demeyere
MADE IN BELGIUM

Jingle bells À TABLE !

DEMEYERE & LES FRÈRES BOXY VOUS DÉVOILERONT LEURS SECRETS CULINAIRES POUR FINIR L'ANNÉE EN BEAUTÉ











Un filet mignon de porc, du saumon ou plutôt une nouvelle création ? À Noël, le stress est souvent palpable en cuisine. L'expert culinaire Demeyere et les frères traiteurs gastronomiques Kristof et Stefan Boxy vous aideront à réussir vos fêtes de fin d'année tant sur le plan convivial que gastronomique.

DÎNER DE NOËL CLASSIQUE

Bien que pour Kristof et Stefan Boxy, des accros de la qualité Demeyere, Noël soit une période de travail intense, ils profitent toutefois des plaisirs de la table en famille le lendemain de Noël.

Kristof Boxy : 'J'adore la période de Noël et sa tradition quand tout le monde se met sur son 31, quand les dames sont en robe de soirée et les hommes en smoking, quand la table est bien mise et que les chandelles sont allumées et que famille et amis se réunissent autour de la même table pour partager des moments gastronomiques et conviviaux. Malgré le fait que nous souhaitons tous passer un Noël blanc, il nous faut mettre à l'évidence que cela devient de plus en plus rare. Une chose est certaine, Noël est une vraie fête et je souhaite que cette tradition conviviale demeure intacte. Pour moi, inutile d'ouvrir les paquets trop vite comme c'est le cas chez les enfants de mon frère, dit-il en souriant – et surtout pas de smartphone à table. Non, la gastronomie est une culture, un événement social pour lequel il faut prendre son temps avec un sapin de Noël scintillant en toile de fond. Un vrai sapin de Noël et un véritable événement culinaire'

Un Noël classique doit-il aller de pair avec un dîner classique ? 'Pourquoi pas ! Une dinde de Noël par exemple est toujours un succès. En fait, vous pouvez servir ce que vous voulez, ce qui compte c'est l'atmosphère. Je ne suis pas fan des tendances culinaires, des mousses 'à toutes les sauces' ; non je préfère voir ce que je mange. C'est pourquoi, je choisis toujours des produits de qualité supérieure. N'utilisez pas trop d'ingrédients pour les fêtes mais optez plutôt pour des ingrédients purs et beaucoup de légumes. Succès garanti ! Chez nos parents, nous avons toujours mangé du homard et de la salade au Nouvel An, le tout arrosé d'un bon vin. Mon frère ne jure que par la raclette, quant à moi, je me régale avec notre menu traiteur que nous préparons pour les fêtes. Je rêve bien sûr aussi que quelqu'un fasse la cuisine pour moi à Noël (dit-il en souriant).'

DU MOULE MULTIFONCTIONNEL AU TEPPANYAKI

Pour Kristof Boxy, pas de Noël sans table bien mise. 'J'attache beaucoup d'importance à une table bien mise et c'est d'autant plus agréable car vous pouvez enfin sortir vos couverts et votre vaisselle assortie des beaux jours que vous pouvez d'ailleurs aussi utiliser durant les autres jours en ajoutant de nouveaux accents. Le rouge et le vert sont les 'must' de Noël, bien que les tons blancs, dorés ou argentés se plaisent tout autant sur votre table festive. Si, en plus, vous avez de beaux ustensiles de cuisine telles que les cocottes ou le moule multifonctionnel de Staub, vous pouvez servir vos plats directement à table pour donner une touche conviviale particulière.'

'Le teppanyaki est aussi un ustensile de fête immanquable. Au lieu de cuire votre poisson dans la poêle avec pour résultat des morceaux de poisson dispersés çà et là, vous pouvez parfaitement cuire de grandes portions de poisson en une seule fois sur votre teppanyaki sur lequel vous pouvez aussi préparer vos plats d'accompagnement tels que des navets au foie gras, enveloppés de lard ou encore des légumes comme du fenouil, de petites salades, du chou pointu ou du chou-rave…Pour ce faire, il suffit de les couper en gros morceaux et de faire cuire un instant dans du beurre mais sans les étuver, d'y ajouter quelques graines de sésame ou de cumin et le tour est joué. Ce mode de cuisson est aussi très pratique pour ceux ou celles qui digèrent mal l'ail ou le paprika. Soulevez vos légumes sur le teppanyaki entre les gousses d'ail et les morceaux de paprika, de cette façon, le parfum sera discrètement mélangé à vos légumes.'

demeyere
MADE IN BELGIUM



STAUB, MOULE MULTIFONCTIONNEL

- Le moule multifonctionnel de Staub est en fonte émaillée. Ce matériau veille à la répartition homogène de la chaleur tout en maintenant également parfaitement vos ingrédients au froid. Ce moule a un fini intérieur en émail mat noir et un fini extérieur en émail coloré avec un beau brillant. De plus, ce moule multifonctionnel de Staub convient au four et à tous les types de feux, y compris l'induction.

- Dimensions : 23x11.5x7 – 1.56 l
- Couleurs : noir, gris graphite
- Matériau : fonte
- Prix indicatif : à partir de 129 euros



DEMEYERE, RÔTISSOIRE INDUSTRY

- La rôtissoire Industry de Demeyere a un design robuste, élégant et pratique. Idéal pour préparer une belle entrecôte de veau avec des pommes de terre ou des légumes. Vous pouvez d'abord faire dorer le tout sur le feu avant de faire cuire votre viande à point au four. Le matériau 5 couches au fini Silvinox® garantit une parfaite répartition de la chaleur. Les poignées Inox soudées sont sablées en surface. La rôtissoire Industry de Demeyere convient au four et à tous les types de feux, y compris l'induction.

- Dimensions : l 32 x b 26,5 cm ou l 40 x b 34 cm
- Couleur : aluminium
- Matériau : 5 couches
- Prix indicatif : à partir de 199 euros



DEMEYERE, TEPPANYAKI

- Avec votre teppanyaki, vous préparerez un plat complet sur une seule plaque. Cuire de grandes portions devient un jeu d'enfant. Le teppanyaki grand format se plaît au four ou sur deux feux de votre cuisinière tandis que le petit format est très pratique à utiliser au four. Le matériau 5 couches ou 7 couches avec TriplInduc® assure une répartition thermique optimale. Le teppanyaki de Demeyere convient aussi à l'induction.

- Dimensions : L 39 x l 27 cm (5 couches) ou L 35,4 x l 32,5 cm et L 53 x l 32,5 cm (7 couches)
- Couleur : aluminium
- Matériau : 5 ou 7 couches
- Prix indicatif : à partir de 199 euros



Recettes de Noël de Stefan & Kristof Boxy

TERRINE DE SAUMON MARINÉ, HIBISCUS & CRABE

(se prépare facilement à l'avance)

INGRÉDIENTS (8 PERSONNES) :
- 400 g de saumon mariné
- herbe d'hibiscus
- 4 tomates
- 420 g crabe
- 1 g poivre de Cayenne
- 90 g mayonnaise
- 24 feuilles de cerisier
- 8 g mini cresson
- 32 tiges de ciboulette
- 80 g radis
- 50 ml crème
- 7,5 g crème sure
- 5 g Verjus
- 0,5 g poivre et sel

PRÉPARATION :
Découpez le saumon mariné en tranches et saupoudrez le tout avec l'herbe d'ibiscus. Enlevez la peau et les graines des tomates et découpez-les en quartiers. Pour la crème sure : mélangez la crème sure avec le Verjus, le poivre et le sel et battez le tout. Faites ensuite le mélange de crabe en mélangeant le crabe, le poivre de Cayenne, la crème sure et la mayonnaise. Couvrez le fond de la terrine avec une couche de tomates et alternez avec une couche de crabe ou une couche de saumon mariné et le mélange de crabe. Mettez les tomates pour la dernière couche. Laissez raffermir le tout au frigo. Servez avec des épices et des radis.
Conseil gourmand : servir avec de la sauce aïoli.

DINDE DE NOËL AUX NOIX ET AU MÉLANGE DE CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS (14 PERSONNES) :
- 1 dinde de 7 kg
- 350 g beurre
- 250 g pain blanc sans croûte
- 140 g noix
- 1 tl thym séché
- 500 g mélange de champignons
- 10 gousses d'ail
- huile d'olive
- poivre et sel

PRÉPARATION :
Laissez tremper le pain dans l'huile d'olive pendant quelques heures et mélangez avec 5 gousses d'ail coupées, les noix le mélange de champignons, le thym, 200 g de beurre et 5 g de poivre et sel. Farcissez la dinde et enduisez-la avec le poivre et le sel tout et 150 g de beurre en morceaux. Déposez les autres gousses d'ail non épluchées autour de la volaille. Chauffez le four à 150° C et faites cuire la dinde entre 3 et 3 ½ h. Aspergez la volaille toutes les 20 minutes avec le jus de cuisson et contrôlez régulièrement la cuisson après 1 ½ h de cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande sachant qu'à 70° C la volaille est cuite. Sortez la dinde du four et laissez reposer pendant15 minutes sous film aluminium avant de la découper.
Conseil gourmand : servez avec des pommes dauphines.

A PROPOS DE DEMEYERE – WWW.DEMEYERE.BE

En tant qu'entreprise familiale fondée en 1908, Demeyere est aujourd'hui une des références mondiales en matière de production d'ustensiles de cuisine en Inox. Basée à Herentals, dans la province d'Anvers, la marque 'Demeyere' est un standard pour tous les professionnels et les passionnés de l'art culinaire. De génération en génération, Demeyere a toujours mis la haute qualité de ses produits au premier plan, tant en matière de performance que de durabilité sans oublier le confort d'usage, la sécurité et l'aspect santé qui ont été conférés à ses batteries de cuisine uniques qui, avec leur design raffiné, rendent l'art culinaire complet.

Pour ce faire, Demeyere applique des technologies avancées et adaptées et développées sur site pour répondre aux besoins de la cuisine actuelle. Tous les produits ont été développés en fonction de leur usage et pour diverses méthodes de cuisson. Dans cette optique, les produits Demeyere sont uniques au monde et apportent une réponse aux énigmes culinaires les plus complexes.

POUR PLUS D'INFOS

RCA PR I Hilde Meus I Tél. +32 11 590 597 | hilde.meus@rca.be I www.rcapress.be