

## AVANT DE COMMENCER

### 1 Répondez aux questions.

- Quels fours utilise-t-on dans les cuisines du lycée ?
- Quelles sont les sources de chaleur ?

## RELEVONS LE GOÛT

### Cuisiner avec un foyer halogène\*

Ce type de foyer est présent sur certains modèles de cuisinières et tables de cuisson avec un plateau (dessus) en verre vitrocéramique. Il est constitué d'une ou deux lampes halogènes. Il est apprécié pour sa montée rapide en température et sa faible inertie thermique. Il convient particulièrement aux cuissons vives ou saisies comme les grillades (entrecôtes, gambas sautées...) et aux préparations qui nécessitent une remontée rapide de la température comme les fritures, pâtes.

## Cuisiner avec un four halogène

Qu'est-ce que le four halogène cyclonique ?

Le **four halogène** ou **four cyclonique** est un four performant : il possède une turbine d'air chaud qui crée une chaleur tournante, cuisant ainsi les aliments rapidement et uniformément. Une cuisson à infrarouges est aussi présente, elle est peu agressive, les plats peuvent donc cuire délicatement. Un four cyclone est souvent doté de l'option multifonctions (grill, rôtisserie, friture, micro-ondes,...) ainsi que de la fonction auto-nettoyage. Grâce à lui, on a la possibilité de cuisiner divers types de plats dans un seul four ; un livret de recettes originales et diététiques est généralement fourni à l'achat du four.

Avant d'évoquer ses qualités, on peut cependant mentionner qu'un four halogène, avec toutes ces fonctionnalités, en devient un peu complexe à manier : entre toutes les options possibles, la notice doit rester à portée de main. La taille peu volumineuse du four halogène a aussi ses défauts : certains moules n'y rentrent pas. Cependant ce four a de nombreux atouts, notamment culinaires :

une cuisson halogène garantit des **saveurs saines**, puisqu'il ne faut pas ajouter de matière grasse lors de la cuisson des plats. En outre, les aliments sont cuits de façon **homogène** ; un tel four préserve davantage le moelleux des mets qu'un four traditionnel tout en offrant un aspect croustillant des plus appétissants. De plus, le temps de chauffe est très rapide, on n'a donc plus besoin de pré-chauffer le four, ce qui fait faire des **économies**. En effet, un four halogène cuit 40% plus vite qu'un four normal. À l'achat, on fournit les multiples accessoires allant de pair avec les nombreuses fonctions possibles du four (pics de brochette, panier vapeur, grille extensible, ...) et les grilles et les verres du four cyclone vont aussi au lave-vaisselle.



## Compréhension écrite

### 2 Lisez le texte, puis dites :

- quelle est la définition du four halogène ;
- de quelles fonctions il est doté ;
- quel est son atout ;
- ce qui est fourni à l'achat du four ;
- quels sont les inconvénients du four ;
- quelles sont ses qualités.