

Fontignac

Paul Bocuse

vous présente Fontignac

Paul Bocuse introduces Fontignac

Paul Bocuse präsentiert Fontignac

Yüzyılın şefi Paul Bocuse'den Fontignac ile lezzetler

Paul Bocuse apresenta Fontignac

Paul Bocuse introduceert Fontignac

**La cuisine,
c'est facile avec Fontignac !**

Let's cook,
it's so easy with Fontignac!

Paul Bocuse



INSTITUT
PAUL
BOCUSE



Cuisinez comme un Chef... c'est facile avec Fontignac !



L'Institut Paul Bocuse forme aux métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il transmet les savoir-faire techniques et managériaux pour répondre aux besoins actuels et futurs de la profession.

Dans le cadre prestigieux de son château du 19e siècle, à Ecully près de Lyon, capitale mondiale de la gastronomie, l'Institut Paul Bocuse, co-présidé par Paul Bocuse et Gérard Pélisson, co-fondateur du groupe ACCOR, accueille chaque année 330 étudiants de plus de 37 nationalités. Depuis 10 ans, l'Institut Paul Bocuse et l'IAE. (Institut d'Administration des Entreprises) de l'Université Lyon 3 affichent une collaboration réussie et proposent aujourd'hui une formation complète et singulière : des bases du métier à la recherche avancée.



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

Avec le centre de recherche, ce sont maintenant des doctorats qui seront délivrés autour d'une même mission : celle de redonner à la nourriture sa véritable identité mais aussi de bâtir une vision nouvelle de l'alimentation en combinant la santé, le goût et l'économie.

Paul Bocuse





Bœuf Bourguignon

POUR 4 à 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

TEMPS DE CUISSON 3 H 00



Ingédients

- 1 kg de paleron de bœuf
- 125 g de lard
- 12 petits oignons
- 60 g de beurre
- 500 g de carottes
- Pour le bouquet garni :**
 - 1 brindille de thym
 - 1 feuille de laurier
 - 2 branches de céleri
 - 4 brins de persil
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate
- 1 l de bon vin rouge
- 2 gousses d'ail
- sel / poivre

Préparation

Demandez à votre boucher de débiter la viande en morceaux de la grosseur d'un œuf. Pensez à sortir la viande du réfrigérateur 1h30 au moins avant sa mise en cuisson. Enlevez la couenne du lard et coupez-le en dés. Épluchez les oignons, laissez-les entiers. Dans une cocotte, faites fondre le beurre, ajoutez les oignons et le lard, laissez revenir tout en remuant avec une cuillère en bois 2 ou 3 mn, puis mettez la viande, auparavant salée et poivrée au moulin, et faites dorer sur chaque face.

Pendant que la viande est en train de dorer, épluchez les carottes, passez-les rapidement sous l'eau fraîche et coupez-les en bâtonnet de 5 cm environ, ajoutez-les à la viande.

Lavez soigneusement le persil et le céleri. Ôtez les parties ligneuses du céleri, puis liez ensemble thym, laurier, persil et céleri que vous ajoutez également à la viande.

Laissez revenir le tout 30 mn environ, puis retirez la viande que vous gardez au chaud. Ajoutez la farine dans le plat de cuisson, remuez bien avec une cuillère en bois ; quand la farine prend de la couleur, ajoutez le concentré de tomate, remuez de nouveau, puis délayez le tout avec le vin rouge versé petit à petit. Salez, poivrez au moulin. Ajoutez les deux gousses d'ail écrasées après les avoir épluchées. Continuez à remuer avec une cuillère en bois. Dès que vous aurez obtenu une sauce lisse, remettez la viande dans la cocotte, couvrez et laissez cuire 2h30 environ à feu très doux.

15 mn avant la fin de la cuisson, mettez les assiettes à chauffer au four et, si vous voulez, un plat de service creux, mais le bœuf bourguignon peut très bien se servir dans son plat de cuisson.

Vous pouvez l'accompagner de pommes vapeur ou d'une galette de pommes de terre poêlée.

La cuisine, c'est facile avec Fontignac !



La fonte émaillée doit être chauffée progressivement. Choisissez une taille de feu inférieure ou égale à la dimension du fond de votre ustensile.

La fonte émaillée est compatible tous feux y compris l'induction.

Dans ce cas, **préchauffez votre cocotte au tiers de la puissance pendant 5 minutes.** Ensuite vous pouvez utiliser la pleine puissance de votre plaque (l'option booster est à utiliser avec précaution).

Le fond émaillé des cocottes Fontignac ne raye pas les surfaces de vos plaques induction ou vitrocéramique.



Ne posez pas votre ustensile encore chaud sur des surfaces non protégées. Afin d'éviter les brûlures, utilisez toujours une manique ou un gant de protection.



Le bouton en matière Duroplast haute température des cocottes Fontignac mains-libres vous permet de soulever le couvercle sans vous brûler (sauf lors d'une cuisson au four).

Pour le bouton métallique des cocottes Fontignac auto-mijoteurs, l'utilisation d'une manique ou d'un gant est indispensable.

Garantie

Sauf dispositions contraires, pour toute réclamation entrant dans le cadre de la garantie légale actuelle, veuillez nous écrire à www.fontignac.com ou par courrier à :

ZWILLING Staub France SAS
Service après-vente
47 bis rue des Vinaigriers
75010 Paris

Les dommages causés par une utilisation non conforme (par ex. surchauffe, griffures, chute sur le sol ou nettoyage non conforme) sont exclus de la garantie. Les traces d'usage purement visuelles sont également exclues de la garantie.

Les instructions complètes d'entretien et d'utilisation de votre produit FONTIGNAC peuvent être consultées en ligne sur www.fontignac.com



Le nouvel émail Vitriliss® de composition spéciale sans PFOA comporte deux couches. Il offre, aux amateurs comme aux plus grands chefs, un confort d'utilisation avec une meilleure résistance et un nettoyage facile.

Entretien

Première utilisation : rincez votre produit sous l'eau chaude. Séchez sur feu doux puis badigeonnez l'intérieur avec un peu d'huile végétale. Chauffez à feu doux quelques minutes et essuyez le surplus d'huile avec un tissu. L'huile va créer un revêtement naturellement lisse. Votre produit est prêt à l'emploi !

Après utilisation, laissez refroidir votre ustensile au moins 15 minutes avant de le passer sous l'eau froide. Lavez votre ustensile sous l'eau chaude avec du produit vaisselle et une éponge végétale.

Si d'éventuels résidus alimentaires restent attachés, n'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, poudres à récurer ou tampons métalliques mais laissez tremper dans l'eau chaude avant de décoller ces résidus à l'aide d'une éponge non abrasive.

Essayez bien votre produit avec un linge propre et laissez-le sécher à l'air libre avant de le ranger.

Qualité Fontignac

Tous les produits en fonte émaillée sont fabriqués pour vous garantir la plus haute qualité professionnelle.

Votre produit a subi des tests parmi les plus sévères qui soient afin de vous garantir un fonctionnement optimal constant et révéler les qualités gustatives de vos aliments. Cependant, chaque pièce est unique par ses nuances et son aspect.

Koken als een chef-kok is eenvoudig met Fontignac!



Het Instituut Paul Bocuse biedt opleidingen aan voor Hotels, Restaurants en Culinaire kunst. Dankzij een combinatie van traditie, innovatie en onderzoek geeft het de technische- en managementsvaardigheden door om te beantwoorden aan de huidige en toekomstige noden van het beroep. In de indrukwekkende omgeving van het 19e eeuwse kasteel in Ecully bij Lyon, de wereldhoofdstad van de gastronomie, vormt het Instituut Paul Bocuse, met als voorzitters Paul Bocuse en Gérard Pélisson, mede-oprichter van de groep ACCOR, jaarlijks 330 studenten van meer dan 37 nationaliteiten. Al 10 jaar werken het Instituut Paul Bocuse en het I.A.E. (Institut d'Administration des Entreprises) van de Université Lyon 3 succesvol samen en bieden zij vandaag een volledige en unieke opleiding aan, gaande van de basis van het beroep tot gevorderd onderzoek.



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

Managementschool
voor Hotels,
Restaurants
en Culinaire kunst.

Het onderzoekscentrum levert doctoraten af met als missie: het teruggeven van de ware identiteit aan voedsel en het opbouwen van een nieuwe visie op voeding gecombineerd met gezondheid, smaak en economie.

Paul Bocuse



Bœuf Bourguignon

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

VOORBEREIDINGSTIJD

20 MIN

KOOKTIJD

3 UUR



Nederlands

Ingrediënten

1 kg schouderstuk van rund

125 g spek

12 kleine uien

60 g boter

500 g wortels

Voor het kruidentuiltje:

1 takje tijm

1 blad laurier

2 takjes selder

4 takjes peterselie

1 eetlepel bloem

1 eetlepel

tomatenpuree

1 l goede rode wijn

2 teentjes knoflook

zout, peper

Bereiding

Vraag aan uw beenhouwer om het vlees in stukken te snijden, zo groot als een ei.

Denk eraan om het vlees minstens 1,5 uur voor het begin van de bereiding uit de koelkast te halen.

Verwijder het zwoerd van het spek en snij het in stukken. Schil de uien, laat ze in hun geheel.

Laat in een cocotte de boter smelten- en bak de uien en het spek terwijl u om de 2 of 3 minuten met een houten lepel roert. Voeg daarna het vlees toe, dat u voordien gekruid heeft met zout en peper uit de molen, en laat het bruinen aan elke kant.

Schil de wortels ondertussen, spoel ze kort onder stromend water en snij ze in staafjes van ca. 5 cm. Voeg ze aan het vlees toe.

Was de peterselie en de selder zorgvuldig. Verwijder de vezelachtige delen van de selder, bind daarna de tijm, laurier, peterselie en selder samen en voeg toe aan het vlees.

Laat alles ongeveer 30 minuten bakken, haal er dan het vlees uit en houd het warm.

Voeg de bloem toe en roer goed met een houten lepel. Als de bloem bruin wordt, voegt u de tomatenpuree toe. Roer opnieuw en leng alles aan met scheutjes rode wijn. Voeg zout en peper van de molen toe. Voeg de twee geschilde en geplette teentjes knoflook toe. Blijf roeren met de houten lepel tot u een gladde saus, bekomt, doe het vlees terug in de cocotte. Dek af en laat nog 2,5 uur op een zacht vuur sudderen.

15 minuten voor het einde van de kooktijd verwarmt u de borden in de oven en, ook een diepe schotel indien gewenst, maar boeuf bourguignon mag ook in de cocotte worden opgediend.

Lekker hierbij zijn gestoomde aardappelen of aardappelkoeken.

Koken is gemakkelijk met Fontignac!



Geëmailleerd gietijzer moet langzaamaan verwarmd worden. Kies een kookplaat die kleiner is dan de bodem van de cocotte of dezelfde afmeting heeft. Geëmailleerd gietijzer is geschikt voor alle kookplaten, ook inductie. Verwarm in dat geval **uw stoofpan gedurende 5 minuten op een derde van het vermogen**. Daarna kunt u het volledige vermogen van uw kookplaat gebruiken (gebruik de optie 'booster' voorzichtig).

De geëmailleerde bodem van de Fontignac-cocottes krast het oppervlak van uw inductieplaten of vitrokeramische platen niet.

Zet de warme cocotte/braadpan pan niet op onbeschermde oppervlakken. Gebruik steeds een pannenlap of ovenwant om brandwonden te vermijden.



De knop van Duroplast op de handenvrije cocottes van Fontignac is bestand tegen hoge temperaturen. Hiermee kunt u het deksel optillen zonder u te verbranden (behalve bij het bakken in de oven).

Voor de metalen knop van de auto-mijoteur Fontignac-cocottes/ braadpannen dient u absoluut een ovenwant of pannenlap te gebruiken.

Garantie

Tenzij anders vermeld, richt u zich bij klachten waarvoor de wettelijke garantie van toepassing is, tot www.fontignac.com of per post tot:

DEMEYERE COMM.V.
Dienst na verkoop
Atealaan 63
2200 Herentals

Elke schade die wordt veroorzaakt door misbruik (e.g. oververhitting, verkleuringen, krassen, op de grond laten vallen of onjuist onderhoud) wordt niet gedekt door de garantie. Slijtagemarkeringen aan de oppervlakte zijn ook uitgesloten van de garantie.

De volledige onderhouds- en gebruiksinstructies voor uw FONTIGNAC-product vindt u online op www.fontignac.com.



Het email Vitriliss® met een speciale samenstelling zonder PFOA bestaat uit 2 lagen. Het biedt zowel amateurs als chef-koks gebruiksgemak met een betere resistentie en een eenvoudige reiniging.

Onderhoudstips

Voor het eerste gebruik het kookgerei afwassen en goed afdrogen. De binnenkant vervolgens invetten met een beetje olie of boter en enkele minuten op een zacht vuurtje zetten. Veeg nadien de overtollige olie met een doekje weg. De vetstof zorgt voor een natuurlijk gladde coating. Uw product is klaar voor gebruik!

Na gebruik laat u het product minstens 15 minuten afkoelen vooraleer u het onder koud water houdt. Was de pan onder warm water met een afwasmiddel en een zachte spons. Indien er voedselresten zouden achterblijven, gebruik dan zeker geen schurende of bijtende producten, schuurpoeder of metalen voorwerpen, maar dompel de pan eerst onder in warm water, waarna u de restjes met een niet-schurende spons kunt verwijderen.

Fontignac-kwaliteit

Alle producten in geëmailleerd gietijzer zijn geproduceerd om u de hoogste professionele kwaliteit te waarborgen.

Uw product heeft de strengste testen ondergaan om u een optimale werking te garanderen en de smaakeigenschappen van uw voedsel te onthullen.

Elk product is uniek door zijn nuances en uiterlijk.

www.fontignac.com