

L'art de vivre à l'asiatique

Cocotte Every Le Creuset

Envie de saveurs culinaires d'Extrême-Orient ? La tendance est à la cuisine japonaise, très variée et saine. Elle se prépare à base de produits frais d'une qualité irréprochable, faisant ressortir une multitude de nuances naturelles en préservant les saveurs propres aux ingrédients. Présentés avec goût en petites portions et accompagnés de baguettes, les mets mettent en avant le plaisir de savourer. Sur les tables, on trouvera du poisson, des fruits de mer, des algues, des légumes - et bien entendu du riz, l'aliment de base numéro un. Que vous utilisiez du riz uruchimai ou mochigome, vous le réussirez toujours parfaitement dans la cocotte en fonte Every de Le Creuset. Inspiré des pots en argile japonais, cet ustensile de cuisine dispose, en plus d'un couvercle en fonte, d'un couvercle en grès résistant au four empêchant le contenu de déborder.



Pour le monde culinaire aux multiples facettes du Japon :

Plat de base dans l'alimentation japonaise, les soupes se consomment dès le petit déjeuner au pays du soleil levant, le plat national étant la traditionnelle soupe miso. Le Creuset sert ce classique avec de l'aubergine, du gingembre et du riz fumant tout droit sorti de la cocotte Every. Pour varier les plaisirs, on trouve également des versions de soupes avec des nouilles telles que les udon accompagnées de poulet mariné et gombo, ou encore les ramen aux fruits de mer. Le riz cuit froid constitue quant à lui l'ingrédient de base des sushis faits maison et des savoureux onigiris. Ces petites bouchées au riz farcies de légumes, poisson ou viande sont entourées de feuilles d'algue et représentent un petit encas particulièrement apprécié.

Cocotte Every : tout est dans le nom Tous les jours, pour tous les menus, pour tous les besoins : que l'on soit expert ou débutant aux grandes ambitions, la cocotte en fonte à la forme affirmée sera toujours un bon choix. Grâce à ses bords hauts et son couvercle en fonte en forme de coupole, cette cocotte, comme toutes celles du fabricant premium français, offre une répartition particulièrement efficace de la chaleur. Tous les ingrédients y cuisent en douceur, permettant aux arômes de se développer de manière optimale.

Doté d'un émail intérieur noir, cet ustensile de cuisine ne s'utilise pas que pour cuire le riz, les soupes et les ragoûts, mais également pour saisir à feu vif et frire. Il se prête donc également idéalement à la préparation des tempura, ces beignets croustillants de légumes, champignons ou poisson. Bien entendu, il est également possible de faire cuire du pain et des gâteaux dans la cocotte en fonte. La cocotte Every est un accroche-regard dans toute cuisine et son format compact vous permet de la ranger facilement n'importe où.

www.lecreuset.com

Forme et tailles disponibles :	Prix de vente recommandé :
Cocotte Every, 2 litres, cerise, volcanique, bleu Marseille, noir	229.00 CHF
Mini-Cocotte Every, cerise, volcanique, bleu Marseille, noir	39.90 CHF

Contact presse :

Blies Public Relations GmbH
Angelica Blies
Obere Gärten 7
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
Téléphone : +49 711 907840-0
Fax : +49 711 907840-44
E-mail : info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

Contact Le Creuset :

Le Creuset GmbH
Anke Treuter
Einsteinstrasse 44
D-73230 Kirchheim unter Teck
Téléphone : +49 7021 9749-34
Fax : +49 7021 9749-69
E-mail : anke.treuter@lecreuset.com
www.lecreuset.com