

Le steamer adapté à vos besoins :

mini	(sur commande)	1 litre
petit		1,8 litre
moyen		2,8 litres
grand		3,5 litres
maxi	(sur commande)	4,5 litres

disponibles en 4 coloris :
blanc, rouille, trois couleurs, bleu

Nous expédions en emballage très résistant,
Partout dans le monde.

Commandez en ligne : www.le-steamer.com

En Dordogne, en Gironde, en Lot et Garonne

Vous pourrez retrouver régulièrement la gamme
complète de nos produits sur les marchés de

Villeneuve sur Lot (marché bio) le 1^{er} mercredi du mois
Eymet les jeudis
Ribérac les vendredis
Ste Foy la Grande les samedis

Notre présence n'est pas invariable, confirmez par téléphone.

09 77 96 96 49 ou 06 17 83 23 54



Visitez le site : www.ceramics-in-france.com

"Le Steamer"



Santé & Saveurs

Le Steamer distille un bouillon de saveurs
et de nutrition grâce à son processus de
cuisson unique.

Commandez en ligne : www.le-steamer.com

Terres de Chabrouillas

Laurent Merchant - "Chabrouillas" 24130 Bosset
09 77 96 96 49 ou 06 17 83 23 54

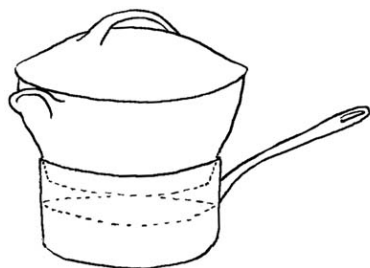
Au gré des voyages d'un potier, cet appareil vous arrive d'Orient en passant par la Californie. Peut-être en souvenir des bateaux à vapeur, on l'appelle le « steamer » (prononcé stimeur) Issu d'une ancienne tradition chinoise, aujourd'hui «le Steamer» est façonné à nouveau, en terre de grès dans notre atelier près de Bergerac.



Légumes, fruits, viandes, poisson, poulet... Il permet la cuisson à la vapeur de plats complets.

Contrairement aux cuiseurs à vapeur traditionnels, le Steamer retient ce qu'il y a de meilleur dans votre nourriture. Grâce à la cheminée centrale et à l'absence de trous dans le fond, ce mode de cuisson permet de garder le bouillon de cuisson qui recueille dans une eau distillée, toutes les saveurs et les valeurs nutritives de vos aliments.

Chaque pièce est tournée individuellement à la main en grès de la Puisaye puis émaillée avec des émaux entièrement sans plomb. Cuisson au gaz à 1300°.



Le Steamer se place sur une casserole d'eau. Lorsque l'eau bout la vapeur monte par la cheminée et cuit les aliments rapidement et sans matière grasse. (Le fond du steamer doit rester au-dessus du niveau de l'eau pour permettre la formation de la vapeur).

Commandez en ligne : www.le-steamer.com

Recettes et Idées

Tomates provençales : (cuisson 20 minutes)

4 tomates fermes, 4 gousses d'ail, chapelure, sel, poivre.

Couper les tomates en deux, saupoudrer ail persil et chapelure. Couvrir et laisser cuire.

Fenouil au citron : (cuisson 20 minutes)

Deux bulbes de fenouil, 1 citron, persil haché, sel, poivre, coriandre. En fin de cuisson rajouter un peu de beurre.

Cabillaud ou autre poisson : (cuisson 25 minutes)

2 filets de poisson, poireaux, carottes, un peu de gingembre, coriandre frais ou aneth, citron.

Couper les légumes en longueur, cuire dans la cocotte 15 mn. Puis placer les filets de poisson décongelés sur les légumes. Ajouter le gingembre râpé, les herbes, le citron, sel, poivre et un filet d'huile d'olive. Faire cuire encore 10 mn.

Haricots verts à l'italienne : (cuisson 25 minutes)

Cuire ensemble Haricots verts, dès de tomates, bouquet garnit.

Simple de carottes : (cuisson 15 à 20 minutes)

Couper les carottes en longueur. Saupoudrer d'un peu de sel de Guérande.

Boire le bouillon chaud ou froid.

Compote de fruits : (cuisson 15 à 20 minutes)

Les fruits de saison coupés en morceaux sucrés ou non.

A essayer : pommes et poires avec une touche de cannelle et de la cassonade.

N'oubliez pas que le bouillon de cuisson est une distillation de toutes les qualités diététiques et gustatives des aliments cuits dans le steamer, il peut être utilisé comme fond de sauce ou consommé froid ou chaud.

- tous vos légumes verts et cucurbitacées peuvent être cuits dans le steamer, nature ou avec assaisonnement
- vos recettes de papillotes seront encore meilleures réalisées dans le steamer
- très utile pour **réchauffer** les plats déjà cuits, sans coller ou dessécher. (pâtes, riz, gratins etc.) ou pour **décongeler**.

Pour faciliter la cuisson, les pommes de terre doivent être coupées et rincées avant cuisson