



Emile Henry
FRANCE

Mon Plat Papillote
My Papillote Steamer



FÉLICITATIONS !

Vous venez d'acquérir notre Plat Papillote qui vous procurera nous l'espérons, une grande satisfaction dans la préparation et la cuisson de vos poissons, viandes blanches et petits légumes en papillote.

Nous sommes fiers de vous offrir une **garantie de 10 ans** sur votre Plat Papillote à compter de sa date d'achat. Pour bénéficier d'une plus grande efficacité dans la gestion de votre garantie, enregistrez-la auprès de notre service de suivi qualité sur www.emilehenry.com/garantie

PRODUIT ENREGISTRÉ = GARANTIE SIMPLIFIÉE







Vous recevrez ainsi la confirmation de la validité de votre garantie qui vous donnera plus de flexibilité dans sa mise en œuvre ainsi que ses modalités.



Notre garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation que vous trouverez dans ce livret. Nous rappelons également que toute variation de finition constatée est due au travail artisanal réalisé et n'altère en rien les qualités de votre Plat Papillote. Cette garantie ne couvre pas les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit. *(voir conseils d'utilisation dans ce livret).*

Tous nos produits sont fabriqués à Marcigny en Bourgogne depuis 1850 et font tous l'objet d'un contrôle qualité rigoureux par nos équipes.

RETROUVEZ LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DANS VOTRE LANGUE SUR NOTRE SITE INTERNET

-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre Plat Papillote sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Find care and use instructions for your Papillote Steamer on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso del piatto per cottura al cartoccio su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihren Papillote Backform unten www.emilehenry.com/use-and-care
-  Инструкции по использованию формы для запекания рыбы смотрите на www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de papillote stomer kunt u terugvinden op: www.emilehenry.com/use-and-care



Pour toute réclamation

- **Pour la France**
Contactez la boutique auprès de laquelle vous avez acheté votre produit Emile Henry ou contactez notre service consommateur au **03 85 25 50 50** ou écrivez-nous à :
Service Consommateur Emile Henry
13, rue Georges de Vichy
71110 MARCIGNY
- **Pour l'étranger**
Connectez-vous sur :
www.emilehenry.com/garantie
afin de connaître les coordonnées du service consommateur dans votre pays.

POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE PLAT PAPILLOTE ET DE BONS RÉSULTATS CULINAIRES

Votre Plat Papillote vous permet de réaliser une cuisson optimale et sans matières grasses des poissons, entiers ou en portions, mais aussi des légumes et des viandes blanches.

Spécificités techniques de votre Plat Papillote

- Avant la première utilisation **retirez toutes les étiquettes de votre produit**, au besoin avec un dissolvant doux puis nettoyez-le soigneusement.
- Votre Plat Papillote s'utilise uniquement au four. **Ne l'utilisez pas sur le feu ou sur toute autre source de chaleur directe.**
- Grâce à son émail très résistant, vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques dans votre plat sans craindre de la rayer.
- Quand le plat est chaud **ne le mettez pas au contact du froid** (surface froide ou eau froide). À la sortie du four, posez-le sur une surface neutre (planche en bois, torchon,...).



Lors du nettoyage, si des résidus persistent, faites tremper votre plat dans un mélange d'eau chaude et de vinaigre blanc avant de le passer au lave-vaisselle.

Notre céramique est très résistante et vous permettra d'obtenir d'excellents résultats culinaires. Cependant, elle peut se casser en cas de chute ou de choc violent. Veillez donc à manier votre produit avec précaution.



Préparation et cuisson

Préchauffez votre four pendant que vous préparez votre recette. Pour cuire un poisson ou de la viande blanche, le four doit être très chaud, aux environs de 200° C.

Déposez votre pièce à cuire au centre du plat. Épluchez les légumes, les pommes de terre,...

Coupez-les et disposez-les autour de la pièce à cuire. Assaisonnez l'ensemble et ajoutez un peu d'huile d'olive si vous le souhaitez.

Couvrez le plat avec son couvercle et enfournez-le. Le temps de cuisson varie en fonction du volume des pièces à cuire. Laissez le plat couvert pendant tout le temps de cuisson. Vérifiez que la pièce est cuite en écartant délicatement la chair avec la pointe d'un couteau. Apportez le plat à table couvert, afin de préserver la chaleur et les saveurs.

MES RECETTES



DAURADE ROYALE CUIE EN PAPILLOTE AUX AGRUMES ET ÉCHALOTES, SUR UN LIT DE FENOUIL

Temps de préparation : 25 minutes - Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

1 daurade royale d'environ 1,2 kg ou 2 petites (écaillées et vidées par mon poissonnier)	2 fenouils
1 orange non traitée	15 cl d'huile d'olive
2 citrons jaunes non traités	2 brins d'aneth
4 échalotes assez grosses	Sel fin et poivre du moulin
	20 g d'amandes effilées

1. Je préchauffe mon four à 210° C.
2. Je rince la dorade et je la sèche bien.
3. J'émince très finement le fenouil. Je l'arrose avec le jus d'un citron jaune, je verse 5 cl d'huile d'olive, je sale, je poivre, je mélange et je laisse mariner 15 minutes.
4. Je hache les échalotes et râpe finement le zeste de l'orange.
5. Je fais griller les amandes effilées dans une poêle sans matière grasse.
6. Je coupe le deuxième citron en rondelles assez épaisses.
7. Je dispose la daurade au milieu du plat et le fenouil mariné avec son jus autour.
8. J'incise la peau de la daurade plusieurs fois en biais avec un couteau bien tranchant, je sale et je poivre.
9. Je dispose dessus, harmonieusement, les rondelles de citron jaune, j'arrose avec le jus de l'orange et le reste de l'huile d'olive.
10. Je parsème les échalotes, le zeste d'orange râpé et les amandes grillées.
11. Je place les brins d'aneth autour du poisson.
12. J'enfourne et je laisse cuire à 210° C avec le couvercle pendant 25 à 30 minutes.

FILET DE SAUMON CUIT EN PAPILLOTE AUX POIREAUX, CHAMPIGNONS ET CITRON VERT

Temps de préparation : 25 minutes - Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 filet de saumon d'environ 1,2kg avec la peau	1 barquette de tomates cerises
1 citron vert	10 cl d'huile d'olive
4 petits poireaux	2 branches de thym
300 g de champignons de Paris	½ c à café de piment d'Espelette
	1 c à café de fleur de sel

1. Je préchauffe mon four à 200° C.
2. Je retire les arrêtes du filet de saumon.
3. Je coupe la partie vert foncé des poireaux, je les lave et les taille en tronçons d'environ 5 cm. Je les fais précuire dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes et je les égoutte.
4. Je lave et j'émince très finement les champignons de Paris.
5. Je coupe le citron vert en rondelles très fines et les tomates cerise en petits quartiers.
6. Je dispose le filet de saumon au milieu du plat sur les rainures (côté peau dessous), je place les tronçons de poireaux et les champignons émincés autour.
7. Je pose dessus, harmonieusement, les rondelles de citron vert, les quartiers de tomates cerise, les branches de thym et j'arrose avec l'huile d'olive.
8. Je parsème la fleur de sel et le piment d'Espelette.
9. J'enfourne et je laisse cuire à 200° C avec le couvercle pendant 25 à 30 minutes.
10. Je vérifie la cuisson en écartant délicatement la chair au milieu du filet avec la pointe d'un petit couteau.

Les conseils
du Chef
pour réussir
vos recettes
en papillote !

Des poissons fondants à la chair ferme

Pourquoi associe-t-on toujours la papillote au poisson ? Car l'environnement de vapeur qui se crée dans la papillote permet une bonne cuisson des aliments délicats tout en les colorant, comme le poisson ! Tous les poissons peuvent être cuits en papillote, sans exception. Qu'ils soient entiers, en filets, en pavés, en darnes,...

Pour rehausser les saveurs j'utilise des aromates, des herbes fraîches, des épices qui vont parfumer la cuisson. Les vinaigres, le jus de citron, le vin, les huiles (olive, noix, noisette, sésame...) seront également de bons compléments de saveurs.

Si ma recette contient des fruits ou des légumes qui contiennent beaucoup de jus, je peux en précuire certains avant. Un surplus de jus pourrait fragiliser le poisson en provoquant une sur-cuisson.

Pour éviter que mon plat ne retienne trop les odeurs de poisson, je fais chauffer de l'eau et du vinaigre blanc dans un casserole que je verse ensuite dans le plat. Je laisse refroidir et je le rince à l'eau claire.

Des viandes blanches et petits légumes en papillote

La cuisson papillote n'est pas réservée qu'au poisson, mais tous les aliments ne l'apprécient pas ! J'élimine toutes les viandes rouges pour lesquelles cette cuisson n'est pas adaptée ainsi que les viandes qui nécessitent une cuisson longue en ragoût.

En revanche, je peux cuire aisément des escalopes de dinde, blancs de poulet, en ajoutant un peu plus de jus car elle s'assèchent à la cuisson. Mais aussi des gambas, des légumes ou même des fruits...

L'effet « wahoo » de la papillote apportée à table est indéniable. C'est pourquoi il est important de bien placer les ingrédients dans le plat avant de le mettre au four. Je place toujours la ou les pièce(s) principale(s) à cuire au milieu de la papillote pour une réception de chaleur homogène. Ensuite je répartiss la garniture d'accompagnement, fruits, légumes émincés...

Frédéric Dubourvieux
Chef de cuisine Emile Henry

NOUS VOUS INVITONS ÉGALEMENT

À DÉCOUVRIR . . .

Emile Henry 
FRANCE



Notre cloche à pain

Fruit de plus de deux ans de recherche, notre cloche à pain est l'alliée du bon pain maison. La courbe de sa cloche recrée exactement le dôme des fours à pain traditionnels pour assurer au pain le bon taux d'humidité pendant la cuisson. Notre céramique innovante réfractaire permet d'obtenir une croûte généreuse et une mie ferme et aérée.

Notre moule à Tarte Tatin

Un seul moule pour faire toute la recette : d'abord le caramel directement sur la flamme, puis la cuisson au four dans le même plat. Démoulez et présentez votre tarte tatin avec le plat de service. C'est facile et rapide !



Notre Pizza Stone

Notre Pizza Stone est une plaque de cuisson innovante en céramique réfractaire, reproduisant les conditions de cuisson d'un four à pizza traditionnel. Préchauffez-la au four puis glissez votre pizza dessus pour une cuisson de 10 à 12 minutes. Vous obtiendrez une délicieuse pizza à la pâte dorée et croustillante !



Nos cocottes

Grâce à la céramique innovante **Flame**® nos cocottes conservent tous les bienfaits d'une cuisson dans la céramique : une cuisson douce et homogène pour mijoter à la perfection et révéler les saveurs de vos petits plats. Elles s'utilisent sur tous les feux (avec un disque relais pour l'induction) et au four.



Nos moules à pâtisserie

Cuire à cœur vos desserts préférés en les mettant en valeurs dans un joli plat, c'est le rôle de notre ligne Corolle. En céramique **HR**® (High Resistance) ils sont utilisables au four traditionnel, au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle sans risque d'altération.



Nos plats à four

Ils apportent couleurs et générosité dans la préparation de vos recettes préférées. En céramique **HR**® (High Resistance), nos plats à four permettent une diffusion de la chaleur homogène, idéale pour une cuisson maîtrisée et naturelle. Ils sont résistants aux chocs thermiques et passent directement du congélateur au four.



1850

Depuis six générations, nos équipes se transmettent la passion d'une Haute Céramique que nous fabriquons en Bourgogne à Marcigny.

“

Notre fierté est de mettre notre maîtrise de la Terre et du Feu au service d'une cuisine généreuse et savoureuse.

For six generations, our teams have passed on our passion for the high-quality ceramic we make in Marcigny, Burgundy.

We are proud that our expertise in Clay and Fire is used to create delicious recipes, full of flavour.



CONGRATULATIONS!

You have just purchased an Emile Henry Papillote Steamer, which we hope will bring you immense pleasure and satisfaction when preparing and cooking your favourite recipes.

We are proud to offer a **ten-year guarantee** on your Papillote Steamer, starting from the date of purchase. To ensure your guarantee is properly effective, please register your purchase with our quality control department on www.emilehenry.com/guarantee

REGISTERED PRODUCT = SIMPLIFIED GUARANTEE







You will receive confirmation of your guarantee's validity, which will give you more flexibility with regard to its implementation and its terms.



Our guarantee covers all product manufacturing or quality defects, when used under normal domestic conditions, and in accordance with the user instructions detailed in this booklet. May we also remind you that any variations in the finishing are due to the traditional manufacturing methods used and do not in any way affect the culinary qualities of your Papillote Steamer. This guarantee does not cover the consequences of incorrect use of the product (*see the recommendations in this booklet*).

All our products have been made in Marcigny, Burgundy, since 1850, and are subject to rigorous quality control by our own teams.

FIND THE CARE AND USE INSTRUCTIONS IN YOUR LANGUAGE ON OUR WEBSITE

-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre Plat Papillote sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Find care and use instructions for your Papillote Steamer on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso del piatto per cottura al cartoccio su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihren Papillote Backform unten www.emilehenry.com/use-and-care
-  Инструкции по использованию формы для запекания рыбы смотрите на www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de papillote stomer kunt u terugvinden op: www.emilehenry.com/use-and-care



Complaints

- Please contact the shop where you purchased your Emile Henry product.
- Or
- Log on to: www.emilehenry.com/guarantee to find the contact details of the customer service department in your country.

HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR PAPILOTE STEAMER

The Papillote Steamer allows you to steam cook your fish, whole or in portions, without using any additional fat, but also to cook vegetables and white meat.

Technical features of your Papillote Steamer

- Before you use it for the first time, **remove all the labels from the product**, if necessary using a mild detergent, then clean carefully.
- Your Papillote Steamer is for oven use only. **Do not use on the stove top or on any other source of direct heat.**
- Thanks to its highly resistant glaze, you can use metal utensils in your Steamer without scratching it. You can also carve directly inside it.
- When the dish is hot, do not place it in contact with anything cold, such as cold water or a cold surface. When you take it out of the oven, place it on a neutral surface, such as a wooden board or cloth.



If, when cleaning it, you find that some residue will not come off, soak it in hot water and white vinegar before placing in the dishwasher.

Our ceramic is highly resistant and produces excellent culinary results. However, it can break if it is dropped or subject to violent impact. So please handle it carefully.



Preparation and cooking

For fish or white meat, the oven should be very hot: preheat to 200°C/400°F.

Place the main ingredient (fish or meat) in the middle of the dish. Peel the vegetables or potatoes, cut into pieces and place them around the

fish or meat. Season with salt and freshly ground pepper, and pour over a little olive oil if you so wish.

Cover with the lid and put in the oven. The cooking time will depend on the size of the fish or meat. Keep the lid on during the cooking time. Check if the fish is cooked by separating the flesh slightly with the tip of a knife. Serve the dish on the table still with its lid, in order to preserve the heat and all the flavours.

MY RECIPES



GILTHEAD SEA BREAM WITH CITRUS FRUIT AND SHALLOTS, ON A BED OF FENNEL

Preparation time: 25 minutes - Cooking time: 25 to 30 minutes

Ingredients for 4 servings

1 gilthead sea bream, 1,2 kg/2 ½ lbs ou 2 smaller ones (scaled and gutted by your fishmonger)	2 fennel
1 untreated orange	15 cl olive oil
2 untreated lemons	2 sprigs dill
4 large shallots	Salt and pepper
	20 g/ ¾ oz flaked almonds

1. Preheat the oven to 210°C/410°F.
2. Rinse the sea bream and dry it carefully.
3. Finely chop the fennel, pour over the juice of one lemon and 5cl olive oil, and season well with salt and pepper. Mix together and leave to marinate for 15 minutes.
4. Chop the shallots and finely grate the orange zest.
5. Toast the almonds in a pan without any fat.
6. Cut the second lemon into thick slices.
7. Place the fish in the middle of the dish with the marinated fennel and its juice around it.
8. Cut into the skin diagonally, making incisions with a sharp knife. Season well.
9. Place the lemon slices across the surface and pour over the orange juice and remaining olive oil.
10. Sprinkle the chopped shallots, orange zest and toasted almonds over the top.
11. Place the dill around the fish and cover with the lid.
12. Cook for 25 to 30 minutes at 210°C/410°F.

SALMON FILLET WITH LEEKS, MUSHROOMS AND LIME

Preparation time: 25 minutes - Cooking time: 25 to 30 minutes

Ingredients for 4 to 6 servings

1 salmon fillet, 1,2kg/2 ½ lbs, with its skin	10 cl olive oil
1 lime	2 sprigs thyme
4 small leeks	½ teaspoon ground Espelette chili pepper
300 g/ ½ lb button mushrooms	1 teaspoon seasalt
250 g/ ½ lb cherry tomatoes	

1. Preheat the oven to 200°C/400°F.
2. Remove the bones from the salmon.
3. Remove the green leaves from the leeks, wash the white part and cut into 5cm/2" chunks. Plunge into boiling salted water for 5 minutes then drain.
4. Wash and finely chop the button mushrooms.
5. Cut the lime into thin slices, and the cherry tomatoes into quarters.
6. Place the salmon in the middle of the dish, skin side down, and the leeks and mushrooms around it.
7. Place the slices of lime, cherry tomatoes and sprigs of thyme across the surface, and pour over the olive oil.
8. Sprinkle with seasalt and the Espelette chili pepper.
9. Cover with the lid and cook for 25 to 30 minutes at 200°C/400°F.
10. To check if the salmon is cooked, separate the flesh slightly with the tip of a knife.

Our Chef's tips for cooking with the Papillote Steamer!

Succulent fish with firm flesh

Why do we always associate cooking « en papillote » with fish? The steam which is created inside the parcel allows delicate food such as fish to be cooked properly, while browning it at the same time! All types of fish can be cooked in this way, whether they are whole, fillets or steaks.

To enhance the flavours, you can add fresh herbs or spices. Vinegar, lemon juice, wine and oil (olive, walnut, hazelnut, sesame...) also make good flavour complements.

If the recipe contains fruit or vegetables with a high water content, you can lightly cook them beforehand. A surplus of liquid will fragilise the cooking process and the fish will be overcooked.

To avoid your dish retaining the smell of fish, you can heat some water in a pan with white wine vinegar and pour it inside. Leave to cool before washing and rinsing well.

White meat or vegetables

Cooking « en papillote » is not exclusive to fish, but not all ingredients can be cooked in this way. Avoid all red meat, for which steam cooking is not recommended, and all meat which requires slow cooking in a sauce.

You can, however, use this method for cooking turkey or chicken escalopes, adding a little liquid to avoid drying out. You can also cook king prawns, vegetables or even fruit...

The surprise effect when brought to the table is indisputable. This is why it is important to arrange the ingredients in an attractive way before putting it in the oven. Always place the main ingredient in the middle so that it cooks evenly, and then arrange the other ingredients around it; fruit, vegetables...

Frédéric Dubourvieux
Cooking Chef Emile Henry



WHY NOT TAKE

A LOOK AT ...

Emile Henry 
FRANCE

Our Bread Cloche

The result of over two years' research, our Bread Cloche is perfect for making good homemade bread. The curve of its lid exactly recreates the dome of traditional bread ovens, to give the bread the correct humidity level as it bakes. Our innovative refractory ceramic produces a generous crust and a firm, airy inside.



Our stewpots

Thanks to our innovative **Flame**® ceramic, our stewpots retain all the benefits of cooking in an earthenware pot: gentle, even cooking, simmering to perfection and bringing out all the flavours of your recipe. They can be used on all types of stove (with an induction disk for induction hobs) and in the oven.



Our Tarte Tatin dish

One dish for the whole recipe: firstly for making the caramel directly on the stove, then for oven-baking the tart in the same dish. Remove your Tarte Tatin from the dish and present it on the serving plate. It's quick and easy!



Our baking dishes

Our Ruffled dishes cook your favourite desserts gently and evenly, and show them off in an attractive presentation. Made from **HR**® (High Resistance) ceramic, they can be used in a traditional oven, microwave, freezer and dishwasher without risk of damage.

Our Pizza Stone

Our Pizza Stone is an innovative baking dish made from refractory ceramic, which reproduces the baking conditions of a traditional pizza oven. Pre-heat it in the oven then slide your pizza on top and cook for 10-12 minutes. You will have a delicious pizza with a crisp, golden crust!



Our oven dishes

Our ovenware adds a splash of generous colour to your favourite recipes. Made from **HR** (High Resistance) ceramic, they diffuse the heat evenly and are perfect for controlled, natural cooking. They are resistant to thermal shocks, and can be placed directly in the oven from the freezer.





MADE IN FRANCE SINCE 1850