

MES RECETTES
DE
CUISINE
ÉLECTRIQUE

PAR
G. DUMONT-LESPINE

PRIX
10 F

INTRODUCTION
DE BAUDRY DE SAUNIER

ÉDITÉ PAR LA S^TE ALS-THOM



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

Tous droits de reproduction,
de traduction, d'adaptation et d'exécution
réservés pour tous pays.

Copyright 1933 by ALS. THOM

L'ÉQUIPEMENT MODERNE DES CUISINES

L'équipement moderne des cuisines, vous l'avez déjà deviné, ne saurait être autre qu'électrique.

Vous vous êtes déjà rendu compte du bien-être que vous a procuré l'emploi de l'électricité dans l'accomplissement de tous travaux ménagers. Ceci n'est rien en regard de ce qu'elle peut faire pour vous quand vous l'utiliserez à la cuisson des aliments. Cuisiner à l'électricité devient aussi facile que s'éclairer par le même procédé, et nous pouvons affirmer qu'on est rôtisseur... quand on possède un four électrique.

Beaucoup de personnes se figurent que les appareils ne sont pas au point! Que ce sont elles qui « essuieraient les plâtres » en les adoptant! Leur erreur est profonde, car innombrables sont déjà les cuisines électriques fonctionnant depuis plusieurs années.

La Société Als.thom est certainement une des premières (sinon la première) des sociétés françaises qui aient étudié et résolu le problème, et il y a six ans déjà qu'elle a réalisé le modèle du four électrique qui reste toujours à l'heure actuelle le meilleur type du genre. En retardant l'adoption de la cuisine électrique, on se prive de bien des satisfactions, de bien des joies même!

Toute une gamme d'ustensiles répond à tous les besoins. Leur nombre est du reste restreint, et leur encombrement très réduit fait que, même dans la cuisine la plus exigüe, ils se logent...

VIII RECETTES DE CUISINE

Les réchauds électriques à une, deux, trois ou quatre plaques constituent la plus avantageuse et la plus pratique des tables de cuisson. Les fours complètent l'ensemble de l'équipement.

Les plaques chauffantes des réchauds conviennent à toutes les cuissons en casseroles, cocottes ou autres récipients.

Le four électrique est à la fois un excellent four à rôtir les viandes, gibiers, volailles ou poissons, et le meilleur four à pâtisserie; c'est enfin un gril parfait. C'est donc un ustensile complet, qui réunit à la fois toutes les qualités de la broche à rôtir, du gril sur la braise, et du vieux four à bois du boulanger...

Il est le premier qui permette de réaliser des cuissons ne le cédant en rien comme qualité à celles que réussissaient si simplement nos grand'mères, au feu de bois et devant la grande cheminée.

Je ne doute pas que vous soyez persuadé de toutes ces qualités.

Un point vous inquiète encore : le maniement de l'appareil que vous venez d'acheter. Vous vous demandez si vous saurez vous en servir convenablement. Permettez-moi de vous répondre par l'affirmative. C'est tellement simple qu'une seule lecture des conseils qui suivent vous suffira.

G. DUMONT-LESPINE,

Professeur de cuisine et de pâtisserie
à la Compagnie Parisienne de Distribution
d'Electricité,

Vice-président de l'Association des
Gastronomes régionalistes.

INTRODUCTION

POUR SE BIEN SERVIR D'UN APPAREIL DE CUISINE ÉLECTRIQUE

De petites explications sont utiles.

Voici enfin la cuisine vraiment pratique, la cuisine de notre époque, la cuisine des gens de progrès.

Quand on a pratiqué, ne serait-ce que quelques mois, la cuisine électrique, et qu'ainsi on a pu en apprécier à leur valeur vraie les avantages, on ne parle plus d'elle qu'avec un enthousiasme d'apôtre! On voudrait amener à elle tous ses amis!...

— D'abord c'est une cuisine *reposante*. Plus de combustible à monter de la cave, à déverser par un seau! Plus d'allumage lent, plus d'extinction lente! Plus de cendres à vider!

— C'est une cuisine *sûre*! Plus de coups de feu! Plus de mets attachés! Plus de retards ou d'imprévis dans la cuisson! La même quantité de courant donne toujours le même nombre de calories!

— C'est une cuisine *prompte*! On tourne un bouton : c'est allumé! On le tourne à nouveau : c'est éteint! Les repas se font en une demi-heure au lieu de trois quarts d'heure! Par elle, on a le droit d'être pressé et cependant de prendre son temps pour manger d'excellentes choses!

rant à traverser ce fil est si grande qu'il le chauffe presque instantanément, et si fort qu'il le rend incandescent: il lui fait dégager une vive lumière! (C'est le propre de certaines substances, par exemple celle des briques dans un four de boulanger, d'émettre une lueur éblouissante par l'effet d'une extrême chaleur.)

IL EXISTE UN ROBINET ÉLECTRIQUE.

Il s'appelle un « commutateur ».

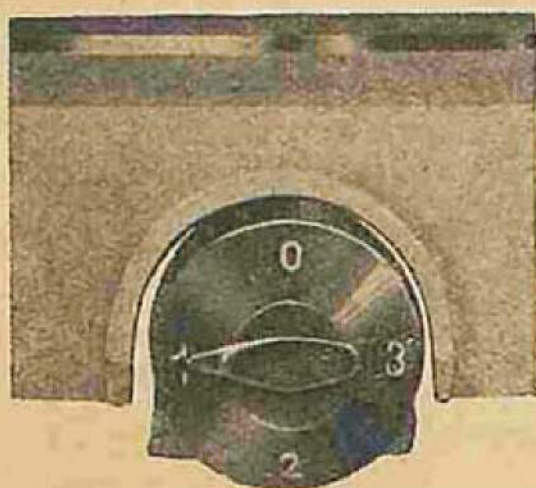
Le courant électrique est donc capable de fournir les températures les plus élevées qu'on puisse souhaiter. Il constitue par conséquent une source de chaleur tout à fait apte à la cuisine — laquelle n'a jamais besoin que de températures moyennes.

Cette source de chaleur est utilisée en cuisine de la façon la plus simple du monde. Comme je l'ai dit plus haut, tournez un bouton: Ça chauffe! Tournez-le encore: Ça ne chauffe plus! Manœuvre enfantine.

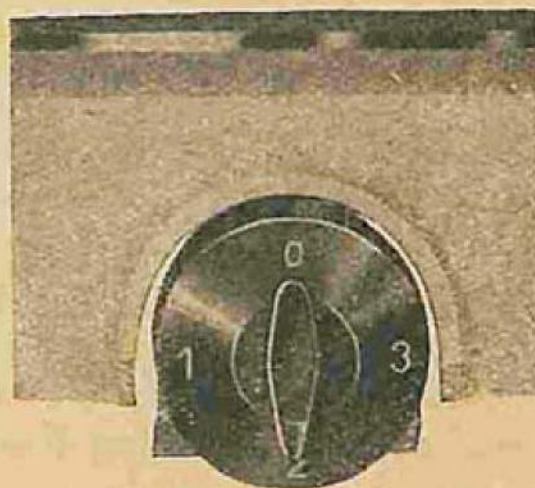
Ce bouton est en somme un robinet, un robinet spécial, qui permet ou défend au fluide électrique de s'écouler dans la canalisation et dans les appareils, comme le font pour l'eau ou pour le gaz d'autres robinets spéciaux. On donne au robinet électrique le nom un peu savant de *commutateur* (mot tiré du latin, qui signifie à peu près *appareil pour faire des changements*). C'est là tout ce que vous avez à savoir de lui.



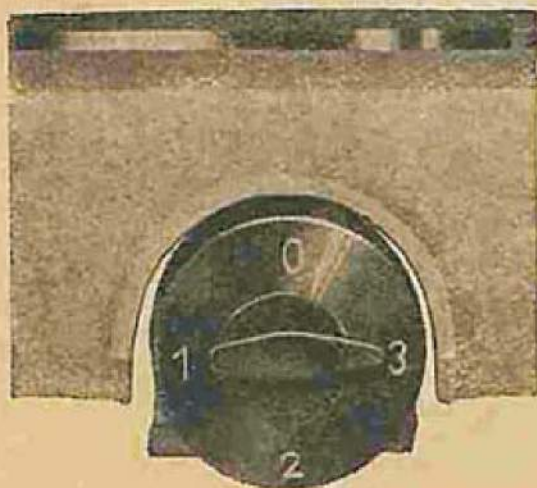
Or, remarquons-le bien, qu'il s'agisse d'éclairage électrique ou de cuisine électrique, les commutateurs commandent toujours le passage du courant. Mais le commutateur d'éclairage est moins perfectionné que le commutateur de cuisine.



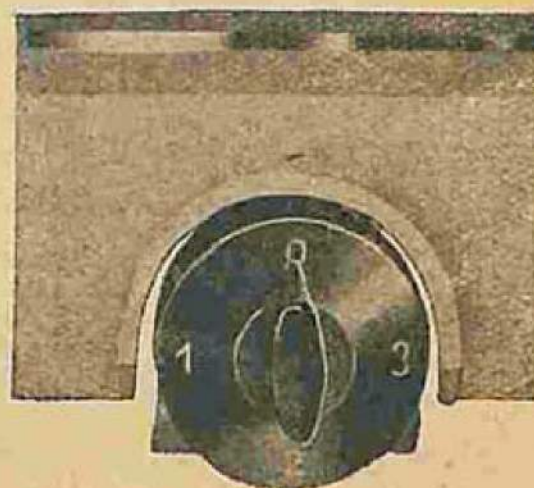
CHAUFFAGE FAIBLE



CHAUFFAGE MOYEN



CHAUFFAGE FORT



PAS DE COURANT

Fig. 1. — Les différentes positions du commutateur d'un réchaud.

Le commutateur d'éclairage permet seulement d'ouvrir ou de fermer. Il met dans la pièce le jour,

ou bien il y laisse la *nuit*. Pas de demi-clarté. Aussi ne peut-on placer le bouton d'éclairage que dans deux positions : *tout* ou *rien*.

Le commutateur de cuisine est bien plus souple dans ses allures. Non seulement il ouvre et ferme totalement le courant, mais encore il permet qu'on fasse passer dans les organes de chauffe des appareils *plus ou moins de chaleur*, en un mot qu'on modère ou qu'on augmente son feu à volonté.

Qualité précieuse. Elle est même indispensable en matière de cuisine, surtout de cuisine française toute faite de délicatesse dans le *cuit*, de finesse dans le *mijoté*, et de précision dans le *rôti*!

Un commutateur de cuisine comporte toujours, au moins 3, souvent 4 allures :

- sur le n° 1, il fait passer un courant faible;
- sur le n° 2, un courant plus fort;
- sur le n° 3, le maximum de courant;
- sur le n° 0, il coupe net le courant.

Il suffit donc, en prenant entre le pouce et l'index le bouton, de le faire tourner sur lui-même pour qu'on ait à volonté dans l'appareil de cuisine *un peu, beaucoup, « passionnément »* ou *pas du tout de courant* (fig. 1).

Ces notions bien comprises, tout le fonctionnement des appareils de cuisine électrique va nous apparaître en pleine clarté.

Les deux principaux de ces appareils sont : le *réchaud* et le *four-gril*. Nous allons examiner rapidement l'un et l'autre.

LE RÉCHAUD ET SES PLAQUES DE CHAUFFE

Un réchaud à *charbon* ou à *gaz* comporte plusieurs orifices, dénommés généralement *foyers*, qui

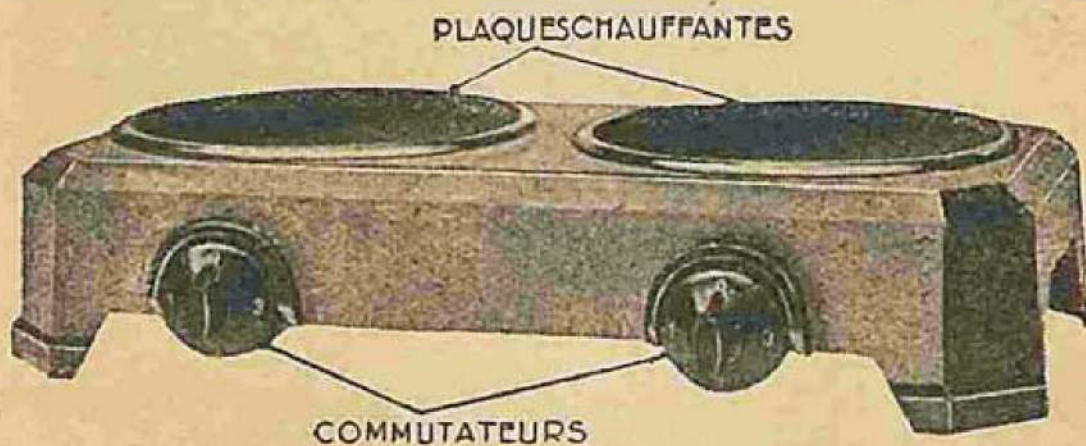


Fig. 2. — Un réchaud électrique « deux plaques ».

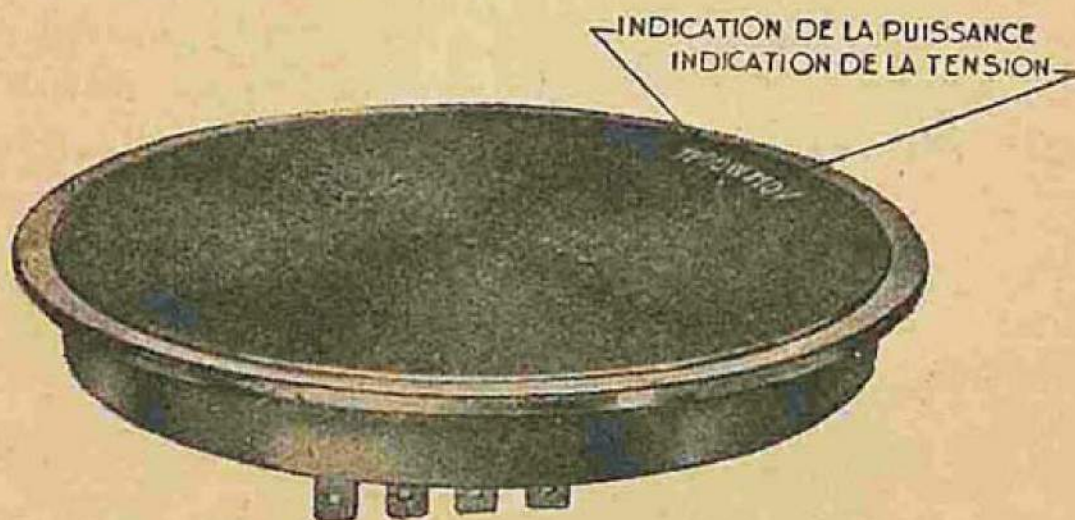


Fig. 3. — Une plaque de chauffe et sa collerette.
on aperçoit à la partie inférieure les lames servant
aux connexions.

Toute plaque porte deux chiffres : l'un indique la puissance, donc la consommation en watts; l'autre la tension du courant pour laquelle elle est faite (110, 220 volts, etc.).

XVI RECETTES DE CUISINE

sont des « centres de chaleur ». Sur eux, on place les récipients à chauffer (casseroles, sauteuses, poêles, bassines, etc.).

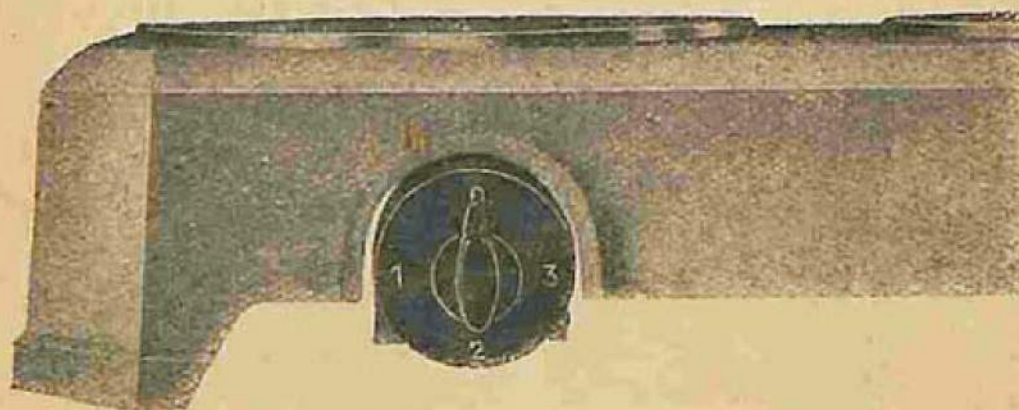


Fig. 4. — Le commutateur d'une plaque de réchaud.

De même un réchaud électrique compte deux, trois, quatre autres centres de chaleur analogues. Ce sont des *plaques* rondes, bien lisses, sur lesquelles également on installe des récipients pour

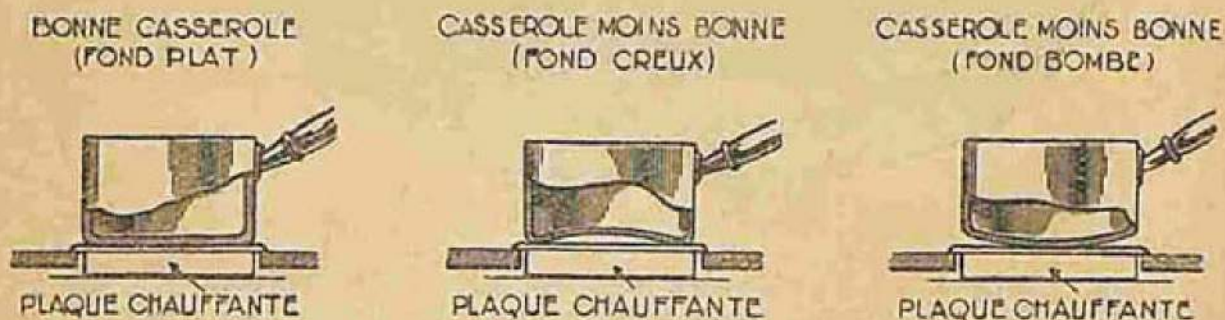


Fig. 5. — Les différentes formes de casseroles que l'on rencontre dans la pratique. Celle qui convient le mieux à la cuisson électrique est celle de gauche.

que, par contact, ils y prennent toute la chaleur qu'il faut pour leur contenu.

Dans chacune de ces plaques, vous le devinez, encore, sont logées des *résistances* (généralement de minces fils d'acier au nickel) qui, lorsque le courant y passe, s'échauffent très vite et portent à haute température la fonte avec laquelle elles font corps. On comprend qu'ainsi protégées, et comme cuirassées contre les chocs ou les projections de liquides (eau, lait, graisses fondues, etc.)

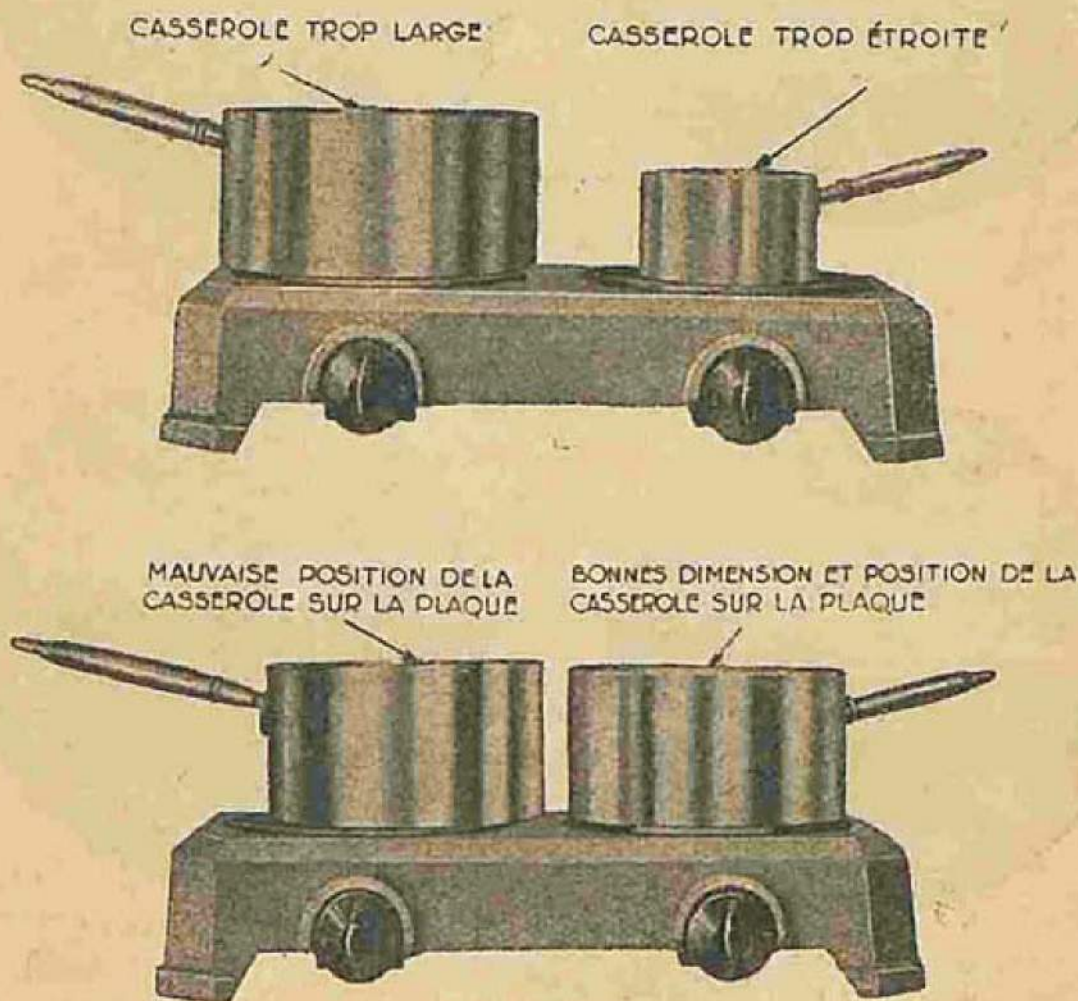


Fig. 6. — Les positions, bonnes ou mauvaises, d'une casserole sur une plaque chauffante.

XVIII RECETTES DE CUISINE

ces résistances n'aient rien à craindre d'une maladresse ou d'une étourderie de l'opérateur.

Naturellement chacune de ces plaques est commandée par son commutateur propre, et par lui peut être (isolément, ou en même temps que les



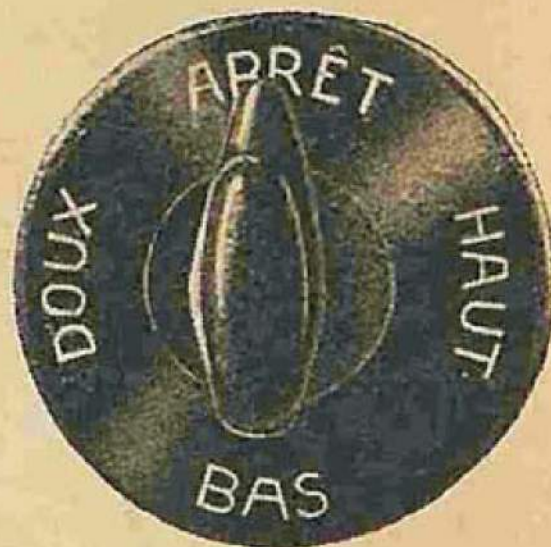
CHAUFFAGE DE LA VOUTE



CHAUFFAGE DE LA SOLE



CHAUFFAGE, EN MÊME TEMPS,
DE LA VOUTE ET DE LA SOLE
« A ALLURE REQUISE »



PAS DE COURANT

Fig. 7. — Les différentes positions du commutateur d'un four.

autres), mise en service ou arrêtée, ou portée à une température plus ou moins élevée. On peut donc avoir simultanément sur une cuisinière électrique une casserole qui mijote, une autre qui

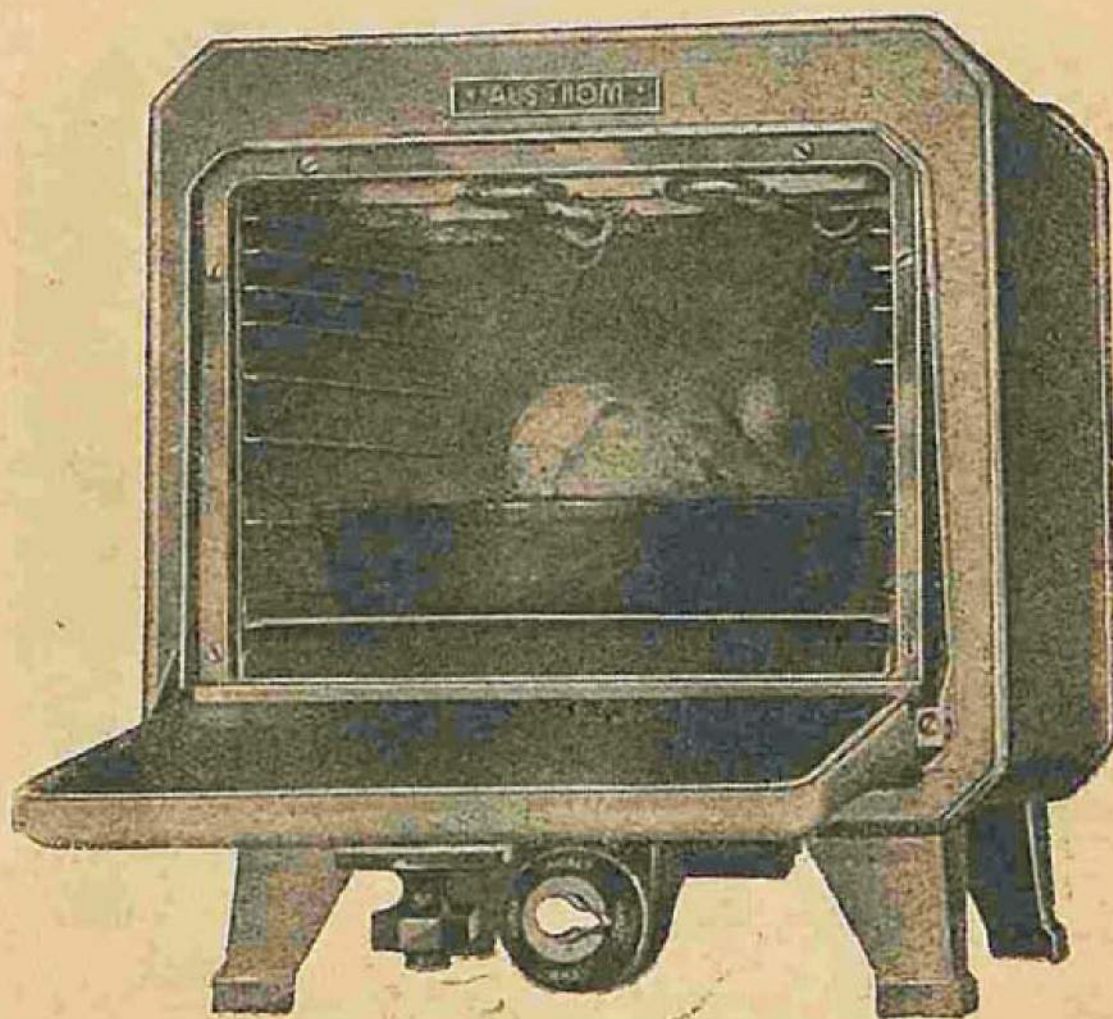


Fig. 8. — Disposition d'un rôti à l'intérieur d'un four pour une cuisson correcte par la voûte.

bout, une troisième qui refroidit un peu, etc..., selon les nécessités gastronomiques. La « souplesse » de l'appareil est parfaite, on le voit.

Observations sur les récipients. — Tout ceci est tellement simple que je n'aurais rien à ajouter à

XX RECETTES DE CUISINE.

ces quelques lignes au sujet du réchaud si une observation intéressante ne s'imposait en ce qui concerne les récipients à utiliser sur les plaques.

La nature du récipient, c'est-à-dire la matière

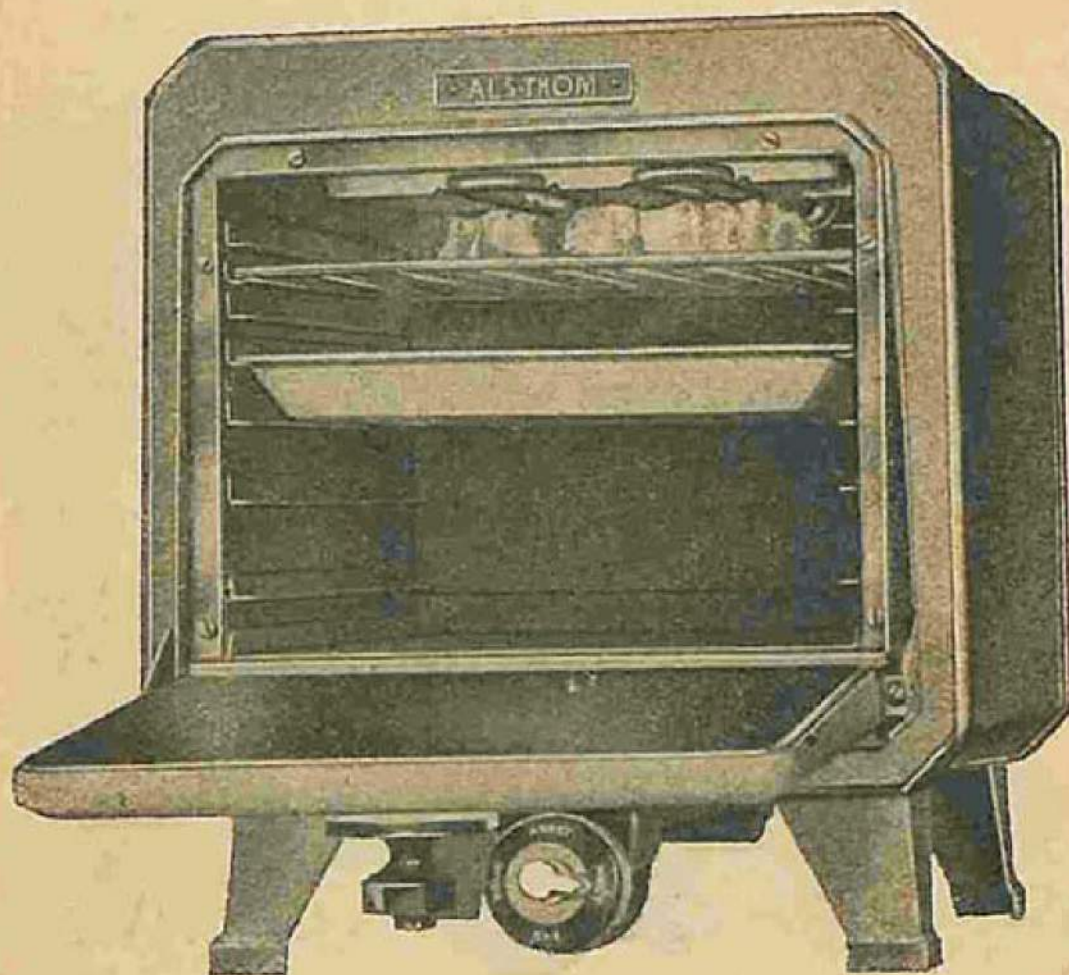


Fig. 9. — Disposition d'une grillade à l'intérieur d'un four pour une cuisson correcte par la voûte.

qui le constitue (cuivre, nickel, aluminium, etc...) n'a pas plus d'importance en cuisine électrique qu'en cuisine obtenue par tout autre moyen de chauffage. Ici comme là, c'est le goût de chacun et ses finances qui en décident.

Mais le fond du récipient, *son dessous*, n'est pas indifférent. Il faut qu'il soit aussi plat que possible,

dressé bien plan, afin qu'il « colle » au mieux à la plaque et en absorbe ainsi le plus possible de calories. Les récipients à fond bombé en dedans

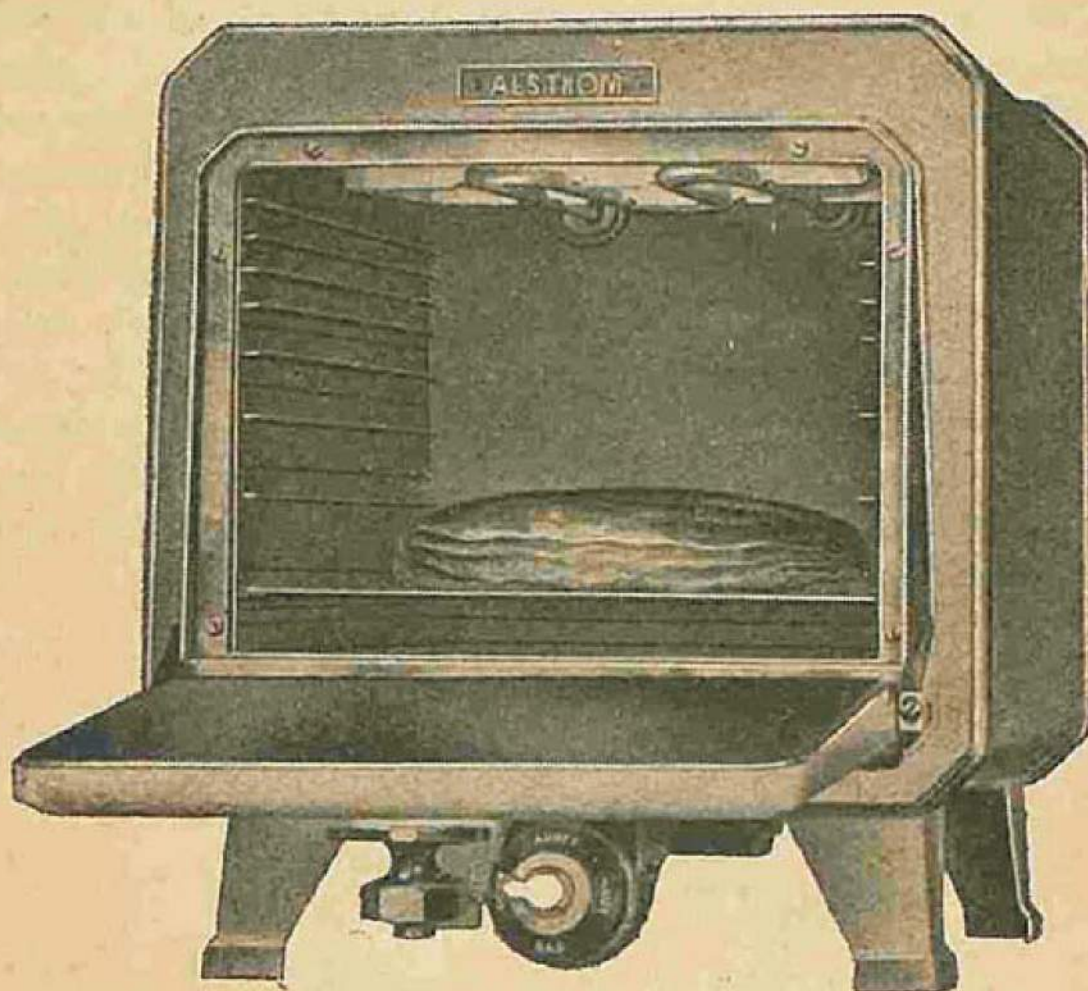


Fig. 10. — Disposition d'une pâtisserie à l'intérieur d'un four pour une cuisson correcte (four doux).

ou en dehors, déformés par l'usage, qui d'ailleurs sont mauvais sur quelque foyer que ce soit, sont donc à rejeter. On trouve dans le commerce des récipients spécialement fabriqués pour la cuisine électrique; leur emploi est évidemment à conseiller. Mais tout récipient dont la base est bien plane a ici une valeur équivalente.

Il est bon de ne pas utiliser de casseroles dont le dessous soit émaillé, car l'émail est très mauvais conducteur de la chaleur.

Il est aussi à recommander d'employer, le plus qu'on le peut, des récipients dont le fond couvre totalement la plaque, pour la raison donnée plus haut que le récipient doit en soutirer toujours le maximum possible de calories. Les diverses plaques d'une même cuisinière ayant des diamètres différents, on peut toujours trouver dans sa petite batterie de cuisine l'appareil qui correspond le mieux à un diamètre donné (*voir fig. 6*).

On voit que « la force des choses » en quelque sorte impose à la cuisine électrique de ne pas gaspiller les calories comme le font trop souvent les autres modes de chauffage.

LE FOUR-GRIL SA SOLE ET SA VOÛTE

Un four de cuisine, c'est une très grande boîte, munie d'une porte sur un de ses côtés, qui est *calorifugée* sur toutes ses faces (porte comprise, lorsqu'il est bien construit), c'est-à-dire dont aucune paroi ne laisse passer de chaleur à l'extérieur, ou n'en laisse passer que fort peu.

Par conséquent la température élevée d'un four cuit les aliments qu'on y enferme, et y demeure assez longtemps pour que, le courant ayant été coupé, on puisse en achever la cuisson par un séjour prolongé. Le four de cuisine a, par consé-

quent, cette première qualité d'être fort économique, parce qu'il ne perd que peu à peu la chaleur qu'on lui confie.

D'où vient cette chaleur? De résistances encore,

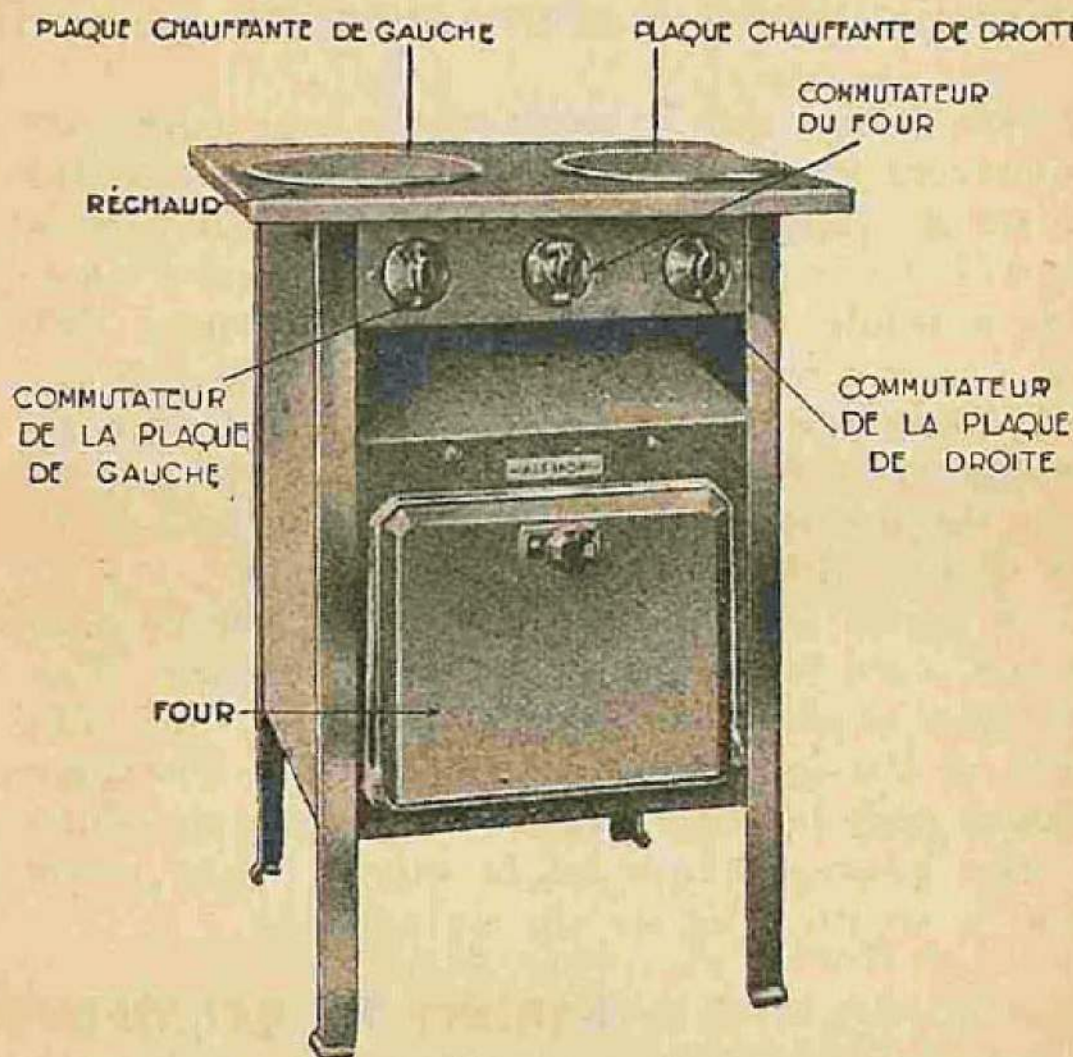


Fig. 11. — La cuisinière électrique à deux plaques et un four.

bien entendu. Elles sont au nombre de deux. La première est cachée sous le plancher du four, qu'on nomme sa *sole*; elle est dite « obscure » parce qu'elle chauffe sans éclairer, comme une plaque de cuisinière. La seconde est fixée au plafond du four, à sa *voûte*; elle est nue en ce sens

XXIV RECETTES DE CUISINE

qu'on la voit rougir sous le passage du courant et qu'elle émet directement aux aliments ses vifs rayons calorifiques.

Naturellement aussi chacune de ces résistances de sole ou de voûte est commandée par un commutateur particulier à *allures multiples*.

Si l'on ajoute que l'intérieur du four comporte une succession de gradins qui permettent d'éloigner ou de rapprocher un plat ou une pâtisserie de la résistance obscure ou de la résistance claire qu'on emploie, que la porte du four peut être tenue ouverte ou fermée pendant les opérations, on explique par là que l'usager a entre les mains un appareil de cuisson, de grillade, de rôtissage et même de mijotage dont il peut tirer une douzaine d'effets différents.

Il est certes fort amusant, pour l'esprit et pour le palais, de « jouer » d'un pareil instrument. J'en parle par expérience, car il est pour moi des heures, je l'avoue, où la calotte noire de l'homme de lettres cède la place à la toque blanche du pâtissier, des heures même où la queue d'une poêle repose la main, fatiguée du stylographe.

BAUDRY DE SAUNIER

CUISSONS AU FOUR ÉLECTRIQUE

LES ROTIS

LE ROSBIF (ou le ROMSTECK) ROTI AU CRESSON

AVANT-PROPOS. — La cuisson de ces genres de rôtis dépend beaucoup plus de leur épaisseur que de leur poids. Les temps de cuisson ne sont rigoureusement constants que pour des rôtis ayant toujours la même forme, comme c'est le cas pour les gigots, les volailles et tous oiseaux de basse-cour ou des bois.

Vous comprendrez aisément qu'un rôti de viande de boucherie d'un kilogramme, très court et très épais, pourra demander autant de cuisson qu'un rôti long, étroit et peu épais pesant deux fois plus.

Les temps de cuisson que je vais vous donner ci-dessous s'entendent pour des rôtis de forme normale; ils sont susceptibles d'être augmentés pour des rôtis très épais, ou écourtés pour des rôtis minces.

RECETTE. — Déposez un rosbif d'un kilogramme sur un plat à rôtir, *de préférence en terre,*