JEUX DE MOTS

Astuces de cuisinier

Quelles sont-elles ?

Trop de sel dans un plat

Ajouter le jus d'un 1\2 citron ou plus et bien remuer

Conserver le persil et la ciboulette

Emincer finement le persil et la ciboulette en petits morceaux
et les placer dans des bacs à cubes différents dans le freezer

Comment façonner un beurre composé en rouleau ?

Mettre le beurre dans un bac à glaçons dans le congélateur,
ce qui fait de petites portions

Pour réussir une mayonnaise

Laisser le jaune d'oeuf et la moutarde quelques secondes
avant de monter la mayonnaise

Conserver un bouquet garni

Entourer le bouquet garni de gaze

Alléger une sauce vinaigrette

Mettre moitié huile moitié eau

Faire une pâte à crêpes sans grumeaux

Creuser un puits dans la farine, y intégrer les oeufs préalable-
ment battus dans un bol et mélanger doucement, puis verser
le lait peu à peu tout en mélangeant

Bien conserver les biscuits secs

Les conserver dans une boite dans laquelle on ajoutera un
morceau de Sopalin, de coton ou une serviette en papier

Eplucher, couper les oignons sans pleurer

Eplucher l'oignon sous l'eau

Enlever l'amertume des endives cuites

Couper l'endive à sa base et retirer le coeur dur en faisant un
cône, l'amertume se situe dans le coeur dur