



CHASSEUR®

Made in France

Tajin' Cuisine  
*signé Yvan Cadiou*

CHASSEUR

**Le Tajine** est l'ustensile de cuisson conique marocain utilisé depuis des siècles pour cuire lentement à l'étouffée des plats traditionnels, composés de viandes ou de poissons, de légumes variés et de merveilleuses épices. Par extension, le nom Tajine désigne également les préparations culinaires cuites à l'étouffée dans cet ustensile.



Le Tajine CHASSEUR avec un plat en fonte émaillée et un couvercle en céramique de couleur permet d'optimiser son utilisation grâce aux propriétés de la fonte - diffuse parfaitement la chaleur, résiste à haute température, est indéformable et ne se fend pas, maintient les plats chauds. Le Tajine CHASSEUR est compatible avec tous les modes de cuisson y compris l'induction et le four.



Le cuisinier créateur français Yvan Cadiou a aimé :

- Son efficacité : répartition parfaite de la chaleur et cuisson lente incomparable grâce aux propriétés de la fonte.
- Sa polyvalence : permet aussi bien de saisir les aliments sur le feu à gaz que de cuire à l'étouffée sur le feu ou au four. Ainsi les sucs recueillis lors de la phase de braisage peuvent être conservés pour poursuivre avec la cuisson à l'étouffée. Ceci rend possible la réalisation de plats semblant très élaborés avec aisance.
- Son format : parfaitement adapté pour un plat de résistance pour 4 personnes.

**The Tajine** is a conical casserole which has been used in Morocco for centuries to cook traditional recipes very slowly, using meat, fish, various vegetables and marvellous spices.

The name Tajine indicates dishes cooked in the steam that develops under the lid during cooking.



The CHASSEUR Tajine with a cast iron dish and a ceramic lid - gives optimum use thanks to the unquestionable properties of cast iron - even heat distribution and resistance to high temperatures. The Tajine is rigid and will not crack. It will keep dishes warm after the cooking has been completed.

The CHASSEUR Tajine is compatible with all types of hobs including induction and oven.



The creative French Chef, Yvan Cadiou likes the CHASSEUR Tajine because:

- Its efficiency: even heat distribution and incomparable slow cooking thanks to the properties of cast iron.
- Its versatility: the tagine can be cooked on any hob or in the oven. The moisture which gathers in the casserole as the food is cooked is kept in by the unique shape of the lid and evaporates to steam – perfect for slow cooking.
- Its size: perfect for a main course for 4 people.



## TAJINE DE POULET AUX RAISINS CHICKEN TAJINE WITH GRAPES

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson à l'étouffée sur feux doux  
ou au four 160° : 30 mn

1 poulet de 1,5 Kg

500 gr de raisin frais

500 gr de raisin frais pour presser  
en jus

250 gr de tomates cerise

6 à 8 échalotes

1 c. à café de curcuma

quelques tours de moulin de poivre

1 c. à café rase de sel fin

5 cl d'huile d'olive

quelques feuilles de coriandre  
fraîche



Recipe for 4 people

Preparation time: 15 mins.

Cooking time over a low heat  
or if braised in the oven at 160°C: 30 mins.

One 1,5 Kg chicken

500 g fresh grapes

500 g fresh grapes to extract the  
juice

250 g cherry tomatoes

6 to 8 shallots

½ teaspoon of turmeric

freshly ground pepper

½ level teaspoon of fine salt

5 cl olive oil

a few leaves of fresh coriander

- ❶ Découper le poulet en 4 - 2 poitrines et 2 cuisses - la carcasse non utilisée peut servir pour un bouillon ou une soupe.
- ❷ Placer la base du Tajine sur feu moyen, verser un peu d'huile d'olive, dorer le poulet sur toutes les faces saler et poivrer.
- ❸ Eplucher les échalotes, les placer entières avec le poulet, et saupoudrer de curcuma.
- ❹ Cuire 20 mn à l'étouffée, couvercle fermé, sur le feux ou au four.
- ❺ Ajouter les tomates cerises et la moitié des grains de raisin, puis presser les raisins restants dans un linge au dessus du poulet, cuisson à l'étouffé 10 mn.
- ❻ Vérifier l'assaisonnement, arroser avec un peu d'huile d'olive, parsemer des feuilles de coriandre ou persil, servez en centre de table, avec du bon pain et une salade verte !

- ❶ Cut the chicken into 4 pieces – 2 breasts and 2 legs - not the carcass which can be used to make broth or soup.
- ❷ Place the Tajine dish over a moderate heat with half the olive oil. Brown the seasoned chicken in the Tajine dish.
- ❸ Peel the shallots, put them whole with the chicken and sprinkle with turmeric.
- ❹ Braise for 20 mins. over a low heat with the lid on.
- ❺ Add the cherry tomatoes and half the grapes, then put the remaining grapes in a clean teatowel and squeeze to extract the juice over the chicken: simmer over a low heat for 10 mins.
- ❻ Check the seasoning and pour the remaining olive oil over the dish. Sprinkle with coriander or parsley leaves, place in the centre of the table and serve with some good bread and a green salad !



CHASSEUR

# TAJINE DE SAUMON AUX FÈVES

## SALMON AND BROAD BEAN TAJINE

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson sur feux doux :  
20 mn ou au four 160° : 30 mn

1 pavé de filet de saumon de 750 g  
450 g de fèves épluchées  
5 échalotes  
100 g d'abricots secs  
¼ de litre de jus d'orange ou jus de 4 oranges  
1 c. à café rase de sel fin  
quelques tours de moulin de poivre  
1 c. à soupe de paprika doux  
1 c. à café de thym sec haché  
10 cl d'huile d'olive  
quelques feuilles de basilic



Recipe for 4 people

Preparation time: 15 mins.

Cooking time on a low heat: 20 mins.  
Or in the oven at 160°C: 30 mins

One 750g thick fillet of salmon  
450g shelled broad beans  
5 shallots  
100g dried apricots  
1/4 lt orange juice  
or the juice of 4 oranges  
1/2 level teaspoon of fine salt  
freshly ground pepper  
1 soup spoon of mild paprika  
1/2 teaspoon of dried chopped thyme  
10cl of olive oil  
a few leaves of basil

- ➊ Verser les fèves et les abricots secs dans le Tajine, couvrir d'eau, porter à ébullition, cuisson 5 mn, puis égoutter, rafraîchir et réserver.
- ➋ Dans une assiette creuse mélanger le paprika, thym sec, sel fin et poivre.
- ➌ Prendre le pavé de saumon sans peau ni arrête, le plonger dans l'assiette, en pressant fortement afin de bien l'enrober du mélange d'épices.
- ➍ Placer le Tajine sur feux moyen, verser la moitié de l'huile d'olive, ajouter les échalotes épluchées, entières, les dorer légèrement.
- ➎ Verser les fèves et abricots égouttés dans le Tajine puis le jus d'orange, poser le pavé de saumon sur la préparation, couvrir avec le couvercle, cuisson à l'étouffée 10 mn, feux doux.

Avant de servir arroser avec l'huile d'olive restante, parsemer les feuilles de basilique, servir en centre de table, avec, par exemple, une salade d'endives acidulée.

- ➊ Put the broad beans and dried apricots into the Tajine dish, cover with water, bring to the boil and cook for 5 mins., then drain, refresh with cold water and put them aside.
- ➋ Mix the paprika, dry thyme, fine salt and pepper in a dish.
- ➌ Put the skinned, boned salmon fillet into the spice mixture and coat, pressing firmly to ensure the spices stick.
- ➍ Place the Tajine dish over a moderate heat, add half the olive oil and the peeled whole shallots and brown lightly.
- ➎ Add the drained broad beans and apricots to the Tajine dish. Then add the orange juice and place the salmon carefully into the mixture. Cover with the lid and braise for 10 mins. over a low heat.

Before serving, pour over the remaining olive oil, sprinkle with basil leaves and serve in the centre of the table with a tangy flavoured salad such as chicory.



CHASSEUR

Paprika doux  
E-Cook

Sel Guérân-Herbé

# GATEAU DE POIRES ET FRAMBOISES EN TAJINE PEAR AND RASPBERRY CAKE IN A TAJINE DISH

Recette pour 4 à 6 personnes  
Temps de préparation : 15 mn  
Temps de cuisson au four à 160° : 40 mn

Serves 4 to 6 people  
Preparation time:15 mins.  
Baking time in the oven at 160°C: 40 mins

3 belles poires  
200 g de framboises surgelées  
4 oeufs  
1 sachet de levure chimique - 10 g  
250 g d'amandes avec peau  
100 g de beurre  
100 g de sucre non raffiné  
100 g de farine  
1 c. à café rase de gingembre en poudre  
+ 1 pincée pour la finition  
le jus d'un demi citron



3 large pears  
200 g frozen raspberries  
4 eggs  
1 sachet baking powder (10 g)  
250 g almonds (skin on) / 250 g ground almonds  
100 g butter  
100 g brown sugar  
100 g flour  
1/2 level teaspoon of powdered ginger  
+ 1 pinch to finish  
the juice of half a lemon

- 1 Mélanger les oeufs, le sucre, la levure et le beurre mou pour obtenir une préparation homogène.
- 2 Ajouter la poudre d'amande ou les amandes mixées grossièrement , la farine et la poudre de gingembre. Mélanger délicatement à la spatule.
- 3 Eplucher les poires, les couper en 6, les placer dans un récipient en les recouvrant du jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
- 4 Mélanger délicatement les quartiers de poire et les framboises dans la préparation , saupoudrer avec une pincée de gingembre. Verser le tout dans le Tajine fermé avec son couvercle et cuire au four à 160°C pendant 40 minutes.

A déguster tiède avec un fromage blanc épais mélangé à quelques framboises surgelées.

- 1 Mix the eggs, sugar, and baking powder well with the soft butter to obtain a smooth mixture.
- 2 Add the ground almonds or roughly chopped almonds and the flour and mix lightly with a spatula, then add the powdered ginger.
- 3 Peel the pears and cut into 6, then place in a dish and cover with lemon juice to prevent them from going brown.
- 4 Lightly mix the raspberries into the preparation, sprinkle topping and with a pinch of ginger, then put the lid on the Tajine dish and place in the oven for 40 mins. at 160°C.

To be eaten warm with a thick fromage frais into which a few frozen raspberries have been mixed.



CHASSEUR

# TARTE TATIN

## TARTE TATIN

Recette pour 4 personnes  
gourmandes !

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson au four à 170° :  
45 mn

6 belles pommes

100 g de beurre demi-sel

100 g de sucre non raffiné

Le jus d'1 citron

pour la pâte brisée :

220 gr de farine fine

100 gr de beurre demi-sel

1 oeuf

2 c. à soupe de lait

- ❶ Pour la pâte brisée placer l'oeuf, le lait, le beurre mou dans un bol, mélanger, puis ajouter la farine. Malaxer l'ensemble des ingrédients pour obtenir une boule de pâte consistante, laisser reposer 15 mn à température ambiante.
- ❷ Placer le plat du Tajine sur feu moyen, verser le sucre, le laisser fondre pour obtenir un caramel blond, mettre le beurre sur le caramel juste le temps de mélanger puis retirer du feu.
- ❸ Laisser reposer, éplucher les pommes, les découper en quartiers fins, arroser d'un jus de citron, puis les placer en spirale dans le plat du Tajine.
- ❹ Étaler la pâte et former un disque légèrement plus grand que la taille du moule. La placer sur les pommes à l'aide du rouleau autour duquel vous aurez entouré la pâte.
- ❺ Placer le plat sans le couvercle sur une grille dans un four à 170°C pendant 35 mn, puis laisser reposer 20 mn à l'extérieur.

Présentation à la française, placer une assiette à l'envers sur le plat puis retourner l'ensemble pour servir le côté fruits vers le haut ou à l'anglaise en gardant la tarte recouverte de pâte telle quelle dans le plat d'origine.



Recipe for 4 people with a good  
appetite!

Preparation time: 20 mins.

Baking time in the oven at  
170°C: 45 mins.

6 large apples

100 g salted butter

100 g brown sugar

The juice of 1 lemon

for the shortcrust pastry:

220 g sifted plain flour

100 g salted butter

1 egg

2 soup spoons of milk

- ❶ For the shortcrust pastry put the egg, milk and softened butter into a bowl, mix and then add the flour. Mix all the ingredients to obtain a consistent ball of pastry and allow it to rest at room temperature for 15 minutes.
- ❷ Put the Tajine dish on a moderate heat, add the sugar and allow it to melt to obtain a light caramel, then add the butter to the caramel, stir and then remove from heat.
- ❸ Leave to rest, peel and finely slice the apples and sprinkle with lemon juice and arrange in a spiral in the Tajine dish.
- ❹ Roll out the pastry into a round shape slightly larger than the size of the tin, then, lifting it wrapped over the rolling pin, carefully place on the apples.
- ❺ Place on a wire rack and bake without the lid for 35 mins. in an oven preheated to 170°C, then remove and allow it to rest for 20 mins.

French-style: turn the tart upside down onto a plate with the fruit uppermost or, English-style, keeping it in the baking dish as if it were a pie.





**CHASSEUR**

**INVICTA Diffusion**

ZONE INDUSTRIELLE

F-08350 Donchery

Tél. : +33(0)3 24 27 71 71

Fax : +33(0)3 24 26 65 56

accueil@invicta-sa.fr



[www.invicta.fr](http://www.invicta.fr)  
[www.chasseur.eu](http://www.chasseur.eu)

*Yvan Cadiou*

Atelier Altavan

3 Anse de Malmousque

13007 Marseille

[www.yvancadiou.com](http://www.yvancadiou.com)