

USAGE DES POTERIES DE CUISINE

L'atelier propose deux types de poteries de cuisines, celles faites en grès qui sont émaillées à l'intérieur (cuites à 1280°) et les faïences basse température non émaillées.

GRÈS EMAILLÉS

Famille dont font partie, les ***plats à gratin, les terrines, les plats à Teurgoule, les poêles et les marmites***.

Réalisées à partir d'une argile à **grès** à faible coefficient de dilatation, leur usage au four, sur le **gaz, cuisinière à bois, vitro-céramique et plaque électrique est tout indiqué, seulement il est conseillé d'observer quelques précautions quand à leur usage :**

* pour les marmites et poêles, si vous comptez les chauffer sur le gaz, il est conseillé d'utiliser **un diffuseur de chaleur** qui permettra de mieux répartir la flamme. Mettre à feu doux au début pour éviter le choc thermique, puis (une fois que la pièce a bien chauffé) augmenter la flamme si besoin pour arriver jusqu'à ébullition (tajine et marmite). Ensuite pour maintenir la température, un feu très doux suffit grâce à l'inertie de la poterie. Un feu trop fort et pas assez de liquide fera que ça accroche...

Attention si vous réchauffez un plat, il faut y aller doucement, que le pot soit au moins rempli à moitié et respecter le protocole ci-dessus...

* Pour une cuisson au four électrique ou gaz, **mettre le plat dès le préchauffage du four**. Dans le cas des fours à pain qui fonctionnent au bois, placez la poterie quand le four est redescendu à 180°.

*Lorsque que vous ajoutez de l'eau où que vous rincer la poterie, il est préférable d'utiliser de l'**eau chaude** pour diminuer le choc thermique.

FAÏENCES NON EMAILLEES

Voici les précautions à prendre pour un bon usage de ces poteries :

***Avant l'utilisation** il faut passer le pot **sous l'eau** pendant quelques minutes pour qu'il s'en gorge ainsi ça chasse l'air ce qui améliore la conduction de la chaleur et la résistance aux chocs thermiques. Pour les marmites il est possible de les gorger d'eau une bonne demi-heure si l'on souhaite une cuisson vapeur comme pour les « diables ».

*On peut également **frotter dans le fond**, de l'huile, de l'ail, du beurre, ou du saindoux selon votre culture culinaire. Le fait de « **graisser** » le pot permet au délicieux plat que vous cuisinez de moins accrocher au fond du pot.

*Nous voilà arrivés à la **cuisson** ! Sur le gaz, il est conseillé d'utiliser un **diffuseur de chaleur** qui permettra de mieux répartir la flamme. Mettre à **feu doux** au début pour éviter le choc thermique, puis (une fois que la pièce a bien chauffé) augmenter la flamme si besoin pour arriver jusqu'à ébullition (tajine et marmite) . Ensuite pour maintenir la température, un feu très doux suffit grâce à l'inertie de la poterie. Un feu trop fort et pas assez de liquide fera que ça accroche...

*Pour la cuisson type « **diable** »(ça ne mijote pas, c'est l'eau contenue dans la pièce qui permet une cuisson vapeur des légumes), on privilégie une flamme douce tout le long de la cuisson (entre 2h et 3h).

*Lorsque vous **ajoutez de l'eau**, encore une fois pour éviter les chocs thermiques, mettre de l'eau chaude.

Nettoyage : Rincer à l'**eau chaude**, **SANS liquide vaisselle**, car la porosité du pot pourrait aspirer du savon dans la paroi et ça laisse une odeur pour le moins particulière... Si jamais ça a accroché au fond (oui ça arrivera, personne n'est parfait, on ne s'inquiète pas), après une phase de trempage suffisante gratter le fond avec une boule inox et/ou une spatule en bois.

Stockage : Bien sécher puis ranger le pot dans un endroit aéré, surtout pas enfermé dans une armoire, ces pièces ont besoin de respirer sinon des moisissures peuvent apparaître au bout d'un moment (si cela arrive ce n'est pas grave du tout, il suffit de nettoyer à l'eau chaude).