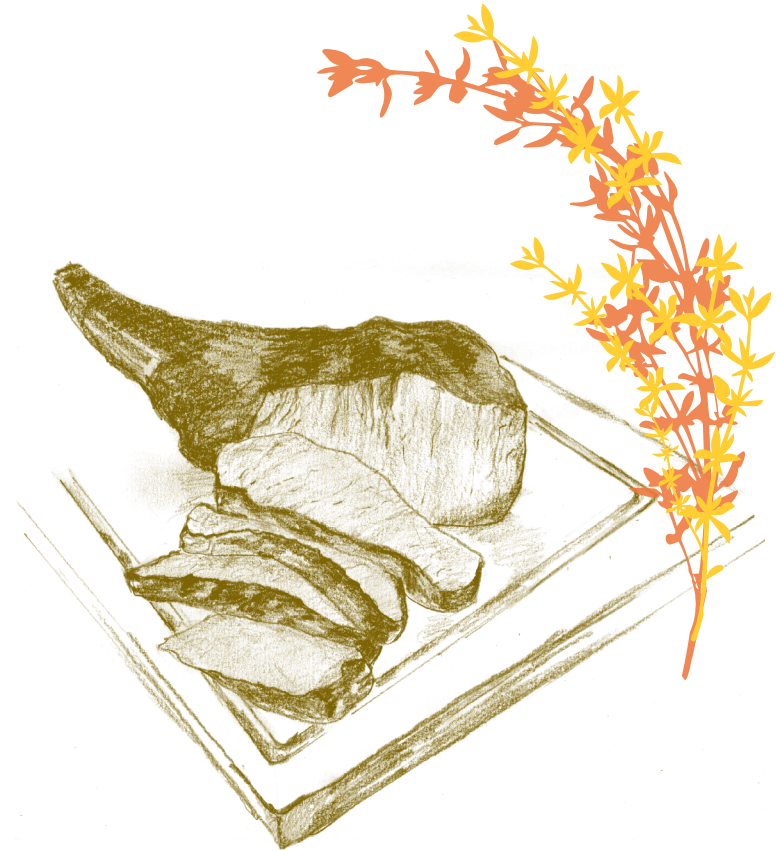
cuisson très longue

un cuissot de chevreuil d'environ 2 kg à 2.5 kg

Pour la marinade : 10 cl d'huile d'olive, 5 cl de sauce soja, 30 gr de miel, 2 cuillère à soupe de concentré de tomate, 10 cl de vin blanc type chardonnay, 5 cl de Cognac, persil, ail, thym, sel, poivre, un peu d'eau pour avoir une consistance sirupeuse.

Mélanger les ingrédients dans un plat puis badigeonner le cuissot et laisser mariner 24 h.

Enfourner dans le four Debriël à environ 140° pendant 7 à 12 h. Ne pas hésiter à le napper de marinade régulièrement pour avoir un beau laquage.



« Je fais une flambée le matin vers 10 heures, le soir vers 21 h, quand le four est à 140°C j'enfourne le cuisseau de chevreuil préparé. Le lendemain midi il a passé 14 heures au four, il est parfaitement cuit, tendre et juteux. Un pur délice! »

Nicolas

Les astuces de mamie Jo

Mamie Jo

Mamie Jo est issue d'une longue lignée de femmes cuisinières, elle a toujours aimé cuisiner et a transmis sa passion à ses enfants et petits-enfants. Son poêle de masse est le septième construit en France par Gabriel Callender en 2002. Voilà donc plus de 20 ans qu'elle l'utilise avec son mari, non seulement pour chauffer leur maison solognotte, mais également pour cuisiner tout l'hiver.

Mamie Jo cuisine exclusivement avec son four parce que le goût est

incomparable par rapport à une cuisson au four traditionnel. Il y a, à la fois, un effet four vapeur car le four n'est pas trop grand et l'humidité y circule bien, et une cuisson radiante qui cuit les aliments de manière homogène. Ainsi le goût de chaque ingrédient est exhausté et les plats particulièrement savoureux.

Mamie Jo ne mets jamais de couvercles sur ses plats et ils ne sont jamais secs (y compris soupes, ragouts, gratins, lentilles).

"Le soir, j'emballe des pommes de

terre ou des betteraves dans du papier aluminium et je les laisse toute la nuit dans le four. Le lendemain elles sont parfaitement cuites. En salade avec une petite vinaigrette, c'est divin !

Idem pour le Hareng saur, je l'emballe dans du papier cuisson ou du papier sulfurisé et je ferme bien. Si j'ai fait mon feu à 8 h le matin, je l'enfourne à 10 h et il est prêt à manger pour midi.

Je n'utilise jamais de thermomètre (Mamie Jo est une cuisinière formidable mais voilà le seul conseil que nous ne vous encourageons pas à suivre. Utilisez le thermomètre fourni !)

J'ai découvert il y a peu de temps la viande de 11 heures : je fais mariner ma viande, je la mets dans le four 4 heures après le feu et je laisse toute la nuit, c'est cuit le lendemain, la viande est fondante et divine."

Les astuces de Marielle

Marielle

En hiver Marielle cuisine tous ses plats dans le four Debriel. Le feu est fait tous les matins et les plats sont enfournés à tous moments mais sous surveillance. La soupe est enfournée à tous moments, sans couvercle et en laissant la porte du four entrouverte si besoin pour laisser s'échapper l'humidité. Les fouaces, petits pains qui soufflent vite à la chaleur sont mis à four très chaud, même pendant la flambée, retournés pendant la cuisson et très vite cuits.

Les côtes de porcs, saucisses et

autres viandes grillées sont cuites posées dans un plat en inox à four chaud (pendant ou après la flambée).

Marielle utilise également son banc chauffant pour laisser lever la pâte à pain la nuit et cuire la pain le lendemain.

Le banc chauffant sert également à cuire les yaourts : disposés dans 2 plats en inox posés l'un sur l'autre, ils sont laissés la nuit et prêts le lendemain matin (la flambée ayant lieu le matin).

Le point commun entre Marielle, Nicolas et mamie Jo ?

Ils ont tous trois fait brûler leur premier plat (!) comme cela arrive dans les premiers temps d'utilisation du four Debriel, maintenant il et elles utilisent exclusivement leur four de masse en hiver.



Lentilles en cocotte

cuisson longue

500 gr de lentilles, 3 grosses carottes, 2 gros oignons, 2 blancs de poireaux, 5 cl de vin blanc, thym, laurier, sel, poivre, environ 1,5 L d'eau ou de bouillon de légumes.

Faire rissoler les oignons émincés dans la cocotte, puis déglacer avec le vin blanc.

Ajouter les carottes taillées en cube, les blancs de poireaux émincés, les lentilles et les aromates.

Verser l'eau ou le bouillon à ébullition sur les lentilles. Mettre à couvert dans le four Debriél pendant 1 à 3 h à 140° - 160°.

Il est possible d'enfourner dans un four moins chaud, le temps de cuisson sera à adapter.

L'astuce de mamie Jo : « Je mets ma soupe au four en fin de matinée ou en début d'après-midi avec de l'eau chaude dessus, le soir je la mouline et c'est prêt » penser à caraméliser les oignons avant de les intégrer, c'est meilleur ;)

« Avec le four de Gabriel, il faut savoir anticiper ! » mamie Jo





Lasagnes épinards chèvres

cuisson longue

600 g de pâtes à lasagne, 1,5 kg d'épinards, 2 bûches de chèvre frais, ½ citron, 200 g d'emmental râpé, sel, poivre, muscade, origan.

pour la béchamel : 120 g de beurre, 120 g de farine, ½ L de lait, ½ L de crème fraîche 30 % m.g, 25 cl de bouillon de légumes.

Réaliser le roux blanc et le cuire quelques minutes. Ajouter le lait et le bouillon petit à petit afin d'éviter les grumeaux.

Porter à ébullition pendant 3 à 4 minutes. Crémer. Ajouter le jus d'un demi citron.

Laver les épinards et les faire poêler dans un peu de beurre, assaisonner sel, poivre et noix de muscade.

Monter la lasagne, commencer par une fine couche de sauce béchamel puis mettre des pâtes, épinard, rondelles de chèvre.

Faire minimum 3 étage

Terminer par la sauce, ajouter quelques rondelles de fromage de chèvre puis l'emmental râpé, saupoudrer d'origan et poivrer.

Cuire au four Debriël à 140° pendant 2 h ou à 200° pendant 1 h.



« Quand j'ai commencé à utiliser le four, j'avais tendance à enfourner trop chaud. J'ai eu des plats trop cuits, trop grillés. Le four radiant cuit vraiment à une température inférieure par rapport à un four normal. Maintenant j'ai pris mes marques, mais au début je m'étais mis des post-it avec écrit 'cuisson à 220 = 180', 'cuisson à 180 = 130'... »

Le pâté de sanglier de mamie Jo

cuisson longue

1 kg de viande de porc (moitié gorge et moitié poitrine), 500 gr de viande de sanglier, aromates, thym, laurier, persil, 4 épices, 20 cl de cognac ou d'armagnac, 1/2 L de vin blanc, 3 œufs, 3 cuillère à soupe de farine, 2 gros oignons, 2 gousses d'ail, sel poivre

Hacher la viande séparément, saler et poivrer séparément (15 gr au kilo)
Disposer en rond : mettre la poitrine, la gorge et au milieu la viande de sanglier.

Ajouter les aromates, le vin, cognac et les oeufs, la farine.

Rabattre les bords vers le milieu en mélangeant pour obtenir un mélange homogène.

Laisser reposer 36 heures

Mettre de la crépine ou de la barde sur le dessus.

Enfourner à 220° pendant 2 h

Laisser reposer 2 jours avant de déguster.

*« Ce qu'il y a avec ce four c'est que le goût est inimitable.
Ça cuit vite au départ et ensuite ça cuit longtemps plus
doucement, et ça donne une saveur incroyable »
mamie Jo*





Fondant au chocolat

Cuisson à feu doux

200 g de chocolat noir, 100 g de beurre, 50 g de farine, 70 g de sucre de canne non raffiné, 3 œufs, gousse ou extrait de vanille.

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie à feu doux.

Mélanger énergiquement les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange « blanchisse ».

Ajouter la farine, puis le mélange beurre chocolat fondu et terminer par la vanille.

Beurrer et fariner le moule et y ajouter la préparation.

Enfourner dans le Four Debriél entre 100° et 120° pendant 20 minutes.

Pour une tarte aux pommes, enfourner dans le four à 150°/180° pendant 45 minutes.



« La première fois que j'ai fait cuire mon gâteau à 100°C, j'étais perplexe. Je tentais une expérience. En fait ça a très bien marché, il était moelleux et parfaitement cuit. Je fais les tartes aux pommes à cette température aussi. »

Nicolas

*Les Foyers Radiants Debriel, les foyers
authentiques de masse thermique*

www.debriel.com

Ce livre de cuisine a été conçu par les Foyers Radiants Debriel à l'attention de ses clientes et clients.

Conception et création graphique : Emmanuelle Lauer - lauer-graphiste.com.

Rédaction : Nicolas Blanchard et Emmanuelle Lauer.

Imprimé en France par ITF Blois sur papier Olin.

Typo : le caractère Faune utilisé dans ce document a été créé par Alice Savoie dans le cadre d'une commande du Centre national des arts plastiques en partenariat avec le Groupe Imprimerie Nationale.



*Les foyers authentiques...
de masse thermique*

**"Un savoir-faire d'antan
plus que jamais d'avant-garde"**

Marie-Jocelyne Roussin

