

# LE GOÛT DU FEU

## Mode d'emploi

### Du bon usage des fourneaux de terre réfractaire : recettes, trucs et astuces

#### INSTALLATION

Votre fourneau est en terre réfractaire. Il est adapté à la chaleur et aux chocs thermiques, évitez toutefois de faire des feux trop violents.

Installez le à la hauteur de votre taille sur un support fait de briques, dalles de pierres, béton.

Il ne craint pas la pluie, mais ne l'utilisez pas mouillé. Si vous le placez sous un avant-toit, c'est idéal. Pensez au vent dominant: il dégagera de la fumée, ne le placez pas trop près de votre coin repas.

Vous pouvez le démonter pour le transporter, mais n'oubliez pas que la terre cuite est une matière cassable, malgré son poids et sa dimension c'est un objet fragile.

#### ENTRETIEN

Laissez toujours une couche de cendres au fond du foyer, elle isole la terre.

La grille est nettoyée par pyrolyse à chaque allumage, laissez faire le feu.

N'enlevez jamais les clés qui fixent le fourneau sauf pour le démonter.

Laissez la cloche avec le bouchon sur le fourneau quand vous ne l'utilisez pas, il sera protégé de la pluie, et vous éviterez l'installation des guêpes.

#### LE BOIS

C'est la combustion du bois qui produit les braises. Choisissez la qualité du bois en fonction de la chaleur et de la durée de cuisson désirées.

Utilisez de petites et courtes branchettes de votre jardin : les coupes de haies, les tailles d'arbres. Le charbon de bois est superflu.

Un bois dur (chêne, châtaignier) produit des braises plus durables et caloriques. Il est adapté aux cuissons longues des viandes : poulet, côte de bœuf.

Un bois tendre (pin, peuplier, noisetier) produit des braises plus brèves, moins caloriques. Il est adapté aux cuissons rapides des poissons, crustacés, légumes.

Pour la cuisson en cassolette, vous pouvez débiter sur un feu vif que vous alimentez en cours de cuisson, puis finir avec des braises.

#### LE TIRAGE

C'est la porte qui assure le tirage. Vous pouvez à tout moment ranimer les braises endormies en

ouvrant la porte de 1 cm.

La cloche a fonction de four, elle stocke la chaleur. Elle joue aussi le rôle de cheminée et assure un meilleur tirage.

Le bouchon permet de fermer complètement le tirage pour l'enfumage.

## **ALLUMAGE**

Faites un premier allumage très doux, pour culoter le fourneau, avec du papier et du carton puis du bois léger.

Laissez refroidir. Répétez l'opération 3 fois avant de le charger en bois.

Retirez la grille et chargez le combustible par le haut.

Ouvrez la porte et enflammez.

Remettez la grille quand le feu est apaisé et que les braises sont formées.

Par temps venteux : débutez votre feu avec la grille en place en chargeant par la porte ; quand le feu a pris, mettez la cloche sans le bouchon, vous éviterez l'envol des escarbilles.

Ouvrez bien la porte pour un bon tirage.

## **PLUSIEURS TYPES DE CUISSON**

**1. Grillade sur la grille** : brochettes, cotes d'agneau, saucisses, légumes et moules.

Déposez les mets sur la grille ; vos braises doivent être bien vives ; surveillez et retournez. Cuisson rapide.

**2. Grillade sur la grille puis sous la cloche** : côte de bœuf, côtelettes de porc, poulet et lapin en morceaux, crevettes.

Débutez la grillade sur la grille puis mettez la cloche, ce qui assurera une cuisson harmonieuse et préservera l'humidité et la saveur des mets.

**3. Cuisson sous la cloche = four** : poulet entier, grand poisson.

Déposez le poulet ou le poisson directement sur la grille, couvrez rapidement avec la cloche, fermez le tirage pour une cuisson longue en mettant le bouchon et en fermant bien la porte.

Pour les poissons plus petits et plus fins (truites, rougets) : déposez sur la grille de fins branchages de plantes fraîches : aneth, romarin, sauge, menthe...

Déposez dessus vos poissons, couvrez avec la cloche, et mettez le bouchon.

Ils ne colleront pas à la grille et vous pourrez les retourner ou retirer sans problème.

#### **4. Cuisson avec la cloche puis enfumage** : poissons et viandes.

En fin de cuisson déposez par la porte sur les braises des herbes aromatiques fraîches : sauge, aneth, romarin (en été si elles sont un peu sèches passez les rapidement sous l'eau) ; ou de petites branchettes de bois vert: sapin, laurier sauce.

Refermez bien la porte et mettez le bouchon: votre fourneau fumera et parfumera vos mets en profondeur.

#### **5. Cuisson à la vapeur sous la cloche** : petits poissons et légumes.

Sur un lit de braises, déposez une brassée d'herbes aromatiques très humides, fermez la porte, déposez les mets sur la grille.

Rapidement couvrez avec la cloche et placez la boule.

La cuisson se fait par la vapeur d'eau, elle prend plus de temps et la température est plus basse.

#### **6. Cuisson mijotée en cassolette de terre** : légumes, ratatouille, tagines.

Retirez la grille du fourneau, allumez votre feu, déposez la cassolette de terre et à feu vif débutez la cuisson. Quand tous vos ingrédients sont revenus, mouillez légèrement avec un bouillon et couvrez.

Fermez la porte et laissez mijoter. Veillez à bien doser le temps de cuisson et la température. Utilisez la porte pour le tirage.

A tous moments vous pouvez alimenter votre feu avec de petites branchettes.

#### **7. Cuisson lente** : patates douces, pommes de terre, poivrons, tomates, aubergines.

En fin de cuisson utilisez la chaleur de votre four pour préparer le repas du lendemain !

Sur la grille encore chaude déposez des légumes crus et entiers.

Couvrez avec la cloche et la boule, fermez la porte et laissez cuire 1 h à 3 h.

Vos légumes seront cuits en douceur, prêts pour des caviars, des crèmes savoureuses.

-----  
Mireille Moser, céramiste

Les Treilles – Rochebaudin 26160 France 0033/ (0) 4 75901317 perenamoser@aol.com