

MATHON®

38165 St Marcellin Cedex

30406

**DIABLE
A POMMES DE TERRE*****Une nouvelle façon de cuisiner***

Ustensile de cuisson ancestral, le diable alsacien vous propose un principe de cuisson tout à fait unique, **100 % naturel** ! Sans matière grasse et sans eau, les aliments cuisent à l'étouffé, dans leur propre jus et conservent ainsi toutes leurs saveurs et vitamines. Et en plus, aucune éclaboussure : votre four reste bien net !

Fabriqué artisanalement, à partir de sables rigoureusement sélectionnés pour la qualité de leur grain, chaque diable est une pièce unique. Sa couleur peut varier du beige foncé au beige très clair en fonction de la composition exacte du sable utilisé. Très bel objet, le diable est aussi un cadeau de choix : n'hésitez pas à l'offrir.

Conseils**Utilisation uniquement au four et micro-ondes.**

- Pour la première utilisation, aucune précaution particulière : pas besoin de laver le diable mais s'assurer au contraire qu'il soit bien sec.
- Ne rien ajouter : ni eau, ni matières grasses.

Conseils de cuisson : Laver les pommes de terre et les mettre à cuire sans les peler 15 mn au micro-ondes (puissance maximale) ou 45 mn au four traditionnel à 240° (Th. 8).

Pop-corn : Préchauffer le diable vide au micro-ondes pendant 7 mn à puissance maxi. Recouvrir le fond du diable de maïs pour pop corn, mettre couvercle et compter encore 5 mn à puissance maxi.

La terre culinaire est sensible aux chocs thermiques

- * **Ne pas mettre d'aliments froids ou congelés directement à cuire sans les avoir réchauffés au préalable à température ambiante.**
- * **Ne pas plonger votre diable encore chaud dans l'eau froide.**
- * **Si votre diable est très sale, laisser tremper 2 h environ, puis nettoyer avec une éponge. Décoller avec une spatule les résidus "tenaces". Rincer à l'eau bouillante et laisser sécher à l'air libre 48 h ou faire sécher à vide dans le four à 90° (Th. 3) pendant 30 mn environ.**

Avant toute utilisation, bien vérifier que votre diable est parfaitement sec.

MATHON®

38165 St Marcellin Cedex

**POMMES DE TERRE
AUX FINES HERBES****Pour 4 à 6 personnes****Préparation : 10 mn****Cuisson : 45 mn au four****Ingrédients****1,5 kg de pommes
de terre****500 gr de fromage blanc****Oignons****Persil, ciboulette****Moutarde****Sel, poivre****Ustensiles**

Diable à pomme de
terre Réf. 30406

1. Cuire les pommes de terre 15 mn au four micro-ondes (puissance maximale) ou 45 mn au four traditionnel à 240°C (Th. 8) et retourner votre diable à mi-cuisson.

2. Mélanger le fromage blanc avec les oignons émincés et les herbes finement hachées.

3. Poivrer, saler, rajouter un peu de moutarde selon votre goût et servir avec les pommes de terre.

Entretien

- * Laver à l'eau chaude. Décoller éventuellement les restes de nourriture avec une spatule. **ATTENTION** : Ne pas utiliser de produit vaisselle car la terre de votre diable étant poreuse cela nuirait aux cuissons suivantes.
- * Votre diable va se culotter au fil des utilisations et la terre va acquérir une patine naturelle. Cela renforcera encore ses qualités de cuisson.
- * Bien laisser sécher à l'air libre avant de ranger.

**Demandez notre catalogue gratuit au 04 76 64 44 65
Plus de 700 articles pour une cuisine facile et savoureuse**

