



LES INSTRUMENTS DU GOÛT

# Atlas

Le nouveau plat à tajine tous feux et ultra léger  
Made in France



## Atlas, découvrez l'Univers du Tajine

Avec Peugeot, découvrez l'Univers du Tajine : un incontournable pour régaler de grandes tablées et répondre aux attentes des amateurs de cuisine les plus exigeants.

Fabriqué en France, Atlas se distingue par son design novateur et ses caractéristiques techniques.



## Un format généreux pour régaler vos convives

Symbole de convivialité et de partage, le tajine est bien plus qu'un simple ustensile de cuisine : c'est un véritable art de vivre qui invite au partage, à la découverte et à la gourmandise.

La forme généreuse d'Atlas permet de cuisiner des plats copieux pour régaler 6 à 8 personnes, à partager en famille ou entre amis, créant ainsi des moments chaleureux et mémorables.

Amateur de cuisine confirmé ou néophyte en quête de découvertes, le tajine saura vous séduire et vous transporter vers de nouvelles contrées gastronomiques, pour des moments de partage inégalés.

À vos fourneaux, prêts, tajinez !

## Le Tajine : icône de la gastronomie du Maghreb

Le tajine tire son nom de l'ustensile éponyme dans lequel il est cuisiné. Plat emblématique de la cuisine nord-africaine, il évoque à lui seul un voyage gustatif et sensoriel à travers des parfums envoûtants.

Ce plat surmonté d'un couvercle conique permet une cuisson lente et douce des aliments, préservant ainsi toutes leurs saveurs et leurs nutriments.

Il s'adapte à une grande variété d'ingrédients, des viandes aux légumes en passant par les poissons, offrant une infinité de possibilités culinaires pour satisfaire toutes les envies.



Rouge Passion

Vert Forêt

Jaune Safran

Noir Satin

### Disponibilité

Atlas sera disponible à partir d'octobre 2024 dans les principaux magasins spécialisés et en ligne.

Prix public conseillé : 149,90€

## Une base compatible tous feux qui s'adapte à la diversité de vos équipements

La base de ce plat a été conçue avec de l'aluminium **100% recyclé** pour un impact environnemental réduit et une légèreté inégalée en comparaison avec la **fonte** notamment.

Cette matière permet une **diffusion homogène de la chaleur** pour saisir et mijoter vos plats à la perfection.

Équipé d'un revêtement en **céramique antiadhésif sans PFAs**, il garantit une cuisine **saine et sans matière grasse** et assure un entretien facile.

Il est compatible avec tous les types de feux : **induction, électrique, gaz, vitrocéramique**, et peut également être utilisé au **four**.



REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF  
Cuisson sans matière grasse  
et nettoyage facilité

COMPOSITION SANS PFA'S  
Pour une cuisine saine

COMPATIBLE TOUS FEUX  
Plaques induction, gaz, électriques,  
vitrocéramiques, et four

IMPACT ENVIRONNEMENTAL RÉDUIT  
Aluminium 100% recyclé

ERGONOMIQUE  
Légèreté du matériau,  
poignées facilitant la préhension

DURABLE  
Garantie 10 ans



## Le couvercle en céramique d'Atlas, l'élégance faite main

Le couvercle en céramique d'Atlas est fabriqué en France, dans nos ateliers de Languidic, en Bretagne.

D'abord **pressé**, le couvercle est ensuite **ébauché** puis, après un temps de séchage contrôlé afin d'assurer une certaine consistance de la pièce, intervient l'opération de **tournage**.

Étape **essentielle** dans la réalisation des cônes de tajines ; cette opération consiste à ôter manuellement l'excès de matière et les aspérités avec un outil spécialement conçu dans nos ateliers pour donner le **fini unique** à chaque pièce.



MADE IN FRANCE

Le savoir-faire d'une manufacture virtuose de la céramique depuis 1930

ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUE  
Couleur et brillance  
longue durée

4 COULEURS INTENSES  
ET PROFONDES  
Pour s'adapter  
à tous les styles de cuisine

DES PLATS TENDRES  
ET SAVOUREUX  
Sa forme unique favorise la  
circulation des jus évaporés

DURABLE  
Garantie 10 ans

## Une forme étudiée pour sublimer les saveurs

Sa forme unique favorise la circulation des jus évaporés qui s'élèvent, se condensent sur les parois puis retombent sur les ingrédients, pour des plats **tendres et riches en saveurs**.

Le couvercle permet de cuire les ingrédients à l'étouffée afin de **préserver les nutriments**.

Outre ses qualités gustatives, le tajine séduit par son allure **élégante**, apportant une touche **d'authenticité** à votre table.



# Inspirations Saveurs

## Tajine de légumes aux pruneaux (végétarien)

Temps de préparation : 30 minutes / Temps de cuisson : 45 minutes / Temps total : 1 heure 15 minutes  
Pour environ 6 personnes

### 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 rance ou de beurre

### Instructions

- 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 économiseur, 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 rance (ou le beurre) et mélanger. Ajouter 1/2 verre d'eau (le but est de permettre aux épices de bien imprégner les légumes, ne surtout pas mettre trop d'eau car les légumes dégorgent l'eau de végétation qui va permettre la cuisson du tajine) et mélanger. Réserver de côté.
- 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 à feu doux de 45 minutes à 1h en surveillant.
- Servir le tajine aux légumes et pruneaux bien chaud accompagné de pain maison.



# Tajine de Kefta aux œufs à la marocaine

Temps de préparation : 15 minutes / Temps de cuisson : 40 minutes / Temps total : 55 minutes  
Pour environ 6 personnes

## 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

### La garniture :

- 6 oeufs

### 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

## Instructions

### 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, poivrer et bien mélanger le tout.
- Former des boulettes de la taille d'une noix et réserver de côté.

### La sauce tomate

- Faire chauffer de l'huile d'olive dans la base du tajine.
- Ajouter l'oignon et faire dorer quelques minutes. Ajouter les épices, la pulpe de tomates et les herbes ciselées. Puis saler et poivrer et laisser mijoter cette sauce 15 minutes.
- Ajouter les boulettes de viande hachée puis couvrir et laisser cuire à petit feu à couvert pendant environ 15 minutes.
- Quand la viande est cuite, ajouter les oeufs un par un, saler et poivrer puis couvrir encore une fois le tajine et laisser cuire les oeufs pendant 5 minutes (il faut que le jaune reste coulant).
- Avant de servir le tajine de Kefta aux oeufs, le parsemer de persil et de coriandre ciselés.
- Servir avec du pain maison, du riz ou de la semoule de couscous, selon vos préférences.





LES INSTRUMENTS DU GOÛT

---

[www.peugeot-saveurs.com](http://www.peugeot-saveurs.com)