

Cuisson lente

MODE DE LA MIJOTEUSE

N'UTILISEZ NI LA GRILLE, NI LE RÉCIPIENT À EAU

Meilleur pour :

Cuisson lente traditionnelle

Ail noir

Cuisson sous vide

- Placez les récipients **DIRECTEMENT** SUR la plaque chauffante.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez une chaudière hollandaise à fond épais ou une casserole avec un couvercle hermétique.



Plage de température : 85-195 °F / 30-90 °C.

Utilisez des récipients couverts. La température de consigne est pour la température des aliments à l'intérieur de la mijoteuse et non pas la température de l'air à l'intérieur.

Sécurité alimentaire

Lors d'une cuisson lente, la température des aliments devrait atteindre 140 °F / 60 °C en moins de 2 heures. Pour cette raison, la viande congelée ne devrait jamais être placée directement dans une casserole pour une cuisson lente. Pour obtenir de meilleurs résultats et une sécurité alimentaire accrue, nous vous recommandons de préchauffer la casserole et de saisir la viande décongelée.

Préchauffage

*Pour beaucoup de recettes, vous avez besoin de faire sauter les oignons, l'ail ou d'autres aliments ainsi que de saisir la viande avant de les faire cuire lentement pour une saveur optimale. Si vous utilisez la mijoteuse, tout ceci peut être effectué dans une seule et même casserole. Après avoir saisi la viande, mettez la casserole chaude **DIRECTEMENT** sur la plaque chauffante (sans grille) de la mijoteuse préchauffée. Mettez toujours le couvercle sur la casserole et fermez aussi le couvercle de la mijoteuse. N'enlevez ni le couvercle de la casserole ni celui de la mijoteuse pendant les 2 premières heures. La viande ne devrait pas toucher le couvercle de la casserole.*

Lignes directrices générales et conseils

Mode de la mijoteuse. En mode de la mijoteuse, la température peut être réglée à 85-195 °F / 30-90 °C par paliers de cinq degrés. Pour les recettes à cuisson lente qui recommandent un réglage sur « bas » sur une mijoteuse traditionnelle, réglez la température au maximum, soit 195 °F / 90 °C. Lors d'une cuisson lente, gardez le couvercle sur la casserole en tout temps.

Cet appareil est calibré pour conserver le contenu du récipient à la température de consigne. La température réelle pourrait différer de la température de consigne de cinq degrés ; cela dépendra du type de récipient et de couvercle utilisés (en fonte, acier inoxydable, métal ou verre). Cependant, les résultats de chaque récipient particulier seront reproductibles.

Préchauffage. Pour beaucoup de recettes, vous avez besoin de faire sauter les oignons, l'ail ou d'autres aliments ainsi que de saisir la viande avant de les faire cuire lentement pour une saveur optimale. Si vous utilisez la mijoteuse, tout ceci peut être effectué dans une seule et même casserole. Après avoir saisi la viande, mettez la casserole chaude DIRECTEMENT sur la plaque chauffante **sans** grille de la mijoteuse préchauffée. Mettez toujours le couvercle sur la casserole et fermez aussi le couvercle de la mijoteuse. N'enlevez ni le couvercle de la casserole ni celui de la mijoteuse pendant les 2 premières heures. La viande ne devrait pas toucher le couvercle de la casserole.

Autres utilisations. D'autres méthodes à cuisson lente, telles que le rôtissage lent de l'ail noir ou la cuisson sous vide, peuvent être effectuées à des températures plus basses. Nous vous recommandons de vérifier la température à l'intérieur de la casserole ou celle du bain-marie, à intervalles réguliers, afin de vous assurer que la température est adéquate. Lors d'une cuisson lente, gardez toujours le couvercle sur la casserole.