

ASTUCES POUR RATTRAPER UN PLAT



PLAT TROP SALE : Ajoutez une pomme de terre crue, épluchée et coupée en 2 et poursuivez la cuisson, elle absorbera le sel.

Pour un plat en sauce, ajoutez de la crème fraîche.

PLAT TROP SUCRE : Ajoutez un peu de jus de citron ou du vinaigre. Le goût acide équilibrera la saveur trop sucrée.

PLAT TROP ACIDE : Ajoutez du sucre ou du miel pour compenser le goût acide ou une tranche de pain pour l'absorber.

PLAT TROP EPICE : Ajoutez du lait de coco pour adoucir le tout. Vous pouvez aussi ajouter du lait, de la crème ou un yaourt.

PLAT TROP AMER : Ajoutez 1/3 de cuillère à café de bicarbonate de soude ou du sucre.

PLAT TROP GRAS : Faites refroidir le plat et le placer au réfrigérateur. Retirez à l'aide d'une cuillère la couche de gras qui se sera formée sur le dessus.

PAIN OU BRIOCHE DURCI(E) : Enfermez le pain ou la brioche dans un papier de soie humidifié. Mettez au four quelques minutes. Sous l'effet de la chaleur l'eau va s'évaporer dans le pain et lui redonner tout son moelleux. Sinon, préparez du pain perdu : trempez les tranches dans un mélange de lait, œufs et sucre et faites dorer à la poêle.

LEGUMES TROP CUITS : Faites un flan avec : écrasez les légumes, ajoutez 1 ou 2 œufs et un peu de crème fraîche. Glissez la préparation dans des moules individuels souples au four pendant 15 minutes.

MOUSSE AU CHOCOLAT LIQUIDE : Ajoutez des blancs d'œufs battus en neige avec un peu de sucre et mélangez à nouveau à l'aide d'une spatule. Remplacez la mousse au réfrigérateur.

Il ne faut surtout pas fouetter la préparation, mais incorporer délicatement les blancs en neige.

CREME ANGLAISE TROP EPAISSE : S'il reste des grumeaux, passez la crème dans une passoire ou mixez-la avec un mixeur plongeant. La crème redevient onctueuse. Il est aussi possible de verser la crème dans une bouteille et secouer très fort. Elle se retransforme.

GATEAU DE YAOURT TOUT SEC : Transformez-le en tiramisu express : coupez le gâteau en tranches fines à placer au fond de verres, arrosez de café, parsemez de copeaux de chocolat. Disposez 2 cuillères de mascarpone sur le dessus et saupoudrez de cacao amer. Vous pouvez également l'utiliser comme base pour un crumble en l'émiettant.

CAKE BRULE : Retirez la partie brûlée. Masquez le goût de brûlé en l'imbibant légèrement de sirop au rhum et décorez-le avec un nappage au chocolat fondu ou un glaçage : mélangez 100g de sucre avec du jus de citron et recouvrez le cake avec la crème obtenue.



Je cuisine astucieux

reductionandcetera.fr

IDEES RECETTE

POUR ACCOMMODER LES RESTES



SAMOUSSAS AUX RESTES

INGREDIENTS : (4 PERSONNES)

- ✓ Pâte feuilletée
- ✓ Restes de légumes (carottes, petits pois, ...)
- ✓ Restes de viande hachée
- ✓ Restes de pommes de terre en dés
- ✓ 2 oignons hachés
- ✓ Ail haché
- ✓ 1/2 cuillère à café de curcuma
- ✓ 1/4 cuillère à café de coriandre moulue
- ✓ 1/2 cuillère à café de cumin moulu

PREPARATION :

Faire roussir les oignons dans un peu d'huile.

Ajouter les restes de viande hachée.

Faire revenir les restes de légumes et les pommes de terre avec les oignons et la viande. Y ajouter les épices et l'ail haché.

Saler et verser un peu d'eau.

Couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à cuisson des légumes et évaporation de l'eau.

Etaler le rouleau de pâte feuilletée.

Former des disques de 12 cm et les diviser en 2 pour obtenir des demi-cercles. Former des petits cornets en rabattant les deux bords droits opposés. Presser les bords avec les doigts mouillés pour coller.

Ajouter la farce dans le cornet puis fermer les bords (on peut s'aider des dents d'une fourchette).

Faire dorer à feu doux dans l'huile pendant 3 à 4 minutes et égoutter sur du papier absorbant.

Servir avec une sauce aigre douce.

IDEE : La pâte feuilletée peut être remplacée par des feuilles de brick coupées en deux et pliées en triangle.

TORTILLA ESPAGNOLE DE RESTES

INGREDIENTS : (4 PERSONNES)

- ✓ 6 œufs
- ✓ 3 petites pommes de terre
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 1 petit oignon
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Restes au choix : jambon, fromage, tomates, aubergines, champignons, courgettes, poivrons, aubergines, ...

PREPARATION :

Couper les pommes de terre en fines tranches et les faire cuire dans un peu d'eau.

Faire revenir l'oignon.

Ajouter l'ail et les autres légumes coupés en tranches. Laisser cuire.

Ajouter les pommes de terre et la viande au mélange de légumes.

Battre les œufs et les verser à la préparation.

Terminer avec le fromage.

Assaisonner avec le poivre et le sel.

Laisser cuire les œufs sans mélanger.

Cette recette peut être variée en fonction des restes. Les seuls ingrédients essentiels sont les œufs, les pommes de terre, l'ail et l'oignon.

**PLUS D'IDEES RECETTE AVEC VOS
INGREDIENTS SUR**

WWW.MIAM-MAIM.FR OU

WWW.QUEFAIREAVEC.COM