



CUISINE POUR TOUS

TRUCS, ASTUCES ET CONSEILS de 61 à 90

- ✓ **ASTUCE 61** : Pour bien conserver **les fruits secs**, privilégiez un bocal en verre à toute autre matière. Les fruits se conserveront environ un an !
- ✓ **ASTUCE 62** : Comment répartir et renforcer l'arôme **de la viande ou du bouillon** selon les besoins ?
Par exemple un pot au feu dont vous souhaitez d'abord manger le bouillon et préparer votre viande en hachis... Ou au contraire le manger en "vrai" pot au feu...
Si vous démarrez la cuisson de la viande avec une eau froide, le goût du bouillon sera plus intense et exprimera tous les arômes.
A contrario si la viande est mise dans l'eau chaude tous les sucs se concentreront dans celle-ci, le bouillon sera sensiblement moins aromatisé.
- ✓ **ASTUCE 63** : Pas de chance, la belle-mère déboule à midi et votre **crème anglaise** (que vous réussissez toujours habituellement) est pleine de grumeaux. Pas de panique ! Mettez la crème dans une bouteille et agitez vigoureusement quelques instants. Miracle !
- ✓ **ASTUCE 64** : Pour donner une meilleure consistance de **vos sorbets et glaces "maison"**, remplacez le sucre en poudre par du sucre gélifiant (pour confiture).
- ✓ **ASTUCE 65** : **Purée de pommes de terre** toujours onctueuse
Après avoir fait cuire les patates à l'eau, mettez-les dans un plat et passez-les au four chaud (Thermostat 210°) environ 5 minutes. Les pommes de terre "sècheront" un peu et l'amidon qu'elles contiennent se stabilisera.
Ensuite procéder de manière traditionnelle, c'est à dire les écraser au presse-purée et incorporer lait, crème...
Vous nous en direz des nouvelles !
- ✓ **ASTUCE 66** : Pour assainir planche à découper en bois :
De temps en temps déposez une poignée de gros sel et frottez à la main en effectuant des mouvements circulaires.
Le gros sel aseptise et retire les micros particules qui peuvent s'être infiltrées bien qu'invisibles à l'œil.
- ✓ **ASTUCE 67** : **Crème Chantilly** maison toujours impeccable :
Pour qu'elle reste bien ferme, remplacez le sucre en poudre par du SUCRE GLACE. C'est tout bête mais ça marche !

- ✓ **ASTUCE 68 : Peler les OIGNONS** sans sangloter : Mettez de l'eau dans votre bouche, mais ne l'avalez pas !
- ✓ **ASTUCE 69 :** Conserver plus longtemps **un bouquet de PERSIL ?**
Placez-le dans un verre d'eau additionnée de quelques gouttes de citron. Restera bien vert le pépère.
- ✓ **ASTUCE 70 :** Vous fêlez malencontreusement **un œuf** que vous voulez faire à la coque ou dur ?
Passez sur la fêlure une rondelle de citron, votre œuf retrouve ainsi toute son imperméabilité.
Si l'œuf était fêlé à l'achat, il est évidemment plus prudent de le jeter, ne jouez pas avec la santé.
- ✓ **ASTUCE 71 :** Pour que **vos zestes d'agrumes** soient toujours parfaitement prélevés (pas de peau blanche, etc...), mettez ces agrumes d'abord au réfrigérateur environ une heure. Vos zestes se prélèveront bien plus aisément et seront nickel !
- ✓ **ASTUCE 72 :** Difficile de couper des belles tranches dans **un pain de campagne, de mie...** trop frais ?
Tremper la lame du couteau dans de l'eau très chaude voire bouillante avant de l'essuyer. Comme par magie le pain se tranche sans soucis. Vive les beaux toasts !
- ✓ **ASTUCE 73 :** Pour éviter de retrouver **des BAIES DE GENIEVRE** éparses dans la choucroute, le bouquet garni explosé dans le pot au feu, etc... Mettez ces ingrédients dans une boule à thé ! Les arômes se libéreront de la même façon que sans accessoire.
- ✓ **ASTUCE 74 :** Un petit geste pour économiser l'énergie en cuisine.
Lorsque vous faites bouillir de l'eau pour vos préparations culinaires, ne salez jamais avant l'arrivée à ébullition. En effet faire chauffer de l'eau avec du sel empêche la montée rapide en température.
- ✓ **ASTUCE 75 :** Retirer facilement la peau d'un saucisson. Mouiller un torchon propre d'eau tiède, l'essorer afin qu'il soit simplement humide. Enrouler le saucisson dans le torchon ainsi préparé. Attendre environ une heure, la peau du saucisson se détachera le plus simplement du monde. Bon appétit.
- ✓ **ASTUCE 76 :** Pour une friture à température optimum ne cherchez pas plus loin ; jetez dans l'huile chaude un morceau de mie de pain ; il doit être doré au bout de 30 secondes. S'il est trop brun, c'est que l'huile est trop chaude, s'il est pâlichon, c'est que l'huile n'est pas arrivée à température.
Ce test est bien plus efficace et fiable que le même pratiqué avec un morceau de pâte...
- ✓ **ASTUCE 77 :** En ajoutant simplement la moitié d'une cuiller à café de bicarbonate dans leur eau de cuisson, vous n'aurez plus de légumes tristes, les couleurs resteront vives et lumineuses.
- ✓ **ASTUCE 78 :** Vous voulez **des frites légères** ? Une astuce consiste à passer les pommes de terre coupées en frites 5 minutes dans la micro-onde avant de les plonger dans la friture. Ainsi elles absorberont moins de graisse et seront donc plus légères.
- ✓ **ASTUCE 79 :** Pour rehausser le goût **des CAROTTES**, ajoutez quelques gouttes de jus d'orange pressée à votre eau ou bouillon de cuisson.

- ✓ **ASTUCE 80 : Le chou** c'est bon mais ça "pue" quand ça cuit ! Imprégnez un linge épais (torchon) de vinaigre d'alcool. Posez-le sur le couvercle de la "gamelle" tout le temps de la cuisson. Attention à bien le replier afin qu'il ne déborde pas du couvercle, pas la peine de mettre le feu !
- ✓ **ASTUCE 81 : Des ustensiles de cuisine en bois** toujours aussi neufs qu'au premier jour. Versez de l'eau chaude dans une bassine et ajoutez-y de l'eau oxygénée (Comptez quatre cuillers à soupe par litre d'eau). Laissez tremper. Vous les verrez bientôt rajeunir. Lorsque leur état vous paraîtra satisfaisant, sortez-les et rincez-les.
- ✓ **ASTUCE 82 : Temps de cuisson infallible pour votre rosbeef !** Qui n'a jamais paniqué au moment de faire cuire le rosbeef prévu pour les invités ? Le boucher vous indiquera sans doute un temps, mais avez-vous pensé à le lui demander ? Calmez-vous, zen... Soufflez... Prenez un mètre de couturier et calculez le périmètre de votre pièce. Chaque centimètre équivaudra à une minute de cuisson. Exemple : Diamètre mesuré 20 cm => 20 minutes.
- ✓ **ASTUCE 83 : Occupez-vous de vos oignons !** Comment les conserver longtemps sans qu'ils germent ? Passer les racines sur une flamme.
- ✓ **ASTUCE 84 : Citron, orange**, agrumes quoi ! Astuce toute simple et efficace pour extraire le maximum du jus d'un agrume. Roulez-le sur votre plan de travail en appuyant fermement (sans l'écraser) avec la paume de la main avant de le couper.
- ✓ **ASTUCE 85 : Des beaux glaçons** bien translucides et brillants pour vos cocktails ? Une solution simple, faites bouillir l'eau avant de la mettre dans les bacs. Les glaçons seront impeccables. Pourquoi ? Parce qu'en bouillant l'eau élimine les éléments minéraux qu'elle renferme et qui opacifient les glaçons.
- ✓ **ASTUCE 86 : Les pommes de terre** bien dorées c'est un régal non ? Pourtant on est souvent déçu, lorsqu'on ouvre le four de découvrir qu'elles sont plus caoutchouteuses que dorées. Pour pallier à ce problème, une petite opération est à faire juste avant de les enfourner. Il suffit de les plonger dix minutes dans de l'eau chaude puis de les essuyer. Cette opération permet d'éliminer la fécule qui stagne à la surface de la pomme de terre, et qui empêche la formation de la fine couche dorée tant appréciée.
- ✓ **ASTUCE 87 :** Il est souvent difficile de faire réchauffer un reste **de riz cuit** sans qu'il devienne sec ou se transforme en pâte à colle. Pour qu'il conserve toute sa texture, une solution simple est de le mettre dans un sac congélation (s'il n'a pas de zip, faire un nœud bien serré). Pour le réchauffer, il suffit de le plonger simplement 5 bonnes minutes dans de l'eau bouillante.
- ✓ **ASTUCE 88 :** Avec l'été qui pointe son nez, la saison des fruits juteux arrive. Quel délice qu'une bonne **tarte aux fruits** mais bien souvent aussi quelle déception de voir la pâte détremée par le jus. Pour éviter ce problème, voici une astuce toute simple : à l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner le fond de tarte avec un blanc d'œuf battu. Ce dernier formera une sorte de petite couche isolante qui empêchera le jus de trop pénétrer dans la pâte.
- ✓ **ASTUCE 89 :** Faire fondre **du chocolat** paraît simple mais une cuisson exagérée pose rapidement des problèmes. Vous l'avez laissé fondre un peu trop longtemps et il commence à se coaguler en formant des grumeaux ? Pas de panique.

Retirez-le de suite du feu et ajoutez quelques petits carrés entiers de chocolat en remuant bien à l'aide d'une spatule. Il va rapidement reprendre une forme bien lisse.

- ✓ **ASTUCE 90** : Pour bien réchauffer **la GALETTE DES ROIS !** Ne la mettez surtout pas au micro-onde, elle perdrait tout son croustillant et se ramollirait ! Préchauffez votre four à environ 150°. Lorsque la température est atteinte, éteignez le four et mettez-y la galette une dizaine de minutes.



Cuisinez, savourez...

Fiche : 🌸 2021 JDN jardins du nord

Infos : issues du net