

La romertopf

c'est une cocote pas trop fragile si on la traite bien c'est à dire qu'on la fait tremper au moins 15 à 20mn avant de la mettre au four même au micro ondes et qu'on ne la cogne pas sur un plan de travail dur.

Elle se trouve partout dans les magasins d'articles ménager pas de matériel électrique mais mais de maison ou au supermarché.

Elle se nettoie à l'eau chaude pas au lave vaisselle avec du liquide vaisselle et une éponge grattante puis s'essuie bien et se laisse secher avant de la ranger ainsi traitées elles urent longtemps j'ai deux depuis 28 ans et je les utilise souvent.

poisson il vaut mieux avir une cocotte réservée à cet usage; il faut compter 20mn de temps de cuisson en plus par rapport à une recette normale car il faut enfourner dans un four froid et monter la température d'un cran de 5 en 5mn jusqu'à la température de cuisson normale.

michele bergeotte

lien permanent vers la recette : [La romertopf](#)