

POMMES AU FOUR

Recette de **Jean Sulpice**, pour Le Creuset®



12 personnes



USTENSILE :

• Sauteuse provençale 28 cm Les Forgées Pro Le Creuset®

PRÉPARATION :

• 5 mn

CUISSON :

• Four 160° C
• 30 mn environ

INGREDIENTS :

- 12 pommes golden de taille moyenne
- 90 g de beurre doux
- 3 gousses de vanille
- 180 g de cassonade
- 6 belles pincées de cannelle en poudre
- 3 pincées de graines d'anis
- 3 pincées de carvi
- Fleur de sel
- 1 feuille de papier d'aluminium

L'ASTUCE DU CHEF :

Délicieux avec une glace au thym ou romarin.



PRÉPARATION :

Allumer le four à 160° C. Laver les pommes, les essuyer et les placer dans la sauteuse sans les peler (tiges vers le haut). Couper le beurre en petits dés et les répartir sur les pommes. Saupoudrer de cassonade, puis de cannelle et de graines d'anis et de carvi. Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur - l'ouvrir et racler l'intérieur à l'aide de la lame d'un couteau afin d'en extraire les graines - répartir les graines ainsi récoltées sur les pommes - insérer le bâton ouvert sur les pommes. Saupoudrer d'une pincée de fleur de sel. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Placer dans le four préalablement chauffé pour 30 minutes environ. Déguster tiède.

ELLE A TESTÉ...



Céline Rivier - Bloggeuse

Céline a testé la poêle 24 cm

« Agréable à utiliser, cette poêle de qualité professionnelle est à la fois esthétique et idéale pour un usage quotidien. Saisie des viandes ou poêlée de légumes, elle s'adapte très bien à tous types de cuisson, grâce à des matériaux de pointe. Résistante et facile à nettoyer, elle a su rapidement trouver sa place dans ma cuisine. »

Les pépites de Noisette

<http://www.lespepitesdenoisette.fr/>



LE CREUSET®

FRANCE - 1925

Contact presse France :

Marie-Béatrice QUEINNEC

SPRIM

2, square Pétrarque - 75116 Paris

Tél. : 01 44 18 60 85

E-mail : mb.queinnec@sprimbox.com

Contact presse Belgique :

Tineke HOLVOET

CÉZANNE MEDIA PROMOTIONS

Brugsesteenweg 85b, 8520 Kuumbe

Tél. : + 32 (0)5 644 71 04

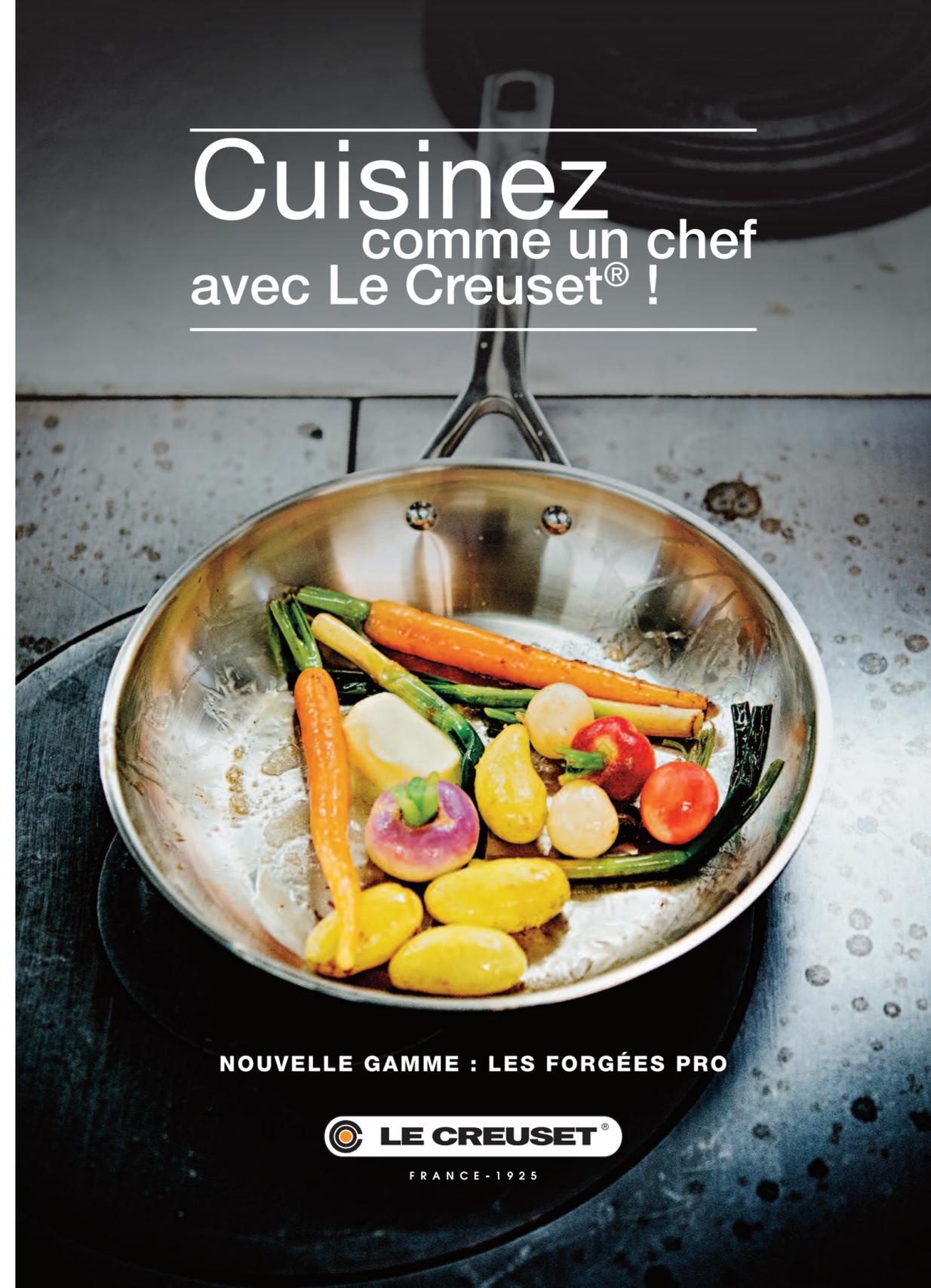
E-mail : Tineke@czmp.be

www.lecreuset.com

www.facebook.com/lecreusetfr

www.facebook.com/lecreusetbelgique

Cuisez comme un chef avec Le Creuset® !



NOUVELLE GAMME : LES FORGÉES PRO

LE CREUSET®

FRANCE - 1925

Les temps changent... Finie la cuisine corvée !

Ces dernières années, les Français ont redécouvert le plaisir de cuisiner et 99 % considèrent que la cuisine est un bon moyen de transmettre le plaisir du bien manger.

La transmission du goût de faire la cuisine est même un élément primordial dans l'éducation des enfants pour 95 % de la population*.

L'apprentissage de la cuisine : transmettre le plaisir de manger !

Cuisiner est devenu un plaisir, un mode de partage, un hobby.

En témoigne le succès des émissions culinaires, des cours de cuisine et des livres de plus en plus plébiscités ces dernières années.

Chaque Français passerait en moyenne 1h22 par jour devant les fourneaux. A l'instar des grands chefs qu'ils prennent comme modèles, les cuisiniers amateurs

sont de plus en plus soucieux de la qualité des produits, des techniques et des équipements. Dans cet esprit d'excellence,

Le Creuset® propose une nouvelle gamme qui répond aux besoins de ces « nouveaux chefs ».

Une cuisine 3*** pour tous !

Pour obtenir des préparations parfaites, les grands chefs étoilés associent leur savoir-faire à des équipements d'excellence pour une maîtrise parfaite des températures et des cuissons.

Avec **Les Forgées Pro**,

Le Creuset® propose une gamme d'ustensiles haute précision pour saisir, frire, bouillir, mijoter...

Du sur-mesure pour les amateurs passionnés. Elle permet d'obtenir des réalisations dignes des professionnels, tout en restant adaptée à la cuisine du quotidien. La performance au service de la passion.



L'innovation selon Le Creuset®

L'innovation de cette gamme, garantie à vie, réside dans le mariage réussi de l'aluminium forgé anodisé et de l'inox. Une alliance inédite, à la résistance exceptionnelle !

A l'extérieur,
l'aluminium forgé anodisé :
- une excellente diffusion de la chaleur du fond jusqu'au bord de l'ustensile.
- un excellent contrôle de la montée en température pour une cuisson maîtrisée.



A l'intérieur,
l'acier inoxydable 18/10 :
- un matériau sain et ultra-résistant,
- une montée en température rapide et maîtrisée, aucun point de surchauffe.

Un revêtement PTFE
inaltérable : un entretien facile et une haute résistance aux chocs et aux rayures

La performance Le Creuset au service de votre passion !

Cuisinez comme un pro !

Cuisiner comme un chef n'est plus réservé aux professionnels grâce à la nouvelle gamme **Les Forgées Pro** signée **Le Creuset®**.

- Montée en température très rapide
- Réagit instantanément aux variations de températures
- Excellente maîtrise de la cuisson
- Répartition uniforme de la chaleur, du fond jusqu'au bord de l'ustensile
- Des saveurs incomparables

Une gamme chic et complètement « toquée » !

Elaborés dans un design épuré, **Les Forgées Pro** sauront parfaitement s'intégrer à n'importe quel type de cuisine. Ces élégants sont aussi astucieux grâce à des caractéristiques spécifiques qui font leurs différences :

- des indicateurs de capacités à l'intérieur des ustensiles qui permettent un dosage précis des liquides et un gain de temps pendant l'élaboration des préparations,
- des rebords anti-gouttes pour un transfert facile et propre des liquides,

- des manches creux conçus pour limiter la diffusion de la chaleur et optimiser le confort d'utilisation, ergonomiques pour une excellente prise en main et rivetés pour plus de sécurité. La cuisine haute précision avec **Le Creuset®**.

La qualité Le creuset®

Tous les ustensiles de la gamme passent au lave-vaisselle, pour un entretien facile. Ils résistent au four jusqu'à 260° C. Les manches et les poignées sont fixés, avec des rivets en acier inoxydable pour une solidité renforcée. Ils sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. **Ils sont garantis à vie.**



La gamme

La collection se décline en quatre ustensiles : poêles, sauteuse droite, sauteuse provençale et faitouts.

	Poêle 24 cm 119€00		Sauteuse droite 26 cm 169€00
	Poêle 26 cm 129€00		Sauteuse provençale 28 cm 179€00
	Poêle 28 cm 139€00		Faitout avec couvercle 20 cm - 3,8 L 149€00
	Poêle 30 cm 149€00		Faitout avec couvercle 24 cm - 6 L 189€00

Disponibilité : **septembre 2015**

Avec **Le Creuset®**, la cuisine devient un art... Réveillez le chef qui sommeille en vous !

*source Ipsos.