

53 37 15 50

Sur n'importe quel réchaud, n'importe quel foyer, le



four=cloche mobile

TITO-LANDI

B^e S. G. D. G.

vous permet de réussir à merveille, sans surveillance, toute votre cuisine : rôtis, poissons, étouffés, pâtés, pâtisserie, etc...

Suivez l'exemple du Maître Cuisinier Prosper Montagné qui vous dit :

« C'est chez moi, avec le "Four-Cloche Tito-Landi",
« que je réussis sans alevé, sans aucune surveillance,
« mes plats rôtis, mes entremets et toute ma pâtisserie.
« J'estime que c'est le four idéal indispensable dans
« tous les ménages. »

Prosper Montagné



(Dimensions 38 x 26 cm)

FOUR aluminium fort. complet avec plat et grill	1950 Fr.
FOUR, tôle d'acier, émail gris marbré	1670 —
Supplément pour plaque de four et grill étamés :	150 —
MOULE A TARTE, OVALE	75 —
PLAT OVALE, émail supérieur de rechange	270 —
— — aluminium	310 —
GRIL	65 —

Voyez au verso : **Quelques Recettes. . .**

réalisées au Four-Cloche Tito-Landi

PRINCIPE ET FONCTIONNEMENT DU FOUR-CLOCHE MOBILE : TITO-LANDI

AVIS TRÈS IMPORTANT. — Avant toute chose, notez de soulever la cloche le moins possible pendant la cuisson (une ou deux fois, rapidement pour éviter une déperdition de chaleur.

Le principe breveté du Four-Cloche TITO-LANDI réside non seulement dans la cloche qui recouvre le plat, mais aussi dans le plateau-support dont la disposition spéciale permet de diffuser la chaleur pour que celle-ci n'arrive pas brutalement en contact avec le plat contenant les aliments.

Vous placez sur n'importe quel feu le plateau du four comme représenté sur la gravure ci-contre, bien au centre et de niveau sur le foyer allumé, et vous posez sur la plaque, bien horizontalement, le plat contenant le mets à faire cuire.

Recouvrir le tout de la cloche et retirer la poignée mobile.

La chaleur se dégageant latéralement sous la cloche est captée par celle-ci, qui la distribue également partout, aussi bien dessus, dessous, que sur les côtés : il n'y a aucun risque de coup de feu et il n'est pas nécessaire d'arroser ni de retourner. Cette chaleur fait fondre peu à peu les graisses et les sucs naturels qu'elle transforme en jus et il n'est pas indispensable d'employer du beurre ou autres corps gras, d'où une grande économie.

Bien entendu, le temps de cuisson varie selon la nature du mets à cuire et l'intensité du foyer. En général, il faut que la chaleur soit douce au début. Sur un réchaud à gaz d'un grand débit, il est préférable de modérer la flamme. Mettre en veilleuse, si besoin est, le rôti étant presque cuit, ou si on veut le conserver au chaud pendant un certain temps.

En suivant ces indications, vous obtiendrez certainement toute satisfaction de ce Four-Cloche vraiment idéal. Si vous rencontrez une difficulté quelconque, demandez des renseignements complémentaires aux Etablissements TITO-LANDI, en précisant le foyer employé.

ROTIS. — Pour les viandes rouges, faire chauffer le four vide pendant quelques minutes et introduire le plat préparé dans le four chaud. Feu modéré au début, feu plus vif ensuite.

Pour les viandes blanches et les volailles, il n'est pas nécessaire de chauffer le four à l'avance. Faire cuire à feu moyen. On peut ajouter un peu d'eau chaude vers la fin de la cuisson, pour faire une sauce plus abondante.

Si la pièce de viande n'est pas volumineuse, on peut placer le grill sous le plat.

Les viandes ne diminuent pas de volume à la cuisson.

Si de la fumée se dégage du four, c'est que le feu est trop vif : il faut le modérer.

GRATINÉS, PATISSERIE, ENTREMETS. — Placer le grill directement sur la plaque et poser sur le grill le plat à cuire. Recouvrir de la cloche et laisser cuire à feu moyen.

PÂTÉS, SOUFFLÉS. — Préparer ces mets de préférence en terrines, et faire cuire à feu doux.

POISSONS, LEGUMES, SAUCES, LEGUMES FARCIS, etc. — En principe, mettre le grill directement sur la plaque, poser le plat à cuire sur le grill et recouvrir de la cloche. Faire cuire à feu doux.

ROTIES DE PAIN. — Mettre le grill directement sur la plaque et disposer sur le grill les tranches de pain. Recouvrir de la cloche et faire cuire à bon feu. Les tranches de pain seront bientôt dorées, sans être brûlées et sans avoir été retournées.

On peut faire cuire de la même façon les pommes de terre nature.

Bref, on peut tout faire cuire (viande, volailles, poisson, légumes, gâteaux, etc., etc...) sans surveillance.

Tout cas d'insuccès ne peut être attribué qu'au fait d'avoir soulevé la cloche plus souvent qu'il n'est indiqué au paragraphe 1.



Harengs farcis.

Les harengs frais sont de délicieux poissons dont on ferait peut-être plus de cas s'ils étaient plus chers et plus rares ! Il faut les choisir ayant les oues rouges et les écailles bien brillantes, étant rebondis du côté du ventre, c'est-à-dire gras et laités. Ils sont le meilleur à la mi-septembre.

Nettoyez des harengs laités, fendez-les sur le côté, enlevez l'arête et la tête. Prenez les laitances et écrasez-les avec de la mie de pain trempée dans du lait, de la ciboule et du persil hachés, du sel, du poivre, un peu de moutarde ; fourrez vos poissons de ce mélange et posez les poissons refermés et farcis dans un plat beurré. Saupoudrez de chapelure et mettez vingt minutes au "Four Tito-Landi", à feu doux. Arrosez de beurre fondu après la cuisson.

Brochet rôti.

Prenez un poisson assez gros, beurrez-le et mettez-le au "Four Tito-Landi". A moitié cuisson, arrosez d'un grand verre de vin blanc auquel vous mêlez deux cuillerées d'huile d'olive et du jus de citron, et laissez finir de cuire. Liez ensuite la sauce avec un peu de farine ou de féculé, ajoutez des cornichons émincés, salez, poivrez.

Daurade au four.

Placez dans un plat allant au four une belle daurade écaillée et vidée, un demi-verre de vin blanc, un demi-verre de bouillon, persil, échalote, ail hachés fin, sel, poivre, chapelure ; beurrez le poisson et faites cuire à feu doux, environ trente minutes. D'autre part, faites une sauce blanche avec deux cuillerées de farine mouillée moitié d'eau et moitié sauce de poisson, salez et poivrez ; ajoutez dans cette sauce 125 gr. de champignons coupés en quartiers et passés au beurre, mettez un peu de citron, versez sur le poisson et servez chaud.

Gratin de Poulet.

Trousssez un poulet tendre et gras. Bardez de lard et faites rôtir au "Four Tito-Landi". Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive. Dès que le poulet est cuit, retirez-le du four et découpez-le en quartiers rangés dans un plat à gratin avec quelques champignons émincés et passés au beurre. Saupoudrez le tout de fromage de gruyère, arrosez d'une béchamel faite moitié au lait et moitié au jus de poulet, et faites gratiner au "Four Tito-Landi".

Poulet aux fines herbes.

Découpez un poulet gras et tendre et faites revenir les morceaux dans un plat allant au four, avec moitié beurre et moitié huile d'olive ; salez, poivrez. Couvrez ensuite le plat et mettez-le au "Four Tito-Landi" (cuisson environ trente à trente-cinq minutes). Lorsque la cuisson est faite, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillerées de cognac et un peu de bouillon, puis ajoutez les fines herbes (persil et estragon hachés). Servez bien chaud.

Faisan doré sur canapé.

De préférence, prendre une poule faisane. La faire rôtir comme un poulet, après l'avoir bardée et piquée de lard. La servir sur tranches de pain grillé placées dans la sauce un peu avant la fin de la cuisson.

Filet de Porc Arlequin.

Prenez un beau filet de porc frais désossé, lardez-le de pistaches et de truffes comme une volaille ; quand il sera bien marbré de noir et de vert, ficelez-le et faites-le rôtir au "Four Tito-Landi". Laissez-le refroidir dans sa graisse et servez avec une salade de concombres aux œufs durs.

Veau rôti aux asperges.

Prenez un carré de veau. Parez-le, piquez de lard fin, salez, poivrez, enveloppez-le d'une barde de lard et mettez-le au "Four Tito-Landi", dans un plat beurré. Faites cuire et servez-le sur un plat foncé de jus de veau réduit, avec une garniture d'asperges à la crème.

Œufs à la coque (sans coquille).

Cassez les œufs dans un plat creux, ou mieux dans des pots à crème, sans matière grasse, salez à volonté. Faire cuire au Four-Cloche quelques minutes à grand feu.

Si on dispose de crème fraîche, on peut en ajouter un peu sur chaque œuf.

Gâteau de Foie.

Piles ensemble 100 gr. de foie de volailles, 50 gr. de lard gras et 50 gr. de mie de pain (ou mieux de brioche). Passez au tamis ou à la passoire fine, puis ajoutez sel, poivre, une demi-gousse d'ail et trois brins de ciboulette-cive et persil hachés très fin. Malaxez le tout avec deux jaunes d'œuf. Ajoutez ensuite les deux blancs battus en neige ferme. Puis versez ce mélange dans un moule préalablement beurré et garni de chapelure. Faites cuire au "Four Tito-Landi", à feu doux, environ une heure. Démoulez et servez chaud.

Lapin en terrine.

Découpez le lapin en morceaux et faites-les revenir au beurre bien chaud. Rangez ces morceaux dans la terrine, intercalez quelques morceaux de lard, quelques rondelles de carottes, échalote, ail ; salez, poivrez, recouvrez par quelques bardes de lard gras. Versez un verre de vin blanc et un demi-verre d'eau. Recouvrez du couvercle et faites cuire au "Four Tito-Landi", à feu moyen, une heure et demie à deux heures. Servez chaud ou froid.

Tomates farcies.

Choisissez de belles tomates pas trop mûres, coupez une calotte et videz chaque tomate de ses pépins. Introduisez dans ces tomates une farce de viande et rangez-les dans un plat. Faites cuire au "Four Tito-Landi" (en dessous du plat), à feu moyen. Servez très chaud. On peut remplacer la farce de viande par une farce maigre composée de champignons, jaunes d'œufs durs, ail, échalotes, persil et mie de pain trempée dans du lait.

Salmis d'aubergines et tomates.

Coupez des aubergines en rondelles d'environ 15 millimètres d'épaisseur, passez-les au sel et cuisez-les dans un peu d'huile. Lorsqu'elles sont ramollies, ajoutez des tomates en quartiers, oignons, échalotes, persil hachés ; salez, poivrez et mettez au "Four Tito-Landi", à feu moyen, jusqu'à ce que le jus soit réduit, et servez chaud.

Ciafoutis.

Battez trois œufs en omelette, ajoutez une cuillerée à bouche de sucre en poudre, un peu de sel, un verre de lait, trois cuillerées de farine ; délayez le tout. Quand vous aurez obtenu une pâte bien lisse, ajoutez une livre de cerises noires avec leurs noyaux, versez dans une tourtière beurrée et cuisez à four chaud environ une demi-heure.

Soufflé aux abricots.

Battez quatre blancs d'œufs en neige, ajoutez quatre cuillerées de gelée d'abricots, un peu de sucre en poudre. Fouettez le tout ensemble, versez dans un moule bien beurré, mettez dix minutes au four, à bon feu, et servez très chaud.

Brioche, Savoie, Quatre-quarts, cake, Gougelhopi, etc...

Préparer selon les recettes habituelles et faire cuire au Four-Cloche — c'est délicieux !

Société des Établissements TITO-LANDI