

## « TRUCS » ET ASTUCES EN CUISINE

Ces « trucs » ont été affichés au salon salé sucré ce dimanche :

Pour rendre une **mayonnaise** plus digeste et plus légère, monter un blanc d'œuf en neige et le mélanger progressivement à la mayonnaise.

Pour fabriquer un jus économique à forte teneur en **pectine**, faites bouillir dans 1 litre d'eau, pendant au moins 30 minutes, vos épluchures ou vos trognons de pommes avec un peu de jus de citron. Cette pectine pourra être ajoutée aux fruits et au sucre lors de la fabrication de confiture en remplacement de la pectine synthétique du commerce.

Pour neutraliser l'acidité importante dans la **sauce tomate**, placez une carotte entière dans la sauce lorsqu'elle est en train de cuire.

Pour retirer le maximum de jus, laissez baigner les **fruits** dans de l'eau très chaude avant de les presser.

Pour faire mûrir très rapidement vos **bananes** (en un jour ou deux) ou vos tomates trop vertes, enveloppez-les dans une serviette humide que vous placerez dans un sac en papier.

Afin d'obtenir des **crêpes** plus légères et plus digestes, incorporez de la bière à la pâte.

Le **concombre** perdra son amertume si vous le laissez dégorger dans du lait sucré.

Pour que les **endives** perdent leur amertume, lavez-les sans les laisser baigner dans l'eau, une immersion prolongée les rendrait amères.

Pour que les **haricots verts** restent bien verts, il suffit de saler l'eau de cuisson et de ne pas les couvrir.

Pour empêcher la formation d'écume à la surface de l'eau de cuisson des **légumes secs**, incorporez-lui une cuillerée à soupe d'huile.

### Les oignons :

Pour ôter toute **odeur d'oignon** dans votre poêle ou cocotte, frottez-la avec de la menthe fraîche.

Les **oignons** vous font pleurer ? Mettez-les au réfrigérateur deux heures avant de les éplucher.

Pour éliminer les **odeurs d'oignon** sur les mains, les saupoudrer de bicarbonate de soude et les laver normalement ensuite. Les **odeurs d'ail** disparaissent si on se frotte les mains avec du jus de tomate, du jus de citron, et mieux, du café moulu.

Pour ne pas pleurer en épluchant les **oignons**, craquer une allumette et l'éteindre puis la tenir par son bout non brûlé entre les dents.

### Les pommes de terre :

Pour que les **frites** ne collent pas entre elles en cuisant et soient bien dorées, rincez-les à grande eau pendant 3 minutes avant de les plonger dans la friture.

Pour que les **frites** soient plus craquantes, saupoudrez-les légèrement de farine avant de les frire...

Pour ne pas avoir **d'odeurs de friture** dans toute la maison, laissez un brin de persil dans l'huile bouillante pendant la cuisson des frites.

Les pommes de terre n'éclateront pas si vous salez leur eau de cuisson.

Pour empêcher que vos pommes de terre ne noircissent une fois cuites et épluchées, faites-les tremper dans de l'eau salée.

Pour une salade, assaisonnez-les chaudes.

Pour obtenir des pommes de terre fermes, arrêtez leur cuisson en les passant sous l'eau froide.

Si vous cuisez des pommes de terre dans de l'eau additionnée de vinaigre blanc, elles resteront bien blanches et ne se déferont pas.

### **Le citron :**

Pour que votre **citron** rende plus de jus, faites-le rouler plusieurs fois sur la table en appuyant dessus assez fortement.

Quelques gouttes de jus de citron ajoutées en fin de cuisson de votre **caramel** le conservera liquide.

Le **parfum des fraises** sera rehaussé si vous les arrosez d'un jus de citron.

Vos **gâteaux** seront plus légers si vous remplacez la moitié de la farine par de la fécule de pomme de terre.

Pour que vos garnitures de **tartes** décongelées ne ramollissent pas vos fonds de tarte, mettez de la chapelure dans vos fonds.

Pour conserver la belle couleur de vos légumes verts (épinards, haricots, choux, petits pois...) additionnez à leur eau de cuisson une pincée de bicarbonate de soude par litre d'eau.

Pour couper impeccablement des **œufs durs**, trempez votre couteau préalablement dans de l'eau bouillante.

Pour obtenir rapidement des **blancs en neige** ferme, il suffit de leur incorporer du bicarbonate de soude (une pointe de couteau par blanc d'œuf).

Pour dégraisser un **pot-au-feu**, mettez avec vos légumes une pomme que vous ôterez en fin de cuisson, elle aura absorbé toute la graisse.

Pour éviter que **le beurre** ne grésille et ne gicle partout, jetez dans la poêle une bonne pincée de sel.

Pour empêcher que les **fruits secs** ne tombent au fond du moule, les rouler dans la farine ou le sucre glace et les ajouter à la pâte au dernier moment.

Ces astuces ont été partagées par les visiteurs du salon en vrac ... et grand merci à eux :

Le **citron** peut être passé quelques secondes au micro-ondes avant d'être pressé, il donnera plus de jus.

Le **sucré glace** se fait en quelques secondes à partir de sucre en poudre dans un moulin à café ou un appareil qui mixe.

Pour les **croque-monsieurs**, tremper quelques secondes les deux tranches de pain de mie dans le lait avant de les passer au four ; mettez à l'intérieur du fromage à tartiner (type vache qui rit).

Quand je n'utilise pas tout le **vin blanc** en cuisine, je le congèle dans un bac à glaçons pour une autre fois.

Avant de **beurrer** mes moules, tôles, ... je les passe quelques secondes au four : c'est beaucoup plus aisé.

Pour faire un **caramel**, j'ajoute un peu de vinaigre blanc lors de la cuisson du sucre et de l'eau pour accélérer la cuisson. Je ne conserverai pas longtemps ce caramel, car le vinaigre se sentirait.

Dans mes **fonds de tarte**, - surtout avec des fruits congelés, on peut ajouter de la chapelure, du son d'avoine, de la maïzena, de la semoule très fine, du pain d'épices émiétté, ou une couche de chocolat fondu pour les fruits rouges.

Le marc de café et les coquilles d'œuf pilées sont très bonnes pour les plantes d'intérieur.

Dans les **viandes en sauce** (genre bourguignon ou coq au vin rouge), ajouter un carré de chocolat (ou des carottes) ; cela donnera de l'onctuosité à la sauce.

Si vous le pouvez, choisissez de la joue de bœuf chez le boucher pour le bœuf bourguignon.

Pour supprimer l'amertume des endives cuites, enlevez bien le croset à l'épluchage et mettez un sucre dans l'eau de cuisson.

Pour une béchamel spéciale, allergiques au gluten, jeter la maïzena dans de l'eau froide, sel, poivre et cuire en remuant tout le temps.

Quand on cuit le **chou-fleur**, mettre dans l'eau un quignon de pain, la maison sera moins imprégnée de l'odeur.

Dans les brownies, ajouter des carambars coupés en petits bouts...

Afin de ne pas être envahi de **petites mouches** sur les fruits, mettez dans la corbeille un ou des bouchons de liège coupés dans la longueur. Magique !

Ces mêmes bouchons de liège placés dans le réfrigérateur prendront odeur et humidité et du bicarbonate dans une petite soucoupe enlève vraiment les odeurs.

Pour ne pas qu'une **pâte à chou** (ou pâte levée) ne retombe, laisser le four entrouvert lors de la cuisson, grâce à une spatule en bois.

Ne remuer les **blancs en neige** qu'en hauteur (sans tourner) et avec une cuillère en bois.

Pour vider une bouteille plus vite (autrement qu'en la buvant...), une fois le goulot en bas, tourner la bouteille vivement en rond.

Si j'ai du **jus de pomme**, je ne le stérilise pas, je le congèle.

Après avoir épluché un **ail**, je me passe les doigts sous l'eau en touchant la lame en acier du couteau ! attention tout de même...

Quand j'achète du **confit de canard**, je stocke la graisse au frais et je cuisine mes légumes plus tard avec.

Dans un sac au congélateur, j'ajoute au fur et à mesure de mes épluchages quelques feuilles de salade, fanes de radis, pousses de carottes, ... et un jour je cuis tout ceci en **soupe**.

Afin de **paner les escalopes**, je les roule dans l'œuf puis dans la farine avant la cuisson.

Pour faire **mûrir les fruits**, j'y entrepose, à côté, des pommes, mais attention l'inverse est vrai aussi ! (mûrissement trop hâtif !)

Quand vous épluchez des **concombres**, il faut respecter le sens de l'éplucheur : de la fleur à la queue ; cela enlève l'amertume. Ensuite, je le dessale et n'y ajoute que yaourt et moutarde.

Le soir, je laisse une assiette en faïence creuse sur le radiateur, le matin j'y dépose le **pain congelé** qui est bon en très peu de temps.

Pour faire une **omelette**, je place les œufs frais (dans leur coquille) dans un saladier en verre et une truffe ou une morille une nuit entière. Les coquilles s'imbibent. L'omelette aura le goût des champignons, sans en avoir le coût.

De même, je mets une truffe ou une morille dans l'eau de cuisson des pâtes et ... le tour est joué pour faire croire en leur présence.

Manger des **graines de courge** sert de vermifuge. Grillées elles sont meilleures.

Pour conserver la **salade**, dans le plastique, au frais, mettez une feuille de papier absorbant (essuie-tout).

Pour une meilleure digestion, ajoutez à l'eau de cuisson une branche de **sarriette** pour les féculents (haricots rouges, lentilles...) Pour faire disparaître l'écume lors de la cuisson des confitures, j'ajoute une noisette de beurre.

Dans la **pâte à crêpes**, je mets les œufs avant que la pâte à crêpes ne soit trop liquide ; ainsi j'évite les grumeaux.

Je monte la **chantilly** dans un saladier de glace pilée.

Pour réussir une **mayonnaise**, j'utilise les ingrédients à la même température.

Je laisse la moutarde et le jaune d'œuf ensemble pendant une minute, je les bats, puis j'y ajoute les ingrédients.

Si elle est ratée, j'essaye de la « récupérer » avec un peu d'eau.

Pendant la cuisson du **beurre**, pour qu'il ne brunisse pas, y ajouter un peu d'eau ou de jus d'orange selon l'utilisation future.

Quand la **salade** est défraîchie, afin de lui redonner un peu d'allure, la rincer à l'eau tiède.

Quand je confectionne des **macarons**, je laisse sécher la pâte d'amandes sur un marbre, à l'air, de même que le sucre glace avant de les travailler.

Quand je veux des **œufs durs**, je pique avant la cuisson avec une aiguille dans la poche à air (partie la plus ronde de l'œuf) ; plus de souci de coquille fendue ou craquelée.

Si je ne veux pas que la **pâte à lever** ait le goût de la levure de boulanger (brioche, kougelhof, ...) je laisse ma pâte monter au réfrigérateur ; c'est plus long, mais le goût est meilleur.

Mon grand-père emballait **tomates** et fruits à faire mûrir dans du papier journal : ça marche encore !

Pour des pâtes meilleures, mettre une cuillère d'huile ou du beurre.

### **Et... ailleurs que dans la cuisine :**

Eau de cuisson des pâtes ou du riz, bouillante, à utiliser comme désherbant.

Dans un vase, des aiguilles de pin sont imputrescibles et servent bien de pique-fleurs.

Contre les petits insectes, il existe des variétés de plantes carnivores, bien intéressantes.

Les marrons dans les armoires luttent contre les mites.

Dans vos poches de pantalons, des pommes de terre à mettre si hémorroïdes, des marrons si rhumatismes, du savon de Marseille si crampes, au fond du lit...

**Pour les tâches de jardin**, se frotter les mains avec des feuilles de cassissier.

**Petite recette** : Carpaccio de pommes

Prendre une pomme royal gala (à croquer)

Eplucher et couper en fines lamelles

Les mettre dans un pot à confitures avec un peu de sucre, miel ou sirop d'agave.

Gingembre, si... vous voulez

Enfourner au micro-ondes avec couvercle anti-projections 2 mn 30

Laisser refroidir, consommer une demi-heure après.

Miam miam