



Emile Henry
FRANCE

Ma COCOTTE
My STEWPOT



FÉLICITATIONS !

Vous venez d'acquérir notre Cocotte Emile Henry qui vous procurera, nous l'espérons, une grande satisfaction dans la préparation et la cuisson de vos recettes préférées.

Nous sommes fiers de vous offrir une **garantie de 10 ans** sur votre Cocotte 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 culinaires de votre cocotte. 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 l'objet d'un contrôle qualité rigoureux par nos équipes.

RETROUVEZ LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION SUR NOTRE SITE INTERNET

-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre produit sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Find care and use instructions for your product on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso del vostro prodotto su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihres Produkts unten www.emilehenry.com
-  Инструкции по использованию вашего продукта в Интернете www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de uw product www.emilehenry.com/use-and-care



Pour toute réclamation

Pour la France

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 COCOTTE ET DE BONS RÉSULTATS CULINAIRES

Votre cocotte Emile Henry vous permet de mijoter en douceur sur le feu ou au four et de réaliser de savoureux plats en sauce.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, **retirez toutes les étiquettes de votre produit**, au besoin avec un dissolvant doux, puis nettoyez-le soigneusement.
- Avant la première utilisation, remplissez à moitié la cocotte de lait et portez progressivement à ébullition à feu doux. Maintenez à petit bouillon pendant 5 minutes. Puis, éteignez le feu et laissez complètement refroidir le lait dans la cocotte avant de la vider. Nettoyez-là de suite, ou remplissez-la d'eau chaude et laissez tremper pour nettoyer tous les éventuels résidus de lait.
- Vous pouvez utiliser votre cocotte sur tous les feux et avec un disque relais pour l'induction.
- Commencez toujours à feu doux pendant les 5 premières minutes pour monter ensuite en température graduellement.
- Ne faites pas chauffer la base de votre cocotte à vide : versez-y toujours un fond d'eau ou d'huile.
- Cuisinez sur le brûleur dont la taille est la plus adaptée à votre cocotte (souvent le plus grand).
- Grâce à son émail très résistant, vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques pendant la préparation de vos recettes sans craindre de la rayer.
- Quand la cocotte est chaude **ne la mettez pas au contact de froid** (surface froide ou eau froide). À la sortie du four, posez-la sur une surface neutre (planche en bois, torchon...).



Lors du nettoyage, si des résidus persistent, faites tremper votre ustensile 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. Veuillez donc à manier votre produit avec précaution.



Préparation et cuisson

Pour un résultat optimal, commencez toujours à feu doux.

Veillez à ce qu'il y ait toujours du jus dans votre cocotte pendant la cuisson.

Votre cocotte est très polyvalente : vous pouvez préparer des plats en sauce, des plats longuement mijotés en petits morceaux (types ragoûts,...) et de grosses pièces braisées.

Plus la cuisson sera longue et à feu doux meilleur sera le résultat. N'hésitez pas à dépasser les temps de cuisson indiqués dans les recettes.

Lors de la cuisson d'une viande ou d'un plat mijoté, des sucs peuvent apparaître dans la base de votre cocotte. Ils sont le résultat de la caramélisation de votre viande et vont apporter beaucoup de saveurs à votre recette. Grattez-les avec une cuillère en bois afin de les intégrer à la sauce.

“ Pendant la cuisson d'une recette mijotée, privilégiez une source de chaleur douce.



MES RECETTES



LE TRADITIONNEL BŒUF BOURGUIGNON

Temps de préparation : 30 minutes - Temps de cuisson : 2h

Ingrédients pour 8 personnes

1 bouteille de vin rouge de Bourgogne	1 feuille de laurier
2 kg de boeuf à braiser (paleron, jumeau, collier...)	5 cl d'huile
2 oignons	2 c à soupe de farine
3 carottes	Sel fin et poivre du moulin
2 gousses d'ail	Facultatif : 200 g de champignons de Paris

La veille

1. Parez, dégraissez et coupez la viande en morceaux d'environ 4 cm.
2. Émincez les oignons et les carottes.
3. Placez le tout dans un saladier, versez le vin rouge dessus et laissez mariner environ 12 heures au frais.

La cuisson

4. Égouttez la viande et la garniture.
5. Chauffez l'huile dans la cocotte et faites risoler la viande et la garniture en réservant la marinade.
6. Tout en restant sur le feu, écrasez l'ail (avec un presse-ail) et incorporez-le puis ajoutez le laurier.

7. Pour la préparation de la sauce, saupoudrez (singer) la farine. Mélangez bien l'ensemble, salez et poivrez.
8. Versez le liquide de la marinade et portez doucement à frémissement.
9. Couvrez et cuisez au four préchauffé à 180°C pendant environ 2 heures.
10. Servez bien chaud avec des tagliatelles fraîches.

Facultatif

11. Lorsque la viande sort du four, vous pouvez rajouter des champignons de Paris taillés en quartiers et juste passés à la poêle.

LA RATATOUILLE

Temps de préparation : 20 minutes - Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

2 oignons	3 gousses d'ail
1 courgette moyenne	10 cl d'huile d'olive
1 poivron jaune	½ botte de persil plat
1 poivron rouge	1 branche de thym
1 aubergine	1 c à café de sucre en poudre
3 tomates moyennes	Sel fin et poivre du moulin

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans la cocotte sur feu doux.
2. Hachez finement les deux oignons, versez-les et laissez fondre 5 à 6 minutes.
3. Épépinez les poivrons et taillez-les en dés.
4. Coupez la courgette et l'aubergine en cubes.
5. Tout en restant sur feu doux, incorporez dans l'ordre : poivrons, aubergine et courgette.
6. Écrasez et ajoutez l'ail puis ajoutez le thym. Concassez le persil et parsemez-le.
7. Taillez les tomates en petits quartiers et rajoutez-les.
8. Salez, poivrez et versez le sucre en poudre.
9. Laissez mijoter le tout à découvert en remuant souvent pendant 10 minutes.
10. Couvrez et enfournez à four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 minutes.
11. Servez bien chaud avec un peu de persil frais haché dessus.
12. **Astuce** : vous pouvez varier les taillages de légumes, poivrons en lanières, courgettes en rondelles...

Les conseils du Chef pour vos recettes en cocotte !



Le principe

La cocotte vous permet de réaliser de très nombreux plats en sauce, des recettes mijotées ou braisées, selon vos goûts et ceux de vos convives.

Notre céramique offre une diffusion homogène de la chaleur : la montée en température est contrôlée, les aliments ne brûlent pas. Il vous sera facile de faire des liaisons, des roux ou encore de réduire des sauces.

Les étapes

De façon traditionnelle, pour réaliser un plat en sauce, les étapes sont les suivantes :

1- **DORER** les oignons et la viande (ou le poisson) et ajouter votre base aromatique (ex : bouquet garni)

2- **SINGER**, c'est-à-dire incorporer la farine.

3- **DEGLACER** c'est-à-dire verser un liquide sur l'ensemble de la préparation qui va décoller les sucs et donner de la saveur. Cela peut être du vin blanc ou du bouillon. Vous pouvez alors gratter un peu le fond de la cocotte.

4- **MOUILLER** c'est-à-dire incorporer du bouillon chaud à votre recette et ajouter votre garniture d'accompagnement (légumes).

5- **LAISSER MIJOTER** en remuant régulièrement.

6- **INCORPORER** une liaison (maïzena, fécule de pomme de terre) au dernier moment.

Bien sûr, vous pouvez aussi réaliser dans votre cocotte de simples ratatouilles, des soupes, des rôtis, et autres recettes moins techniques.

Frédéric Dubourvieux
Chef de cuisine Emile Henry



NOUS VOUS INVITONS ÉGALEMENT



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 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 homogène de la chaleur, idéale pour une cuisson maîtrisée et naturelle. Ils sont résistants aux chocs thermiques et passent directement du congélateur au four.



Nos moules à pâtisserie

Cuire à coeur vos desserts préférés tout en les mettant en valeur pour un joli service, c'est le rôle de notre ligne spéciale desserts et goûters. En céramique **HR®** (Haute Résistance), nos moules sont utilisables au four traditionnel, passent au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle sans risque d'altération.

Notre brique à rôtir

Elle permet une cuisson optimale des rôtis et volailles au four. Son couvercle innovant diffuse la chaleur au plus près de la pièce à cuire. La chair est tendre et moelleuse, la peau croustillante, le tout sans salir son 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 stewpot, 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 stewpot, 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 care and use instructions detailed in this booklet. May we also remind you that any variations in the finish are due to the traditional manufacturing methods used and do not in any way affect the culinary qualities of your stewpot. 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 ON OUR WEBSITE

-  Find care and use instructions for your product on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre produit sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso del vostro prodotto su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihres Produkts unten www.emilehenry.com
-  Инструкции по использованию вашего продукта в Интернете www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de uw product www.emilehenry.com/use-and-care



Complaints

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 STEWPOT

You can use your Emile Henry stewpot to simmer gently on the hob or in the oven, or to make tasty sauce-based dishes.

Technical features

- Remove all the labels from the product, if necessary with a mild detergent, then wash carefully.
- Before using for the first time, half fill the dish with milk and slowly bring to a boil. Simmer on a low heat for 5 minutes then turn off the heat and leave to cool in the dish. Once cold, pour out the milk and wash the dish. If necessary, fill it with hot water and leave to soak for one hour to remove any remaining milk residue.
- Your stewpot can be used on all types of stove tops, with an induction disk for induction hobs.
- Always use a low heat for the first 5 minutes so that the temperature builds up gradually.
- Do not heat the base of your stewpot when it is empty: always put water or oil in the bottom.
- Cook on the burner the most appropriate size for the stewpot (usually the largest).
- Thanks to the highly resistant glaze, you can use metal utensils when cooking without scratching the surface.
- When the dish is hot, **do not place it in direct 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 best results, always start on a low heat.

Make sure there is always some liquid in your stewpot during cooking.

Your stewpot is very versatile: you can use it to make sauce-based recipes, slow-cooked dishes with small pieces of meat (stews and casseroles) or large braised pieces.

A long cooking time on a low heat gives the best results. You can exceed the cooking time given in the recipes without any problem.

When cooking meat or simmering a casserole, the cooking juices will form on the bottom of the dish. This happens when the meat caramelizes, and adds a lot of flavour to your dish. Scrape the bottom of the dish with a wooden spoon and add to the sauce.

“ *When simmering a slow-cooked dish, always use a low temperature.* ”



MY RECIPES



TRADITIONAL BŒUF BOURGUIGNON

Preparation time: 20 minutes - Cooking time: 2 hours

Ingredients for 8 servings

1 bottle (75 cl) red Burgundy wine	1 bay leaf
2 kg (4 1/2 lbs) stewing steak (brisket, chuck...)	5 cl (3 tablespoons) oil
2 onions, medium	2 tablespoons plain flour
3 carrots, medium	Salt and pepper
2 garlic cloves	Optional: 200 g (7 oz) button mushrooms

The day before

1. Remove the fat from the stewing steak and cut into pieces of around 4 cm (1 ½ inches).
2. Slice the onions and carrots.
3. Put the meat and sliced vegetables in a large salad bowl, pour over the red wine and leave to marinate in the refrigerator for 12 hours.
7. Sprinkle the flour over the meat and mix well. Season.
8. Pour over the red wine from the marinade, and bring to the boil.
9. Cover, and cook in a preheated oven at 180°C (350°F) for around 2 hours.

Cooking

4. Remove the meat and vegetables from the red wine.
5. Heat the oil in the stewpot and fry the meat, onions and carrots.
6. Crush the garlic cloves and add to the meat. Add the bay leaf.
10. Serve hot with fresh tagliatelle.
11. Once the meat is cooked, you can add the button mushrooms which have been cut into quarters and quickly fried.

Optional

RATATOUILLE

Preparation time: 20 minutes - Cooking time: 40 minutes

Ingredients for 6 servings

2 onions, medium	3 cloves garlic
1 courgette/zucchini, medium	10 cl olive oil
1 yellow pepper	½ bunch flat parsley
1 red pepper	1 sprig thyme
1 aubergine/eggplant	1 teaspoon caster sugar
3 tomatoes, medium	Salt and pepper

1. Heat the olive oil in the stewpot over a low heat.
2. Finely chop the 2 onions and leave to soften in the oil for 5 – 6 minutes.
3. Remove the seeds from the peppers and cut into small squares.
4. Dice the courgette/zucchini and aubergines/eggplant.
5. Add to the stewpot, in the following order: peppers, aubergine/eggplant, courgette/zucchini.
6. Crush the garlic and add to the stewpot with the thyme. Chop the parsley and sprinkle it over the top.
7. Dice the tomatoes and add to the stewpot.
8. Season well, then add the caster sugar.
9. Leave to simmer for 10 minutes without the lid, stirring often.
10. Cover and put in a preheated oven at 180°C (350°F) for 25-30 minutes.
11. Serve hot, with a sprinkle of fresh parsley on the top.
12. **Tip:** you can vary how the vegetables are cut: peppers in strips, courgettes/zucchini in slices...

Our Chef's tips for your stewpot Recipes!



Principle

With our stewpot, you can make any number of sauce-based dishes, slow-cooked recipes or casseroles, whatever you or your guests prefer.

Our ceramic distributes the heat evenly, allowing you to control the increase in temperature and avoid burning the food. It can be used to make binders, roux or to reduce sauces.

Steps

These are the traditional steps involved in making a sauce-based dish:

- 1- **BROWN** the onions and the meat (or fish) and add your aromatic base (e.g. bouquet garni)
- 2- **BIND** by adding a sprinkle of flour.
- 3- **DEGLAZE** by pouring in a cold liquid to remove the juices from the base and add flavour. This could be white wine or stock. You can also scrape the juices from the bottom of the dish.
- 4- **MOISTEN** by adding hot stock to your recipe and adding your filling (vegetables).
- 5- **SIMMER**, while stirring regularly.
- 6- **ADD** a binder (cornflour, potato starch) at the last moment.

You can, of course, also use your stewpot to prepare simple ratatouilles, soups, roasts and other, easier recipes.

Frédéric Dubourvieux
Cooking Chef Emile Henry



WHY NOT TAKE



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 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 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.



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 chicken baker

For perfect cooking of roasts and poultry in the oven. Its innovative lid diffuses the heat as close to the food as possible. The flesh will be soft and tender, and the skin crisp, without making your oven dirty.






MADE IN FRANCE
— SINCE 1850 —

LIC000F6V1

For care and use instructions in other languages, go to www.emilehenry.com/use-and-care