



CUISINE POUR TOUS

TRUCS, ASTUCES ET CONSEILS de 91 à 101

- ✓ **ASTUCE 91** : Mettre environ une cuiller à soupe de vinaigre dans l'eau de cuisson **des œufs** évite que la coquille éclate. Si cette astuce est relativement connue, savez-vous quelle est l'utilité du vinaigre pour les œufs pochés ? Il permet tout simplement au blanc de rester bien collé au jaune et d'obtenir une texture "nickel".
- ✓ **ASTUCE 92** : Lorsque vous cuisinez **des confits de canard** et autres préparations de ce genre, pensez à conserver la graisse dans un bocal et à réfrigérateur (pendant un mois au maximum). Elle est idéale pour cuisiner des pommes de terre sautées. Elle se marie également bien avec les poêlées de légumes. A essayer également pour poêler du poisson.
- ✓ **ASTUCE 93** : Lorsqu'on fait du poisson, on se bagarre toujours pour enlever les **écailles**. Une astuce toute simple permet de les enlever beaucoup plus facilement. Saupoudrer ou badigeonner le poisson de sel fin et laisser agir pendant une minute. Ensuite, sous l'eau froide, gratter le poisson. Miraculeusement, le sel soulève les écailles et ces dernières s'enlèvent alors facilement.
- ✓ **ASTUCE 94** : **Les pinceaux de cuisine** sont très pratiques pour badigeonner les gâteaux, de jaune d'œuf par exemple ou passer un film d'huile. Par contre ils sont assez difficiles à laver et les poils ont tendance à rester collants. En les laissant tremper pendant deux heures dans un verre de vinaigre blanc pur, le problème sera résolu. Le pinceau sera impeccable pour la fois suivante.
- ✓ **ASTUCE 95** : Avec les beaux jours qui pointent leur nez, **les salades** vont faire leur apparition. Quoi de mieux pour les accompagner que des petits croûtons qui apportent du croustillant. Le reproche ? Ils sont souvent imbibés de graisse. Une solution simple consiste à battre légèrement un blanc d'œuf. Ensuite, passer les croûtons dedans, justes avant de les passer à la poêle. Comme ils ne trempent pas dans l'huile, ils sont moins gras mais tout aussi croustillants.
- ✓ **ASTUCE 96** : Avec l'arrivée **des légumes nouveaux, les tartes printanières** embaument dans la cuisine. Oui, mais bien souvent nous sommes un peu déçus car la pâte a tendance à être détrempée par le jus rendu par ces légumes. Pour éviter ce souci, et voir une pâte bien crouillante et de cuisson régulière, il suffit de parsemer le fond de la tarte avec un peu fromage râpé. Selon les légumes et les goûts de chacun, vous choisirez du comté, du gruyère ou du parmesan (ce dernier est le meilleur absorbeur de jus).

- ✓ **ASTUCE 97** : Vous trouvez **vos œufs brouillés** trop lourds ? Pas de souci ; quand vous les fouettez ajoutez simplement un peu d'eau gazeuse. Il ne reste qu'à les cuire comme d'habitude. Autre avantage, en plus de la légèreté, ils n'accrocheront pas à la poêle même sans matière grasse.
- ✓ **ASTUCE 98** : **Les lames de ciseaux**, de cuisine ou non, se salissent vite ce qui est très désagréable. Nous avons tous tendance, dans ce cas à les nettoyer sous l'eau. C'est une erreur car ils rouillent beaucoup plus vite et surtout "s'enrayent" au niveau de la jointure des lames. Une solution simple et efficace consiste à passer sur les lames un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Il suffit ensuite de les essuyer avec un chiffon sec. C'est d'autant plus utile pour les ciseaux de cuisine, car le vinaigre est aussi un désinfectant.
- ✓ **ASTUCE 99** : **Une pâte à tarte** qui change de la traditionnelle pâte brisée ? Préparez-la avec trois quarts de farine de blé et un quart de farine d'épeautre. Savoureuse, cette pâte dégage un petit goût de noix et se marie parfaitement bien avec les fruits d'automne.
- ✓ **ASTUCE 100** : Une petite astuce pour que **le poulet cuit au four** soit grillé à souhait ? Rien de plus simple. Avant de l'enfourner, badigeonnez-le avec du jus de citron. Non seulement ce dernier apportera du croustillant à la peau mais il donnera également une sauce parfumée sans amertume
- ✓ **ASTUCE 101** : Ne vous battez plus pour remplir **une poche à douille** avec une préparation type glaçage. Une astuce simple consiste à installer la poche à douille dans un pot, un verre haut... en laissant déborder les bords de la poche du contenant. La poche est ainsi bien maintenue et il suffit de la remplir tranquillement avec une spatule.

Vous pouvez toujours nous suggérer les vôtres...



Cuisinez, savourez...

Fiche : 🌸 2021 JDN jardins du nord

Infos : issues du net