

Coups de pouce

Par Marion



Astuces affûtées



Ce numéro tombe pile dans un mois de février où fêtes et événements se succèdent. Piochez parmi nos conseils: ils boosteront vos plats et blufferont les gourmands.

4 CONSEILS

pour réussir la cuisson parfaite du GIGOT D'AGNEAU

1. Sortez le gigot ou le rôti d'agneau du réfrigérateur 1 heure avant sa cuisson afin qu'il soit à température ambiante.
2. Un premier quart d'heure au four à 240 °C permet de former une croûte qui préserve le jus et les arômes de la viande. Poursuivez ensuite la cuisson à 210 °C.
3. La cuisson du gigot d'agneau dépend en grande partie de son poids: si vous l'aimez rosé, comptez un total de 10 à 15 minutes pour 500 g. Arrosez votre viande avec son jus tout au long de sa cuisson.
4. En fin de cuisson, sortez le plat du four, couvrez la viande et laissez-la reposer avant de la découper

3 TRUCS

pour cuire le CHOU sans odeurs

1. Placez un morceau de pain ou un croûton rassis dans la casserole où vous faites cuire votre chou.
2. Versez 1 c à c de bicarbonate de soude dans l'eau de cuisson lors de la préparation de votre recette au chou.
3. Quelques feuilles de laurier aideront aussi à éliminer les mauvaises odeurs. A placer aussi dans l'eau lorsque vous ferez cuire votre chou-fleur.

TRUCS ET ASTUCES

Bonne année du Cochon !

L'année du Cochon de Terre qui commence le 5 février 2019 est l'occasion de lancer les festivités qui dureront une quinzaine de jours et de partager des fortune cookies, ces biscuits dans lesquels se cache un vœux ou un message de sagesse.

GINGEMBRE de St-Valentin

Pour une Saint-Valentin très hot, on lui fait sa fête ! Il chamboule nos papilles et donne du piquant et du mordant à notre cuisine. Testez-le râpé ou taillé en fins bâtonnets qui sont ensuite confits ou infusés dans un apéro paradisiaque ou dans une tisane stimulante et ensorcelante. Côté salé, il s'associe parfaitement aux poissons crus comme un tartare de thon et de mangue et fait des merveilles en papillote avec un filet de colin aux chicons ou au wok avec des émincés de volaille. Côté sucré, il est idéal dans vos desserts en leur donnant un piquant audacieux. Mariez-te avec la pomme dans un crumble mais aussi dans un riz au lait ou une salade de fruits frais. Testez vite ses pouvoirs...

Fortune cookies recette facile

Faites mousser 3 blancs d'œufs au fouet et ajoutez 60 g de sucre glace tamisé. Ajoutez 45 g de beurre fondu et de farine bien tamisée et mélangez le tout jusqu'à d'une pâte homogène et souple qui ne colle pas aux doigts. Laissez reposer 15 min. Préchauffez le four à 180°C. Faites des cercles de pâte d'environ 8 cm de diamètre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 5 min. Cessez la cuisson dès que les bords, sont dorés. Décollez rapidement les cercles, placez dessus un petit papier de citation et pliez en 2 en bombant le biscuit. Collez uniquement les bords et non le centre. Pliez le biscuit en vous aidant d'un verre et laissez sécher.



Yodelahiti !

«Kaiserschmarrn», difficile à prononcer mais facile à réaliser. Ce dessert vous emmène tout schuss sur les pistes de ski autrichiennes. Un délice avec des pommes à la cannelle.

KAISERSCHMARRN AUX POMMES

4 PERSONNES • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 15 MIN • FACILE • BUDGET €



Ce dont tu as besoin:

- 2 pommes
- 2 c à s de beurre
- 2 c à c de cassonade
- 1 c à c de cannelle en poudre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 120 g de farine fermentante
- 300 ml de lait
- 1 c à s de sucre glace

1

Épluche les pommes, **retire** le trognon et **coupe** les en petits cubes. Avec l'aide d'un adulte, **fais dorer** les cubes de pomme à la poêle avec 1 c à s de beurre, la cassonade et la cannelle en poudre. **Réserve** au chaud.

2

Bas les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **Incorpore** progressivement la farine tamisée et le lait. **Fouette** les blancs en neige et **incorpore** les délicatement à la pâte à l'aide d'une spatule.

3

Dans une poêle bien chaude, **fais cuire**, avec l'aide d'un adulte, 4 crêpes épaisses dans 1 c à s de beurre. **Détaille** les crêpes en morceaux irréguliers que tu **fais cuire** 5 min supplémentaires. **Dispose** les morceaux de Kaiserschmarrn sur une assiette, **ajoute** les pommes à la cannelle et **saupoudre** le tout de sucre glace.

Petit plus

La recette originale se prépare avec des raisins secs trempés dans du rhum durant une nuit entière.



Astuce

Pour une saveur plus acidulée, ajoute 1 poignée de canneberges séchées. Tu peux aussi les servir avec de la confiture de prunes et de la glace vanille.

LE SAVIEZ-VOUS?

'Kaiser' signifie empereur et 'Schmarrn, bêtise. Car comme toutes les bonnes recettes, le Kaiserschmarrn est né d'un raté. Il existe bon nombre d'histoires autour du Kaiserschmarrn dont l'une raconte que c'est le pâtissier de la cour qui, chargé de créer des desserts pauvres en calories pour l'impératrice Sissi, inventa cette pâte à crêpes plus légère et aérée mais qu'elle n'eut pas le succès escompté. Par contre, son mari, l'empereur François-Joseph Ier, la mangea et l'adora.

Par Patricia



Pommes en cubes

Cannelle

Gucré

Beurre

Lait

Oeufs

Cassonnade

