



LES INSTRUMENTS DU GOÛT

Atlas

Tajine Tous Feux
Tagine All Heat Sources
Tagine Für Alle Hitzewuellen
Tajine Voor Alle Warmtebronnen

Recettes includes
Recipes included
Inklusive Rezepte
Recepten inbegrepen

Nous vous remercions d'avoir choisi le tajine **Atlas** Peugeot !

Découvrez l'art de la cuisine nord-africaine avec le tajine Peugeot, une invitation à un voyage culinaire riche en saveurs et en traditions.

Célèbre pour ses mélanges subtils d'épices, ses plats savoureux et ses arômes envoûtants, cette cuisine raconte l'histoire d'une culture qui célèbre la convivialité et l'hospitalité autour d'une table généreuse.





Notre plat à tajine, conçu avec une **base en aluminium recyclé** compatible tous feux et four et un revêtement en céramique sans PFAs antiadhésif, garantit une cuisson saine, préservant l'authenticité des ingrédients.



Le **couvercle en céramique**, fabriqué avec soin en France dans notre manufacture bretonne, permet une répartition uniforme de la chaleur, idéale pour mijoter lentement des viandes tendres et des légumes parfumés.

Disponible dans une palette de couleurs brillantes et intenses, notre tajine est non seulement un instrument de cuisine performant, mais aussi un véritable objet de décoration qui égayera votre cuisine.

Plongez dans l'univers envoûtant de la cuisine orientale et laissez-vous inspirer par les saveurs uniques que vous pourrez créer avec ce plat.





Avant la première utilisation

- Enlever toutes les étiquettes.
- Laver la base et le couvercle du tajine à l'eau savonneuse, avec une éponge non abrasive. Rincer et laisser sécher.
- Votre produit est prêt à l'emploi !

Conseils d'utilisation



- Votre tajine peut être utilisé sur feux gaz, électrique, vitrocéramique (halogène ou radiant) et induction.
- Choisir toujours une taille de feu adaptée à la dimension du fond de votre produit.
- Sur les plaques à induction ou vitrocéramique, nous recommandons de ne pas dépasser les 2/3 de la puissance. Toute utilisation du booster est à proscrire.
- Votre tajine peut également être utilisé au four jusqu'à 250°C.
- Ne pas utiliser la fonction grill du four et ne pas placer le produit sur la paroi inférieure mais toujours sur une grille ou une plaque.
- Votre tajine ne peut pas être utilisé au micro-ondes.
- Ne pas surchauffer et toujours s'assurer que l'huile, l'eau ou les aliments se trouvent dans l'ustensile de cuisine avant de le chauffer.
- Le secret de la cuisine au tajine tient à une cuisson délicate et longue, il convient de cuisiner à feu doux ou moyen.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pointus. Vous risquez d'endommager le revêtement. Utiliser plutôt des ustensiles résistants à la chaleur en silicone, plastique ou bois.
- Laisser refroidir le tajine quelques temps avant de le plonger dans l'eau ou de le laver à l'eau savonneuse. Le choc thermique pourrait l'endommager.







Nettoyage et entretien

- Nous préconisons un lavage à la main à l'eau savonneuse et avec une éponge douce (ne pas utiliser le côté abrasif). Le lavage occasionnel au lave-vaisselle est possible. Cependant, en fonction du détergent utilisé et du cycle programmé, un dépôt noir peut apparaître sous la base du produit, sans risque pour le produit et le consommateur. Essuyer simplement la base avec un essuie-tout.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive pour le nettoyage.
- S'il reste des résidus incrustés, ne pas frotter fortement mais effectuer un nettoyage en profondeur en laissant tremper le tajine une nuit dans de l'eau chaude savonneuse, suivi d'un lavage complet le lendemain matin.
- Lors du nettoyage du couvercle, veiller à nettoyer le bord non émaillé après chaque utilisation pour éviter les dépôts de graisse.



Consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de la manipulation de la base et du couvercle chaud, utiliser toujours une manique ou un gant de protection.
- Lorsqu'on retire le couvercle, le manipuler pour orienter la vapeur loin du visage.
- Ne pas déposer le récipient ou le couvercle encore chauds sur des surfaces non protégées.
- Ne pas déposer le couvercle sur une source directe de chaleur, ni sur une surface brûlante.
- Le produit n'est pas compatible avec le four à micro-ondes.
- Si le revêtement de votre produit est endommagé, ne pas utiliser le produit.



Garantie

- Le produit est garanti 10 ans.
- Cette garantie s'entend hors usure normale, hors choc ou chute, et pour une utilisation culinaire conforme à cette notice.
- La garantie n'est accordée que si elle est accompagnée d'une preuve d'achat (carte de garantie dûment remplie, ticket de caisse ou enregistrement sur notre site peugeot-saveurs.com).

Tajine de légumes aux pruneaux

(végétarien)

Temps de préparation

30 minutes

Temps de cuisson

45 minutes

Temps total

1 heure et 15 minutes

Portions

6 personnes



Les ingrédients

Les légumes

- 2 oignons
- 3 pommes de terre
- 3 carottes
- 3 tomates
- 1 courgette
- 200 g de petits pois
- 1 bulbe de fenouil
- 1 poivron jaune ou vert
- 1 piment vert piquant optionnel
- 1 bonne poignée de pruneaux

La sauce

- 4 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de paprika piment doux
- 1 cuillère à café de Ras el hanout
- Quelques pistils de safran
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre
- Mélange de persil et coriandre ciselé
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de beurre

La recette

- Éplucher et couper les légumes (pommes de terre, poivron, courgette, 1 carotte) en lanières épaisses. Couper le fenouil en petit morceaux.
- À l'aide d'un économe réaliser des rubans de deux carottes, émincer les oignons en rondelles, couper les tomates en tranches, hacher le persil et la coriandre.
- Dans un grand bol, mettre l'ail râpé, les épices (gingembre, curcuma, paprika, Ras el hanout, pistils de safran) puis saler et poivrer. Ajouter les herbes hachées, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le beurre et mélanger. Ajouter 1/2 verre d'eau et mélanger. Réserver.
- Dans la base du tajine mettre 1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis ménager un lit d'oignon au fond, ajouter les rondelles de tomates. Ajouter les rubans de carottes au centre.
- Disposer ensuite les lanières de carottes verticalement, les courgettes, les poivrons puis les pommes de terre de manière à obtenir un dôme parfait.
- Placer au sommet, les morceaux de fenouil, les pruneaux, les petits pois, le piment vert.
- Arroser les légumes de la sauce préparée au préalable.
- Recouvrir la base du tajine avec le couvercle et mettre à cuire feu doux pendant 45 minutes à 1h, à surveiller.

Les ingrédients

La sauce tomate

- 1 oignon
- 800 g de pulpe de tomates
- 1 poignée de persil et coriandre ciselés
- 1/2 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de piment doux paprika
- 1/2 cuillère à café de piment fort en poudre optionnel
- 1/2 cuillère à café de poivre moulu
- 1 cuillère à café de sel
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Les boulettes de viande

- 750 g de viande hachée de boeuf
- 1/2 cuillère à café de poivre moulu
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1/2 cuillère à café de piment fort en poudre optionnel
- 2 cuillères à café de piment doux paprika
- 2 cuillères à café de cumin moulu
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1 pincée de cannelle
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée
- 1 cuillère à soupe de feuille de menthe ciselée
- 4 gousses d'ail râpée
- 1 oignon haché

La garniture

- 6 oeufs

La recette

Les boulettes de viande

- Dans un saladier, mélanger la viande hachée, l'oignon haché, les gousses d'ail râpées, les épices, la coriandre, le persil et la menthe ciselés. Saler et poivrer et bien mélanger le tout.
- Former des boulettes de la taille d'une noix et réserver.

La sauce tomate

- Dans la base du tajine, faire chauffer de l'huile d'olive.
- Ajouter l'oignon et faire dorer. Ajouter les épices, la pulpe de tomates et les herbes ciselées. Saler et poivrer et laisser mijoter 15 minutes.
- Ajouter les boulettes de viande hachée puis couvrir et laisser cuire environ 15 minutes.
- Quand la viande est cuite, ajouter les oeufs un par un, saler et poivrer puis couvrir et laisser cuire les oeufs 5 minutes (le jaune doit rester coulant).
- Parsemer de persil et de coriandre ciselés avant de servir avec du riz ou de la semoule.

Tajine de Kefta aux œufs

Temps de préparation
15 minutes

Temps de cuisson
40 minutes

Temps total
55 minutes

Portions
6 personnes



Tajine poulet aux olives et citron confit

Temps de préparation
30 minutes

Temps de cuisson
45 minutes

Temps total
1 heure et 15 minutes

Portions
6 personnes



Les ingrédients

- 1 poulet fermier coupé en morceaux ou des pilons de poulet (1,5 Kg)
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 citron confit salé
- Quelques pistils de safran
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de Harissa
- 200 g d'olives vertes
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 2 cuillères à soupe de persil plat ciselé
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de beurre demi-sel
- Sel et poivre
- 1 petit verre d'eau bouillante
- Des pommes de terre frites pour servir (optionnel)

La recette

- Dans un grand saladier, mettre les morceaux de poulet. Ajouter les épices, l'oignon râpé, le sel et le poivre, l'ail râpé, la pulpe de citron confit, le beurre, un filet de huile d'olive, la harissa, 1 à 2 cuillères à soupe d'eau, le jus de citron puis mélanger. Couvrir et laisser mariner pour 30 minutes au minimum (idéalement toute une nuit au réfrigérateur).
- Dans la base du tajine, mettre l'huile d'olive puis laisser fondre 2 oignons en rondelle et ajouter les morceaux de poulet mariné.
- Faire dorer 5 à 10 minutes, en retournant le poulet régulièrement. Ajouter le persil et la coriandre puis verser de l'eau bouillante.
- Couvrir et laisser cuire 40 minutes environ.
- Ajouter les olives puis laisser mijoter 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la sauce réduise. Entre-temps, faire frire les pommes de terre coupées en cubes.
- Dans le tajine, disposer les pommes de terre frites puis ajouter de la coriandre fraîche ciselée et les écorces du citron confit.

Thank you for choosing the Peugeot **Atlas** Tagine!

Discover the art of North African cuisine with the Peugeot tagine, an invitation to a culinary journey rich in flavors and traditions.

Famous for its subtle spice blends, delicious dishes, and enchanting aromas, this cuisine tells the story of a culture that celebrates joy and hospitality around a generous table.





Our tagine dish, designed with a **base of recycled aluminum** compatible with all stovetops and ovens, and a PFA-free ceramic coating, ensures healthy and non-stick cooking, preserving the authenticity of the ingredients.



The ceramic lid, carefully crafted in France at our Breton factory, allows for even heat distribution, ideal for slow-cooking tender meats and flavorful vegetables.

Available in a palette of bright and intense colors, our tagine is not only a high-performance cooking tool but also a true decorative piece that will brighten up your kitchen.

Immerse yourself in the enchanting world of Moroccan cuisine and let yourself be inspired by the unique flavors you can create with this dish.





Before the first use

- Remove all labels.
- Wash the base and lid of the tagine with soapy water using a non-abrasive sponge. Rinse and let dry.
- Your product is ready to use!

Instructions for use



- Your product can be used on gas, electric, ceramic (halogen or radiant), and induction cooktops.
- Always choose a burner size that matches the dimensions of the bottom of your product.
- On induction or ceramic cooktops, we recommend not exceeding 2/3 of the maximum power setting. Avoid using the booster function altogether.
- Your tagine can also be used in the oven up to 250°C (482°F).
- Do not use the grill function of the oven and do not place the product on the lower rack; always use a rack or tray.
- Your tagine cannot be used in the microwave.
- Do not overheat and always make sure oil, water or food is in the cookware before heating.
- The secret to cooking with a tagine lies in gentle and prolonged cooking; it is best to cook over low to medium heat.
- Do not use sharp metal utensils, as they may damage the coating. Instead, use heat-resistant utensils made of silicone, plastic, or wood.
- Allow the tagine to cool for some time before immersing it in water or washing it with soapy water. Thermal shock could damage it.







Cleaning and maintenance

- We recommend hand washing with soapy water and a soft sponge (avoid abrasive side). Occasional dishwasher use is possible. However, depending on the detergent and cycle used, a black residue may appear under the base of the product, which poses no risk to the product or consumer. Simply wipe the base with a paper towel.
- Do not use abrasive sponges for cleaning.
- If there are stubborn residues, do not scrub forcefully. Instead, perform a thorough cleaning by soaking the tagine overnight in warm soapy water, followed by a complete wash the next morning.
- When cleaning the lid, ensure to clean the unglazed edge after each use to prevent grease buildup.



Safety instructions

- To avoid the risk of burns when handling the hot base and lid, always use an oven mitt or protective glove.
- When removing the lid, angle it to direct steam away from your face.
- Do not place the hot container or lid on unprotected surfaces.
- Do not place the lid on a direct heat source or on a hot surface.
- This product is not microwave oven compatible.
- If the coating of your product is damaged, do not use it.



Warranty

- The product is guaranteed for 10 years.
- This warranty excludes normal wear and tear, impact or dropping, and is valid for culinary use as per these instructions.
- The warranty is valid only with proof of purchase (completed warranty card, receipt, or registration on our website peugeot-saveurs.com).

Vegetable Tagine with Prunes

(Vegetarian)

Preparation time

30 minutes

Cooking time

45 minutes

Total time

1 hour and 15 minutes

Servings

6 people



Ingredients

The vegetables

- 2 onions
- 3 potatoes
- 3 carrots
- 3 tomatoes
- 1 zucchini
- 200 g of peas
- 1 fennel bulb
- 1 yellow or green bell pepper
- 1 optional hot green chili pepper
- 1 handful of prunes

The sauce

- 4 garlic cloves
- 1 teaspoon of ginger
- 1 teaspoon of turmeric
- 1 teaspoon of sweet paprika
- 1 teaspoon of Ras el hanout
- A few saffron threads
- 1 cinnamon stick
- 1 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon pepper
- Mixture of chopped parsley and coriander
- 5 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon butter

Recipe

- Peel and cut the vegetables (potatoes, pepper, zucchini, 1 carrot) into thick strips. Cut the fennel into small pieces.
- Using a vegetable peeler, cut into ribbons carrots, slice the onions into rings slice the tomatoes, chop the parsley and coriander.
- Place the grated garlic and spices (ginger, turmeric, paprika, Ras el hanout, saffron pistils) in a large bowl and season with salt and pepper. Add the chopped herbs, 4 tablespoons of olive oil the butter and mix well. Add 1/2 glass of water and stir. Set aside.
- In the base of the tagine, put 1 tablespoon of olive oil, then arrange a layer of onions at the bottom, and add the tomato slices. Place the carrot ribbons in the center.
- Next, arrange the carrot strips vertically, followed by the zucchinis, bell peppers, and then the potatoes, creating a perfect dome shape.
- At the top, place pieces of fennel, prunes, green peas, and green chili pepper.
- Drizzle the vegetables with the sauce prepared earlier.
- Cover the base of the tagine with the lid and cook over low heat for 45 minutes to 1 hour, checking occasionally.

Ingredients

The tomato sauce

- 1 onion
- 800 g of tomato pulp
- 1 handful of chopped parsley and cilantro
- 1/2 teaspoon of ground cumin
- 1 teaspoon of sweet paprika
- 1/2 teaspoon of optional hot chili powder
- 1/2 teaspoon of ground pepperv
- 1 teaspoon salt
- 5 tablespoons olive oil

The meatballs

- 750 grams of ground beef
- 1/2 teaspoon of ground pepper
- 1 teaspoon of ground ginger
- 1/2 teaspoon of optional hot chili powder
- 2 teaspoons of sweet paprika
- 2 teaspoons of ground cumin
- 1/2 teaspoon of ground turmeric
- 1 pinch of cinnamon
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon chopped parsley
- 1 tablespoon chopped coriander
- 1 tablespoon chopped mint leaves
- 4 cloves garlic, grated
- 1 onion, chopped

Trim

- 6 eggs

Recipe

The meatballs

- In a bowl, mix the ground meat, chopped onion, grated garlic cloves, spices, cilantro, parsley, and chopped mint. Season with salt and pepper, and mix everything well.
- Form small balls the size of a walnut and set aside.

The tomato sauce

- In the base of the tagine, heat some olive oil.
- Add the onion and sauté until golden. Add the spices, tomato pulp, and chopped herbs. Season with salt and pepper, and let simmer for 15 minutes.
- Add the meatballs, then cover and let cook for about 15 minutes.
- When the meat is cooked, add the eggs one by one, season with salt and pepper, then cover and cook for 5 minutes (the yolk should remain runny).
- Sprinkle with chopped parsley and cilantro before serving with rice or couscous.

Kefta Tajine with Eggs

Preparation time
15 minutes

Cooking time
40 minutes

Total time
55 minutes

Servings
6 people



Chicken Tagine with Olives and Preserved Lemon

Preparation time

30 minutes

Cooking time

45 minutes

Total time

1 hour and 15 minutes

Servings

6 people



Ingredients

- 1 free-range chicken cut into pieces or chicken drumsticks (1.5 kg)
- 3 onions
- 3 garlic cloves
- 1 salted preserved lemon
- A few saffron threads
- 1 teaspoon of ginger
- 1 teaspoon of turmeric
- 1 teaspoon of harissa
- 200 grams of green olives
- 2 tablespoons of chopped cilantro
- 2 tablespoons of chopped flat-leaf parsley
- 1 teaspoon of lemon juice
- 4 tablespoons of olive oil
- 1 teaspoon of salted butter
- Salt and pepper
- 1 small glass of boiling water
- Fried potatoes for serving (optional)

Recipe

- In a large bowl, place the chicken pieces. Add the spices, grated onion, salt, pepper, grated garlic, preserved lemon pulp, butter, a drizzle of olive oil, harissa, 1 to 2 tablespoons of water, and lemon juice, then mix. Cover and marinate for at least 30 minutes (ideally overnight in the refrigerator).
- In the base of the tagine, add the olive oil and let the onion slices cook until softened. Then add the marinated chicken pieces.
- Brown for 5 to 10 minutes, turning the chicken regularly. Add the parsley and cilantro, then pour in the boiling water.
- Cover and cook for about 40 minutes.
- Add the olives and let simmer for 10 to 15 minutes until the sauce reduces. Meanwhile, fry the potatoes cut into cubes.
- In the tagine, arrange the fried potatoes, then add chopped fresh cilantro and the preserved lemon rind.

Vielen Dank, dass Sie sich für die Tagine **ATLAS** von Peugeot entschieden haben!

Entdecken Sie die Kunst der nordafrikanischen Küche mit der Tagine von Peugeot – eine Einladung zu einer kulinarischen Reise voller Geschmack und Traditionen.

Berühmt für ihre intensiven Gewürzmischungen, ihre schmackhaften Gerichte und ihre unvergleichlichen Aromen, erzählt diese Küche die Geschichte einer Kultur, die Geselligkeit und Gastfreundschaft rund um einen großzügig gedeckten Tisch zelebriert.





Unsere Tagine, mit ihrer **Basis aus recyceltem Aluminium**, ist für alle Herdarten und den Backofen geeignet. Die Keramikbeschichtung ist eine PFAs-freie Antihafbeschichtung, die eine gesunde Zubereitung erlaubt und dabei die Authentizität der Zutaten bewahrt.



Der in **Frankreich** in unserer Manufaktur **hergestellte Deckel aus Keramik** sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ist ideal zum langsamen Schmoren von zartem Fleisch und aromatischem Gemüse.

Erhältlich in einer Palette von glänzenden und intensiven Farben, ist unser Tagine nicht nur ein leistungsstarkes Küchenwerkzeug, sondern auch ein echtes Dekorationsobjekt, das Ihre Küche verschönern wird.

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der orientalischen Küche und lassen Sie sich von den einzigartigen Aromen inspirieren, die Sie mit unserer Tagine kreieren können.





Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Etiketten.
- Waschen Sie die Basis und den Deckel der Tagine mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Danach beide Teile gut abspülen und trocknen lassen.
- Ihr Produkt ist einsatzbereit!

Tipps zur Verwendung



- Ihre Tagine kann auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionsherden verwendet werden.
- Wählen Sie stets eine Kochplatte, die zur Größe des Bodens Ihres Produkts passt.
- Bei Induktions- oder Glaskeramikkochfeldern empfehlen wir, nicht mehr als 2/3 der Leistung zu verwenden. Die Nutzung des Boosters sollte vermieden werden.
- Ihr Tagine kann auch im Backofen bei bis zu 250°C verwendet werden.
- Verwenden Sie nicht die Grillfunktion des Backofens und stellen Sie das Produkt nicht auf den unteren Ofenboden, sondern immer auf ein Gitter oder ein Blech.
- Ihre Tagine darf nicht in der Mikrowelle verwendet werden.
- Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und stellen Sie immer sicher, dass sich Öl, Wasser oder Lebensmittel im Kochgeschirr befinden, bevor Sie es erhitzen.
- Das Geheimnis des Kochens in der Tagine liegt in einer sanften und langen Garzeit; es ist ratsam, bei niedriger bis mittlerer Hitze zu kochen.
- Verwenden Sie keine spitzen Metallutensilien, da dies die Beschichtung beschädigen kann. Nutzen Sie stattdessen hitzebeständige Utensilien aus Silikon, Kunststoff oder Holz.
- Lassen Sie die Tagine einige Zeit abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen oder mit Seifenwasser abspülen. Ein thermischer Schock könnte die Tagine sonst beschädigen.







Reinigung und Pflege

- Wir empfehlen, die Tagine von Hand mit Seifenwasser und einem weichen Schwamm (nicht mit der Scheuer-Seite) zu reinigen. Gelegentliches Spülen im Geschirrspüler ist möglich. Je nach verwendetem Reinigungsmittel und gewähltem Programm kann sich jedoch ein schwarzer Rückstand unter der Basis des Produkts bilden, welches weder das Produkt noch den Verbraucher gefährdet. Wischen Sie in diesem Fall einfach die Basis mit einem Papiertuch ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuerschwämme.
- Wenn eingebrannte Rückstände verbleiben, reiben Sie nicht stark, sondern führen Sie eine gründliche Reinigung durch, indem Sie die Tagine über Nacht in heißem Seifenwasser einweichen und sie am nächsten Morgen gründlich reinigen.
- Beim Reinigen des Deckels darauf achten, den unglasierten Rand nach jedem Gebrauch zu reinigen, um Fettablagerungen zu vermeiden.



Sicherheitsanweisungen

- Um das Risiko von Verbrennungen beim Umgang mit der heißen Basis und dem Deckel zu vermeiden, verwenden Sie stets einen Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Beim Abnehmen des Deckels darauf achten, ihn so zu halten, dass der Dampf vom Gesicht weg geleitet wird.
- Stellen Sie die heiße Basis oder den heißen Deckel nie auf ungeschützte Oberflächen.
- Den Deckel nicht auf eine direkte Wärmequelle oder auf eine heiße Oberfläche stellen.
- Das Produkt ist nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Wenn die Beschichtung Ihres Produkts beschädigt ist, verwenden Sie das Produkt nicht mehr.



Garantie

- Auf diese Produkt geben wir 10 Jahre Garantie.
- Diese Garantie gilt nicht bei normalem Verschleiß, Stößen oder Stürzen und nur bei sachgemäßer Verwendung gemäß dieser Anleitung.
- Die Garantie wird nur gewährt, wenn sie zusammen mit einem Kaufnachweis (ausgefüllte Garantiekarte, Kassenbono oder Registrierung auf unserer Website peugeot-saveurs.com) vorgelegt wird.

Gemüse-Tagine mit Pflaumen

(vegetarisch)

Zubereitungszeit

30 Minuten

Garzeit

45 Minuten

Gesamtzeit

1 Stunde und 15 Minuten

Portionen

6 Personen



Zutaten

Das Gemüse

- 2 Zwiebeln
- 3 Kartoffeln
- 3 Karotten
- 3 Tomaten
- 1 Zucchini
- 200 g Erbsen
- 1 Fenchelknolle
- 1 gelbe oder grüne Paprika
- 1 scharfe grüne Chilischote wahlweise
- 1 gute Handvoll Backpflaumen

Die Soße

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Ingwerpulver
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel Paprika edelsüß
- 1 Teelöffel Ras el hanout
- Einige Safranfäden
- 1 Zimtstange
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- Mischung aus gehackter Petersilie und Koriander
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Butter

Das Rezept

- Waschen, schälen und schneiden Sie das Gemüse (Kartoffeln, Paprika, Zucchini, 1 Karotte) in dicke Streifen. Schneiden Sie den Fenchel in kleine Stücke.
- Mit einem Sparschäler zwei Karotten in Streifen schneiden, die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden und die Petersilie sowie den Koriander hacken.
- In eine große Schüssel den geriebenen Knoblauch, die Gewürze (Ingwer, Kurkuma, Paprika, Ras el Hanout, Safranfäden) geben, dann salzen und pfeffern. Die gehackten Kräuter, 4 Esslöffel Olivenöl und die Butter hinzufügen und mischen. Ein halbes Glas Wasser hinzufügen und erneut mischen. Beiseite stellen.
- In die Basis der Tagine 1 Esslöffel Olivenöl geben, dann eine Schicht Zwiebeln auf den Boden legen und die Tomatenscheiben hinzufügen. Die Karottenstreifen in die Mitte legen.
- Anschließend die Karottenstreifen vertikal anordnen, dann die Zucchini, Paprika und Kartoffeln so platzieren, dass eine perfekte Kuppel entsteht.
- An der Spitze die Fenchelstücke, die Pflaumen, die Erbsen und die grüne Chili platzieren.
- Das Gemüse mit der zuvor zubereiteten Sauce begießen.
- Die Tagine mit dem Deckel abdecken und bei schwacher Hitze 45 Minuten bis 1 Stunde kochen lassen, dabei gelegentlich überprüfen.

Zutaten

Die Tomatensoße

- 1 Zwiebel
- 800 g passierte Tomaten
- 1 Handvoll gehackte Petersilie und Koriander
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprika edelsüß
- 1/2 Teelöffel scharfes Chilipulver (optional)
- 1/2 Teelöffel gemahlener Pfeffer
- 1 Teelöffel Salz
- 5 Esslöffel Olivenöl

Die Fleischbällchen

- 750 g Rinderhackfleisch
- 1/2 Teelöffel gemahlener Pfeffer
- 1 Teelöffel Ingwerpulver
- 1/2 Teelöffel scharfes Chilipulver (optional)
- 2 Teelöffel Paprika edelsüß
- 2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 Teelöffel Kurkuma
- 1 Prise Zimt
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- 1 Esslöffel gehackter Koriander
- 1 Esslöffel gehackte Minze
- 4 geriebene Knoblauchzehen
- 1 gehackte Zwiebel

Die Füllung

- 6 Eier

Das Rezept

Die Fleischbällchen

- In einer Schüssel das Hackfleisch, die gehackte Zwiebel, die geriebenen Knoblauchzehen, die Gewürze, den gehackten Koriander, die Petersilie und die Minze vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen.
- Aus der Mischung kleine Kugeln in der Größe einer Walnuss formen und beiseitelegen.

Die Tomatensoße

- Olivenöl in der Basis der Tagine erhitzen.
- Die Zwiebel hinzufügen und andünsten. Die Gewürze, die passierten Tomaten und die gehackten Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Hackfleischbällchen hinzufügen, dann abdecken und etwa 15 Minuten kochen lassen.
- Wenn das Fleisch gar ist, die Eier einzeln hinzufügen, salzen und pfeffern, dann abdecken und mit den Eiern 5 Minuten kochen lassen (das Eigelb soll flüssig bleiben).
- Mit gehackter Petersilie und Koriander bestreuen, bevor Sie es mit Reis oder Couscous servieren.

Kefta-Tagine mit Eiern

Zubereitungszeit
15 Minuten

Garzeit
40 Minuten

Gesamtzeit
55 Minuten

Portionen
6 Personen



Hähnchen-Tagine mit Oliven und eingelegten Zitronen

Zubereitungszeit

30 minuten

Garzeit

45 minuten

Gesamtzeit

1 Stunde und 15 Minuten

Portionen

6 Personen



Zutaten

- 1 Freilandhuhn, in Stücke geschnitten oder Hähnchenflügel (1,5 Kg)
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 gesalzene kandierte Zitrone
- Einige Safranfäden
- 1 Teelöffel Ingwerpulver
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel Harissa
- 200 g grüne Oliven
- 2 Esslöffel gehackter Koriander
- 2 Esslöffel gehackte glatte Petersilie
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel gesalzene Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 kleines Glas kochendes Wasser
- Kartoffeln für Pommes frites als Beilage (optional)

Das Rezept

- Die Hähnchenstücke in eine große Schüssel geben. Die Gewürze, die gehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer, den geriebenen Knoblauch, das Fruchtfleisch der eingelegten Zitrone, die Butter, einen Schuss Olivenöl, Harissa, 1 bis 2 Esslöffel Wasser und den Zitronensaft hinzufügen und vermischen. Abdecken und mindestens 30 Minuten marinieren lassen (idealerweise über Nacht im Kühlschrank).
- In die Basis der Tagine Olivenöl geben und 2 in Ringe geschnittene Zwiebeln glasig werden lassen. Dann die marinierten Hähnchenstücke hinzufügen.
- 5 bis 10 Minuten braten, dabei das Hähnchen regelmäßig wenden. Petersilie und Koriander hinzufügen und dann das heiße Wasser dazu gießen.
- Abdecken und etwa 40 Minuten kochen lassen.
- Die Oliven hinzufügen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einreduziert ist. In der Zwischenzeit die in Würfel geschnittenen Kartoffeln frittieren.
- Die frittierten Kartoffeln in die Tagine geben, dann frischen, gehackten Koriander und die Schalen der eingelegten Zitrone hinzufügen.

Bedankt dat u voor de Peugeot **Atlas** tajine heeft gekozen!

Ontdek de kunst van de Noord-Afrikaanse keuken met de Peugeot tajine, een uitnodiging voor een culinaire reis vol smaken en tradities.

Bekend om zijn verfijnde specerijenmengsels, smakelijke gerechten en betoverende aroma's, vertelt deze keuken het verhaal van een cultuur die gezelligheid en gastvrijheid viert rond een overvloedige tafel.





Onze tajine is ontworpen met een basis van gerecycled aluminium, geschikt voor alle kookplaten en ovens, en een keramische coating zonder PFAS. Dit garandeert een gezonde en antikleefkookervaring, waarbij de authenticiteit van de ingrediënten behouden blijft.



Het keramische deksel, zorgvuldig vervaardigd in Frankrijk in onze Bretonse fabriek, zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte, ideaal voor het langzaam stoven van malse vleessoorten en geurige groenten.

Beschikbaar in een scala van heldere en intense kleuren, is onze tajine niet alleen een functioneel keukengereedschap, maar ook een echt decoratief object dat uw keuken opfleurt.

Verlies uzelf in de betoverende wereld van de oosterse keuken en laat u inspireren door de unieke smaken die u met dit gerecht kunt creëren.





Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle labels.
- Was de basis en het deksel van de tajine met warm zeepwater en een niet-schurend sponsje. Spoel af en laat drogen.
- Je product is klaar voor gebruik!

Instructies voor gebruik



- Uw tajine kan worden gebruikt op gas- en elektrische kookplaten, op keramische (halogeen of stralings) kookplaten en op inductiekookplaten.
- Kies altijd een vlamgrootte die past bij de afmeting van de bodem van uw product.
- Op inductie- of keramische kookplaten raden wij aan de kracht niet hoger dan 2/3 te zetten. Het gebruik van de booster wordt ten zeerste afgeraden.
- Uw tajine kan ook in de oven worden gebruikt tot 250°C.
- Gebruik de grillfunctie van de oven niet en plaats het product niet op de onderste wand, maar altijd op een rooster of bakplaat.
- Uw tajine kan niet in de magnetron worden gebruikt.
- Oververhit de tajine niet en zorg altijd dat olie, water of voedsel in het kookgerei aanwezig zijn voordat u het verwarmt.
- Het geheim van koken met een tajine ligt in de delicate en langdurige bereiding. Kook op een laag of gemiddeld vuur.
- Gebruik geen scherpe metalen keukengerei. Dit kan de coating beschadigen. Gebruik in plaats daarvan hittebestendige gereedschappen van silicone, kunststof of hout.
- Laat de tajine enige tijd afkoelen voordat u hem in water onderdompelt of met warm zeepwater wast. Thermische schokken kunnen de tajine beschadigen.







Reiniging en onderhoud

- Wij adviseren om met de hand te wassen met warm zeepwater en een zachte spons (gebruik geen schurende kant). Af en toe wassen in de vaatwasser is mogelijk. Echter, afhankelijk van het gebruikte schoonmaakmiddel en het gekozen programma, kan er een zwarte aanslag onder de bodem van het product verschijnen, wat geen risico vormt voor het product of de consument. Veeg de bodem eenvoudig af met een keukenpapier.
- Gebruik geen schurende spons voor het reinigen.
- Als er nog ingebakken resten zijn, wrijf dan niet krachtig, maar voer een grondige reiniging uit door de tajine een nacht in warm zeepwater te laten weken, gevolgd door een volledige reiniging de volgende ochtend.
- Bij het schoonmaken van het deksel, zorg ervoor dat u de ongeglazuurde rand na elk gebruik schoonmaakt om ophoping van vet te voorkomen.



Veiligheidsinstructies

- Om brandwonden te voorkomen bij het hanteren van de hete basis en het deksel, gebruik altijd een ovenhandschoen of een beschermhandschoen.
- Wanneer u het deksel verwijderd, houd het dan zo vast dat de stoom van uw gezicht wegblijft.
- Plaats het hete kookgerei of deksel niet op onbeveiligde oppervlakken.
- Plaats het deksel niet op een directe warmtebron of op een gloeiend hete oppervlakte.
- Het product is niet geschikt voor de magnetron.
- Als de coating van uw product beschadigd is, gebruik het product dan niet.



Garantie

- Het product heeft een garantie van 10 jaar.
- Deze garantie geldt niet voor normale slijtage, schokken of vallen, en enkel bij gebruik dat overeenkomt met deze handleiding.
- De garantie wordt alleen verleend als deze vergezeld gaat van een aankoopbewijs (correct ingevuld garantiebewijs, kassabon of registratie op onze website peugeot-saveurs.com).

Groentetagine met pruimen

(vegetarisch)

Bereidingstijd

30 minuten

Kooktijd

45 minuten

Totale kooktijd

1 uur en 15 minuten

Porties

Voor 6 personen



Ingrediënten

De groenten

- 2 uien
- 3 aardappelen
- 3 wortelen
- 3 tomaten
- 1 courgette
- 200 g erwten
- 1 venkelknol
- 1 gele of groene paprika
- 1 hete groene peper (optioneel)
- 1 handvol pruimen

De saus

- 4 teentjes knoflook
- 1 theelepel gember
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel zoete paprika
- 1 theelepel Ras el hanout
- een paar stampers saffraan
- 1 kaneelstokje
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel peper
- Mengsel van gehakte peterselie en koriander
- 5 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel boter

Recept

- Schil en snijd de groenten (aardappelen, paprika, courgette, 1 wortel) in dikke reepjes. Snijd de venkel in kleine stukjes.
- Gebruik een dunschiller om linten van twee wortels te maken, snijd de uien in ringen, snijd de tomaten in plakjes, en hak de peterselie en koriander fijn.
- Doe de geraspte knoflook, de specerijen (gember, kurkuma, paprika, Ras el Hanout, saffraandraadjes) in een grote kom en breng op smaak met zout en peper. Voeg de gehakte kruiden, 4 eetlepels olijfolie en de boter toe en meng goed. Voeg 1/2 glas water toe en meng opnieuw. Zet apart.
- Verhit 1 eetlepel olijfolie in de bodem van de tajine. Leg een bed van uien op de bodem, voeg de tomatenschijfjes toe. Plaats de wortelribbons in het midden.
- Schik vervolgens de wortellinten verticaal, gevolgd door de courgettes, de paprika's en daarna de aardappelen om een perfecte koepel te vormen.
- Plaats bovenop de stukjes venkel, de pruimen, de erwten en de groene chili.
- Giet de vooraf voorbereide saus over de groenten.
- Bedek de bodem van de tajine met het deksel en laat het op een laag vuur 45 minuten tot 1 uur koken, onder toezicht.

Ingrediënten

De tomatensaus

- 1 ui
- 800 g tomatenpulp
- 1 handvol gehakte peterselie en koriander
- 1/2 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel zoete paprika
- 1/2 theelepel chilipoeder optioneel
- 1/2 theelepel gemalen peper
- 1 theelepel zout
- 5 eetlepels olijfolie

De gehaktballetjes

- 750 g rundergehaakt
- 1/2 theelepel gemalen peper
- 1 theelepel gemalen gember
- 1/2 theelepel chilipoeder optioneel
- 2 theelepels zoete paprika
- 2 theelepels gemalen komijn
- 1/2 theelepel kurkuma
- 1 snufje kaneel
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 1 eetlepel gehakte koriander
- 1 eetlepel gehakte muntblaadjes
- 4 teentjes knoflook, geraspt
- 1 ui, gesnipperd

De garnering

- 6 eieren

Het recept

De gehaktballetjes

- In een kom, meng het gehakt, de gesnipperde ui, de geraspte teentjes knoflook, de specerijen, de koriander, de peterselie en de fijngehakte munt. Breng op smaak met zout en peper en meng alles goed door elkaar.
- Maak balletjes ter grootte van een noot en leg ze apart.

De tomatensaus

- Verhit olijfolie in de basis van de tajine.
- Voeg de ui toe en laat goudbruin worden. Voeg de specerijen, de tomatenpulp en de fijngehakte kruiden toe. Zout en peper toevoegen en 15 minuten laten sudderen.
- Voeg de gehaktballetjes toe, dek af en laat ongeveer 15 minuten koken.
- Wanneer het vlees gaar is, voeg de eieren een voor een toe, zout en peper naar smaak, dek af en laat de eieren 5 minuten koken (de dooier moet vloeibaar blijven).
- Bestrooi met fijngehakte peterselie en koriander voordat je het serveert met rijst of couscous.

Kefta tajine met eieren

Bereidingstijd
15 minuten

Kooktijd
40 minuten

Totale kooktijd
55 minuten

Porties
Voor 6 personen



Tajine kip met olijven en ingemaakte citroen

Bereidingstijd

30 minuten

Kooktijd

45 minuten

Totale kooktijd

1 uur en 15 minuten

Porties

Voor 6 personen



Ingrediënten

- 1 scharrelkip in stukken gesneden of kipdrumsticks (1,5 kg)
- 3 uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 geconserveerde gezouten citroen
- een paar stampers saffraan
- 1 theelepel gember
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel harissa
- 200 g groene olijven
- 2 eetlepels gehakte koriander
- 2 eetlepels gehakte platte peterselie
- 1 theelepel citroensap
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel half gezouten boter
- zout en peper
- 1 klein glas kokend water
- Chips om te serveren (optioneel)

Het recept

- In een grote kom de stukjes kip doen. Voeg de kruiden, geraspte ui, zout en peper, geraspte knoflook, ingemaakte citroenpulp, boter, een scheutje olijfolie, harissa, 1 tot 2 eetlepels water, citroensap toe en meng goed. Dek af en laat minstens 30 minuten marineren (bij voorkeur een hele nacht in de koelkast).
- Zet de olie in de bodem van de tajine, laat vervolgens 2 uien in ringen smelten en voeg de gemarineerde stukjes kip toe.
- Laat 5 tot 10 minuten bruin worden, waarbij je de kip regelmatig omdraait. Voeg de peterselie en koriander toe en giet vervolgens heet water erbij.
- Bedekken en ongeveer 40 minuten laten koken.
- Voeg de olijven toe en laat 10 tot 15 minuten sudderen totdat de saus ingedikt is. Bak ondertussen de in blokjes gesneden aardappelen.
- Leg de gefrituurde aardappelen in de tajine en voeg de fijngehakte verse koriander en de schil van de ingelegde citroen toe.







PEUGEOT SAVEURS SNC
ZA La Blanchotte - 25440 Quingey France
Tél. +33 3 81 63 79 00 - Fax +33 3 81 63 66 08
contact@peugeot-saveurs.com



www.peugeot-saveurs.com