

**RECUEIL DE
RECETTES DE CUISINE**
(trouvées sur Internet)

POUR SCHLEMMER-70PF

~

Par Aggelon

IMPORTANT

Avant la toute première utilisation, broser le Schlemmer-Topf afin d'enlever toute poussière, puis le plonger 1/2h dans l'eau froide

Avant chaque utilisation, plonger le Schlemmer-Topf 15-20 minutes dans l'eau froide puis essuyer avec un torchon. Cela lui permet de se gorger d'eau et de la libérer sous forme de vapeur pendant la cuisson, ce qui garantit la réussite à tous les coups

TOUJOURS METTRE LE SCHLEMMER-TOPF DANS LE FOUR FROID !!!
puis seulement commencer à chauffer

Si besoin d'ajouter du liquide en cours de cuisson, toujours faire chauffer le liquide avant de l'ajouter, NE JAMAIS AJOUTER DE LIQUIDE FROID !!! sinon le Schlemmer-Topf peut casser

NE JAMAIS LE POSER SUR UNE PLAQUE CHAUDE OU A LA FLAMME, SINON IL CASSE OU EXPLOSE : QUE AU FOUR FROID !

CHAUD, NE JAMAIS LE POSER SUR UNE PLAQUE FROIDE, toujours sur un dessous de plat ou un torchon plié

Avantages:

- Cuisson en milieu clos, sans matière grasse et peu de liquide
- Il n'y a pas d'éclaboussure dans le four, donc il reste propre
- Si tu laisses 1 heure de plus au four, ça ne craint pas, ça ne brûle pas, suffit de vérifier de temps en temps qu'il y a toujours suffisamment de liquide... pas de surveillance du plat, ça ne risque pas de brûler
- Peu de préparation et très simple, tous les ingrédients sont mis au début et crus : souplesse - on met en vrac quelques légumes trouvés dans le frigo, des herbes et des épices, on ajoute de la viande, un verre de liquide (on peut aussi mettre du kéfir ou du kombucha : ça parfume bien !) et il n'y a plus qu'à enfourner à froid et laisser 1H à 1H30.
- Utiliser avec du porc ou du poulet qui ainsi sont plus fondants.
- Pour les champignons, mieux vaut les placer par dessus, en dernier, pour qu'ils ne trempent pas dans le liquide

Nettoyage:

- Pour le nettoyage, à froid avec de l'eau tiède et un peu de produit vaisselle et une éponge non-abrasive (ou brosse douce)
- Surtout pas de produit détergeant contenant du chlore, ça bouche les parois poreuses.
- Après une centaine d'utilisation, il est conseillé de faire cuire ½ heure beaucoup d'eau avec du liquide vaisselle pour "récupérer" un peu les traces dues à l'utilisation et déboucher les pores

Promesses de régal

- Poule au Citron et Miel
 - Poulet Braisé
 - Poulet aux Champignons
 - Lapin au Chou
 - Côtes de Porc Bonne Femme
 - Navarrin de Mouton Schlemmer-Topf
 - Rôti de Porc au Romarin
 - Goulasch Hongroise
 - Potée de Poisson de Matriarche
 - Pain de Veau
 - Chou Farci à la Schlemmer-Topf
 - Riz à la Hongroise
 - Goulasch de Poisson
 - Goulasch de Pomme-de-Terre
 - Choucroute au Riesling
 - Pommes de Terre en Papillotes
 - Soupe au Chou
 - Endives au Jambon
 - Pâté Stroganoff
 - Poulet au Schlemmer-Topf
 - Palette de Veau au Diable
 - Carbonnade de Citronvert
-
- Faire son Pain au Schlemmer-Topf

Poule au citron et miel

- oignons émincés,
- morceaux de poule huilé, salé, poivré, et crus
- un peu d'ail,
- un jus de citron
- deux cuillères à soupe de miel
- 1/4 litre vin blanc (peut être remplacé par du bouillon volaille s'il y a des enfants)
- des carottes en morceaux

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Mettre les ingrédients dans le Schlemmer-Topf.

Enfourner à froid

Chaleur 180° , 90 min de cuisson environ

Servir avec du riz

Poulet braisé

- 1 Poulet entier
- + au choix : fenouil, céleri, carottes, pommes de terre.....
- 1 verre d'eau,
- 1 bouillon volaille
- 1 petit bouquet garni

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Rassembler tous les ingrédients, cuisson 1h

Poulet aux champignons

- 1 poulet 1 k 500 env.
- 150 g d'oignons coupés en lamelles
- 50 g de beurre
- 1 cs de moutarde forte
- 1 cc de persil haché et 1 d'estragon
- sel poivre
- bouquet garni
- 300 g de champignons nettoyés, coupés et citronnés

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Beurre-le et y placer les oignons coupés au fond.

Mélanger le persil et l'estragon,

Saler poivrer le foie, le cœur et le gésier (si vous aimez) et introduire dans le poulet avec le bouquet garni.

Saler et poivrer le poulet après l'avoir enduit de moutarde.

Le mettre sur le dos dans le Schlemmer-Topf

Fermer le couvercle et mettre à four froid

Régler la température à 250 et faire cuire pendant 50 minutes.

Enlever le couvercle, retourner le poulet et placer les champignons autour

Servez dessus le jus de citron en prenant la précaution de ne pas mouiller les parois chaudes. (cause choc thermique)

Verser la valeur de 3 à 4 CS d'eau bouillante sur le poulet et remettre au four 20 minutes à découvert.

Lapin au chou

- 1 couenne ou du lard fumé à cuire
- 1 lapin découpé
- 1 chou (blanc, vert, rouge) légèrement blanchi à l'eau bouillante avant
- 1 ou 2 oignons piqués d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni : ail, persil, laurier, thym, coriandre ou genièvre, carottes, poireau (on met ce qu'on veut, ou ce qu'on a....)
- 1 petit (10/12cl) Verre de vin (blanc ou rouge selon le chou choisi)
- 1 petit (idem) verre d'eau
- Sel/poivre

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Placer la couenne ou le lard au fond du Schlemmer-Topf,
Y poser le chou, avec les aromates,
Déposer le lapin,
Saler et poivrer.

Fermer et enfourner 2 bonnes heures.....

Côtes de porc bonne femme

- 1 côte par personne
- 2 Pommes de terres
- 2 Tomates
- 2 Carottes
- 2 Oignons
- 30cl (1/3 litre) de bouillon

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Couper les légumes grossièrement,
Les mettre dans le Schlemmer-Topf avec les côtelettes,
Ajouter le bouillon + bouquet (thym, laurier, ail, persil)
Laisser cuire 1h.

Réserver les côtelettes,
Passer tous les légumes au mixer,
Diluer avec le bouillon + 20cl crème fraîche liquide pour obtenir
une sauce assez épaisse.

Servir avec du riz.

Navarin de mouton Schlemmer-Topf

- Collier de mouton
- Navets + patates
- 2 oignons
- Petit bouquet garni
- 2 verres de bouillon

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Ajouter les ingrédients,
Laisser cuire 1h30 à 2h

Rôti de porc au romarin

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Egouttez le Schlemmer-Topf, essuyez-le et frottez-le intérieurement avec une gousse d'ail.

Déposez au fond une petite branche de romarin.

Piquez le rôti avec les autres gousses d'ail.

Placez-le dans le Schlemmer-Topf.

Enduisez-le d'huile d'olive,

Parsemez le dessus de morceaux de zeste de citron et saupoudrez-le de romarin émiétté.

Salez, poivrez.

Mettez le couvercle et glissez-le dans le four froid.

Allumez celui-ci et réglez-le à th 8-9, 250 pour une heure de cuisson.

Pour servir, retirez le rôti de porc et coupez-le en tranches.

Dégraissez le jus de cuisson.

Remettez le rôti découpé dans la cocotte de cuisson ou sur un plat de service chaud.

Présentez la sauce à part, en saucière.

Accompagnez ce plat de haricots verts, de pommes sautées ou de pâtes fraîches au beurre.

Goulasch hongroise

- 800 gr de viande de bœuf, de porc, ou un mélange de bœuf, porc et mouton
- 400 gr d'oignons
- 1 poivron rouge
- 3 càs de lard fumé en lardons,
- sel, poivre, paprika
- ¼ l de bouillon de viande (cube+ eau)

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Faire revenir les lardons dans une poêle chauffée,
Y ajouter les oignons tranchés, et la viande en cubes,
Faire bien dorer et fariner la viande.
Déposer le tout dans le Schlemmer-Topf.

Ajouter le poivron finement haché.
Recouvrir de bouillon,
Ajouter, sel, poivre et paprika.

Fermer le Schlemmer-Topf.
Mettre au four à 200C
Laisser cuire durant 2 h 30 min.

Servir avec des pommes nature, du riz ou des pâtes au beurre.

Variantes :

Remplacer le bouillon par du vin rouge ou
Ajouter à la cuisson 2 gousses d'ail écrasées ou
Relever la sauce avec un peu de vinaigre de vin ou
Remplacer le poivron par des champignons émincés ou
Ajouter quelques tomates épépinées ou
Ajouter 500 gr de choucroute et 1 cà thé de cumín en poudre.

Commentaires : on peut aussi mettre 2 lanières de poivrons verts, des champignons et 3 cs de tomates concassées. Verser un peu de crème liquide à la sortie du four et du cumín en poudre. Si vous avez pas mal de viande, mettre plus d'1/4 l de bouillon presque 1/2 litre!
Il faut bien fariner la viande pour que la sauce est un peu de "corps",
au besoin la lier en fin de cuisson.
Accompagner avec du riz blanc et du chou rouge mariné.

Potée de poisson de matriarche

- 750 grammes de filets de poisson
- 1 citron
- 250 grammes de tomates
- 250 grammes d'oignons
- 2 c à s de persil haché
- 1 tasse de fromage râpé
- sel-poivre-1 c à s de beurre
- 1 tasse de crème fraîche
- 1 c à s de farine

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Dans une poêle, faites fondre le beurre et colorez les filets.
Déposez une couche de poisson dans le Schlemmer-Topf et arrosez de jus de citron.

D'autre part, mélangez les tomates pelées et coupées en tranches avec l'oignon haché, le persil, fromage râpé et poivre.
Couvrez-en le poisson et procédez ainsi par couches successives.

Posez le couvercle et laissez mijoter pendant 45 minutes à 200

Ajoutez farine et crème mélangées et faites gratiner 10 minutes sans couvercle.

Accompagnez de pommes de terre - frites ou de riz.

Pain de Veau

- 750 grammes de haché+mie de pain
- 2 oeufs
- 1 oignon
- sel-poivre
- 1 pincée de zeste de citron haché
- 250 grammes de lard fumé
- 1 c à s de farine

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Mouillez la mie de pain et pressez-la ensuite.
Pétrissez avec les œufs, et les autres ingrédients.

Déposez dans le Schlemmer-Topf,
Couvrez de fines tranches de lard.
Fermez le couvercle et laissez mijoter pendant 1 heure et quart à 200

Ôtez le couvercle et ajouter un peu d'eau
Laisser encore brunir quelques minutes.

Avant de servir, liez la sauce.

Chou Farci à la Schlemmer-Topf

Pour 6 personnes:

- 1 kilo de haché porc et veau
- 1 chou blanc
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 1 c à c de marjolaine
- sel-poivre
- 200 grammes de lard fumé très maigre
- 1 c à s de beurre.

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Enlevez les grandes feuilles du chou.

Garnissez le Schlemmer-Topf de grandes feuilles de chou sur une épaisseur d'un cm environ.

D'autre part, faites cuire à demi le cœur du chou (environ 500 grammes),

Passez-le au mixer,

Mélangez avec la viande hachée, l'oignon coupé, la marjolaine, sel, poivre et le lard haché.

Déposez cette pâte sur les feuilles de chou dans la cocotte,
Couvrez avec des feuilles de chou.

Posez le couvercle et laissez mijoter pendant 1 heure et demie à 200.

Avant de servir garnissez de noisettes de beurre.

Accompagnez d'une purée de pomme de terre ou de pommes de terre nature.

Riz à la hongroise

- 750g de viande de bœuf maigre
- 2 poivrons moyens
- 175g de riz
- 1/2 l d'eau
- 3 cuil à soupe de parmesan râpé
- 1 cuil à soupe de paprika doux en poudre
- sel

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Coupez la viande en dés et déposez-la dans le Schlemmer-Topf.

Saupoudrez de sel et de paprika.

Épépinez les poivrons et coupez-les en lanières, puis couvrez-en la viande.

Ajoutez le riz et l'eau.

Assaisonnez de sel et mélangez bien le tout.

Couvrez le Schlemmer-Topf et portez-le au four.

Laissez mijoter pendant une heure et demie à 220.

Environ quinze minutes avant la fin du temps de cuisson, sortez-le du four.

Saupoudrez le contenu de parmesan et reportez au four à découvert pour terminer la cuisson.

Avant de servir, saupoudrez de paprika doux.

Goulasch de poisson

- 800g de filets de poisson
- 600 g d'oignons
- 1/4 l de vin blanc sec
- 4 cuil à soupe d'huile
- 2 cuil à soupe de jus de citron
- sel-paprika.

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Passez à l'huile le Schlemmer-Topf.

Hachez l'oignon et déposez-en la moitié dans la cocotte, ainsi qu'une couche de poisson émietté.

Couvrez à nouveau d'une couche d'oignon haché.

Salez et saupoudrez de paprika.

Déposez une nouvelle couche de poissons puis d'oignon.

Épicez.

Arrosez avec de l'huile et du jus de citron.

Laissez mijoter dans la cocotte fermée pendant une heure à 200.

Ajoutez le vin blanc préchauffé et laissez mijoter le goulasch pendant environ dix minutes.

Accompagnez de riz et d'une purée de pomme de terre.

Goulasch de pommes de terre

- 800 g de pdt
- 250 g d'oignons
- 1 cuil à thé de paprika
- 1/2 cuil à thé de cumin
- 1/4 cuil à thé de marjolaine
- 50g beurre fondu

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Faites dorer les oignons et déposez les dans le Schlemmer-Topf. Incorporez les pommes de terre coupées en fines tranches avec du cumin, du paprika, de la marjolaine et du sel.

Ajoutez de l'eau ou du bouillon jusqu'à moitié du Schlemmer-Topf.

Laissez mijoter durant cinquante minutes à 220.

Choucroute au Riesling

Pour 4 personnes:

- 1 kg de choucroute (voire 1,5)
- 75g de saïndoux
- 500 g d'épaule de porc salée
- 250 g de lard fumé
- 4 saucisses fumées genre Francfort
- 1 oignon
- thym
- laurier
- 1 cuil à sel de poivre en grains
- 2 clous de girofle
- 12 grains de genièvre
- 1 bouteille de Riesling
- 50 g pommes de terre (farineuses de préférence).

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Rincez bien la choucroute en la remuant sous le robinet d'eau froide pour en enlever la saumure.

Puis égouttez-la dans une passoire, enfin pressez la entre les paumes de vos mains pour en extraire l'eau qui reste.

Mettre la choucroute dans le Schlemmer-Topf

Répartissez dessus le saïndoux,

Mettez l'oignon coupé en quatre, le thym, le laurier, les clous de girofle,

Parsemez avec le poivre en grains et les grains de genièvre.

Mouillez avec ce qu'il faut de Riesling pour couvrir tout juste la choucroute.

Couvrez le Schlemmer-Topf, allumez le four, montez progressivement à th 7.

Surveillez la prise d'ébullition.

Quand celle ci est établie, baissez à th 6 ou même 5, pour entretenir un mijotement très doux pendant quatre heures.

Cependant deux heures après la prise d'ébullition, soit deux heures avant la fin de la cuisson, ajoutez le lard et le morceau de porc dessalé (ce dernier pendant la première heure de cuisson aura en effet été mis à dessaler dans une terrine sous le robinet d'eau froide, puis à égoutter).

Vers la fin de la cuisson, vérifiez que le liquide n'a pas trop réduit dans le Schlemmer-Topf. Si besoin est, ajoutez un peu d'eau chaude, un verre tout au plus, versée par petites quantités à la fois.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, déposez les saucisses dans le Schlemmer-Topf.

Juste avant de servir, découpez la viande en tranches fines, le lard en petit dés.

*Dressez la choucroute sur le plat de service chauffé.
Présentez dessus les tranches de porc et les dés de lard.
Entourez avec les saucisses.*

Servez à part ou répartissez autour du plat les pommes de terre cuites à la vapeur.

Pommes de terre en papillotes

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Il ne faut pas cuire les pommes de terre dans des papillotes d'aluminium mais les cuire dans le Schlemmer-Topf.

Par personne, broser 2 pdt moyennes farineuses.

Les inciser sur le dessus en forme de croix et les déposer dans le Schlemmer-Topf.

Mettre le couvercle.

A l'emplacement des incisions, les pdt cuites seront complètement fendillées.

Les coiffer de noisettes de beurre à cet endroit.

Accompagner de crème fraîche,

Saler, poivrer.

Ajouter encore des noisettes de beurre bien froid.

Soupe au chou

- 1 oignon
- 1 poireau
- 2 pdt
- 300g de chou blanc environ
- 200g de lard
- 3/4l de bouillon
- poivre
- 1 c à s de persil haché
- 1 c à s de beurre

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Préparer les légumes et les couper en petits morceaux.

Découper le lard en lanières.

Mettre le tout avec le bouillon dans le Schlemmer-Topf.

Fermer.

Laisser cuire 1 heure 30.

Rectifier l'assaisonnement avec du poivre et éventuellement un peu de sel.

Affiner avec le persil et le beurre.

Endives au jambon

- 4 endives
- sel
- 2 c à s jus de citron
- 4 tranches de fromage pour gratin
- 4 tranches pas trop fines de jambon cuit
- un peu de rapure de noix de muscade
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 petit oignon
- 100g de crème fraîche
- poivre du moulin

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Laver les endives et retirer le trognon amer.

Blanchir dans de l'eau salée légèrement citronnée pendant environ 5 mn.

Puis égoutter.

Déposer les tranches de fromage sur les tranches de jambon préalablement parsemées de muscade, puis en enrouler les endives.

Fixer avec un cure-dents et les déposer côte à côte dans le Schlemmer-Topf.

Réduire les tomates pelées en purée avec le mixer,

Mélanger ensuite avec l'oignon haché, la crème et le poivre.

En arroser les endives au jambon et mettre le couvercle.

Laisser cuire 30 minutes environ.

Pâté Strogonoff

Pour 10 personnes

- 2 kg de boeuf dans la tranche (coupé en lamelles)
- 1 kg de champignons frais
- 2,5 kg de pommes de terre
- 3/4 de l (75 cl) de vin blanc d'Alsace
- 3/4 de l (75 cl) de crème fraîche liquide
- thym, sel, poivre, noix de muscade
- gruyère râpé
- persil, ail, cornichons
- beurre

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Préchauffer le four sur thermostat 9-10 (250°C) pendant 10 minutes.

Faire revenir la viande avec du beurre, les champignons, le persil, l'ail, le sel, le poivre, la noix de muscade et le thym.

Puis bien beurrer le Schlemmer-Topf, et, couche après couche, disposer les pommes de terre en fines tranches, le gruyère, les champignons et la viande et recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminer par les pommes de terre parsemées de gruyère et arroser le tout avec le jus de viande mélangé au vin et à la crème liquide.

Faire cuire 60 minutes sur thermostat 9-10 (250°C)
plus 120 minutes sur thermostat 6-7 (175°C).

Poulet au Schlemmer-Topf

Pour 2 personnes

- 2 cuisses de poulet
- 2 grosses carottes
- 4 pommes de terre
- 1 éclat d'ail
- 1 oignon
- sel et poivre
- thym, sauge, laurier...

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Placer tous les ingrédients à l'intérieur : la viande épicée, les carottes épluchées et coupées en rondelles, les oignons émincés, les pommes de terre épluchées ou non, l'ail et les herbes.

Placer le Schlemmer-Topf dans le four.

Attention, commencer la cuisson à four froid car il risque d'éclater.

Cuire environ 1 h.

Palette de Veau au Diable

- 1 belle grosse pièce de palette de veau de grain
- 2 oignons pelés et coupés en rondelles
- 10 carottes nettoyées et coupées en tronçons de 1 po
- 12 tomates italiennes pelées et coupées en quartiers
- Sauce Worcestershire
- 1 c. à table d'herbes salées
- 2 gousses d'ail émincées

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Déposez les rondelles d'oignon au fond du Schlemmer-Topf, quelques quartiers de tomates, ainsi que $\frac{1}{4}$ de c. à table d'herbes salées et la moitié de l'ail;

Badigeonnez la palette de veau de sauce Worcestershire puis déposez-la sur les oignons et tomates;

Saupoudrez du reste des herbes salées,

Mettez les carottes et le reste de l'ail et de tomates séchées;

Mettez le couvercle sur le Schlemmer-Topf et déposez celui-ci au four froid;

Chauffez le four à 200 C et laissez cuire sans plus vous en soucier;

Après deux heures de cuisson, vérifiez la tendreté de la viande, qui doit se défaire aisément à la fourchette;

Au besoin, tournez la palette et poursuivez la cuisson jusqu'à 1h de plus

Carbonnade de Citronvert

20 g de beurre (pas mis)
70g de lardons,
800 g de paleron (j'ai mis de la joue),
2 oignons,
2 cuillère à soupe de cassonade,
30 g de farine,
75 cl de bière (je trouve que c'est beaucoup trop puisque dans le Rômer, ça ne s'évapore pas. Normalement il faut une bière blonde, mais brune semble meilleure).

Faites revenir avec le beurre les lardons dans une casserole et réserver.

Même chose avec la viande.

Une fois que c'est coloré, mettre les oignons.

Faire colorer.

Ajouter la cassonade.

Faire colorer 2 minutes.

Saupoudrer la farine et laisser cuire 2 minutes.

Tout mettre dans le Rômer.

Saler au gros. Poivrer.

Ajouter la bière.

laisser cuire 2 heures au four à 200 degrés.

Thermostat 6-7.

Moi, j'ai mis des pommes de terre dedans. C'était très bon.

Faire son pain au Schlemmer-Topf

Faire tremper le Schlemmer-Topf pendant 15 minutes dans l'eau froide.

Prendre :

- 5 dl d'eau tiède mélangée à un demi dl d'huile neutre,
- 50 g de levure de boulanger,
- 2 cc de sel,

Bien mélanger.

Ajouter 12 dl de belle farine (12 x 60 g)

Travailler la pâte.

Lever une heure couvert.

Ajouter 3 dl de farine, travailler, former un pain.

Huiler le Schlemmer-Topf, ainsi que le couvercle.

Verser la pâte dedans, la piquer à la fourchette sur le dessus.

Mettre le couvercle et enfourner, four froid.

Allumer le four à 200 puis laisser le pain une heure là dedans.

Sortir le pain du Schlemmer-Topf

Laisser refroidir enveloppé dans un linge.