



Quel ustensile pour quelle cuisson ?

En cuisine, chaque matériau a ses spécificités et répond à un besoin précis. Ces fiches ont pour objectif de vous aider à choisir les bons ustensiles en fonction du plat que vous souhaitez réaliser.

Que choisir pour cuisiner du potiron ?

CHOISIR LE BON USTENSILE

Pour obtenir la cuisson idéale d'un potiron farci aux noix de Saint Jacques, optez pour une cocotte en fonte. Une poêle en inox non revêtue et une poêle revêtue seront nécessaires à la réalisation de l'ensemble de la recette que nous



D.R.

Le Chef Julien Duboué

propose Julien Duboué, chef landais surdoué d'A.Noste, restaurant à tapas et spécialités basques situé rue du 4 septembre à Paris (2^e) et du B.O.U.L.O.M qui occupe un immense loft rue Ordener (18^e).

Place à l'originalité

Issu de la jeune génération, Julien Duboué aime sortir des sentiers battus. Ainsi pour ses plats de fête aime-t-il s'éloigner des traditions en cuisinant par exemple un potiron farci qu'il accompagne de noix de Saint-Jacques et d'une sauce à la mandarine. Ce plat finalement simple à réaliser réclame, pour être réussi, l'utilisation d'ustensiles de cuisine aux performances prouvées.



D.R.

QUELS USTENSILES UTILISER ?



Une cocotte en fonte ovale

Pour la cuisson du potiron de 2 kg Julien Duboué a choisi une cocotte ovale 30 x 35. La préparation réclame deux heures de cuisson. Nul besoin d'ouvrir la cocotte pendant ce temps : son couvercle à picots assure l'arrosage de la préparation. Car, pendant la cuisson, les aliments dégagent de la vapeur qui, au contact des picots, retombe et hydrate continuellement les aliments. Ce système de cuisson évite l'évaporation et garantit un résultat savoureux sans perte des qualités nutritionnelles des aliments.

LES RÈGLES de la cuisson parfaite du potiron

1. Pour sublimer le goût de son potiron de fête, Julien Duboué lui ajoute du foin, de la cannelle, de la mandarine, du sel et du piment d'Espelette et une noix de beurre. Pour être parfait le plat doit cuire pendant deux heures sans intervention du chef.
2. Le jus de mandarine se prépare au préalable à la poêle.
3. Lorsque la cuisson se termine, les noix de Saint-Jacques peuvent être snackées à la poêle – ce qui ne prend que quelques minutes. Une fois le potiron prêt elles peuvent y être délicatement incorporées.

Le conseil du chef

Une cocotte s'ouvre toujours à l'aide d'un torchon pour ne pas se brûler. Je conseille de toujours laisser le torchon sur la cocotte pour ne pas oublier ! Staub propose aussi des maniques en silicone qui s'adaptent aux poignées pour saisir sa cocotte en toute sécurité.



Poêle ControlInduc Demeyere

Une poêle en acier inoxydable non revêtue

est utilisée par le chef pour *snacker* les noix de Saint-Jacques. Après avoir été chauffée à vide à haute température, il y verse un filet d'huile d'arachide avant de disposer les noix qu'il retourne dès qu'elles ont pris leur aspect doré.



Poêle ALBA Ballarini

Une poêle en aluminium revêtue d'un antiadhésif (sans PFOA)

peut être utilisée pour cuire le jus de mandarine. Une fois porté à ébullition, Julien Duboué, y ajoute du beurre avant de fouetter le mélange.



Couteau de chef compact ZWILLING Pro

Gamme de couteaux ZWILLING

ZWILLING propose une gamme complète de couteaux de cuisine qui sont une référence dans le monde entier. Le **couperet chinois ZWILLING Gourmet** est idéal pour couper la citrouille en deux. Un **couteau Myabi 5000 MCD** est ensuite recommandé pour la découpe de la chair. Le **couteau de chef compact ZWILLING Pro** est lui ici utilisé pour parer les Saint-Jacques.



Couperet chinois ZWILLING Gourmet



Myabi 5000 MCD

En partenariat avec le groupe ZWILLING

