

TOP ventes

Cuisine Actuelle

2€
90
JUILLET 2022
N° 378

Cahier région
LE PERIGORD



PLATS CULTES + ADRESSES

Tarte crumble choco-coco et framboises

DOSSIER
Courgette
Des plats
simples
et épatants!



Nouveau!
+ de recettes

- Des fiches cuisine
- Les astuces de la rédaction
- Plein d'autres surprises...

90
recettes
très faciles

Crumbles & clafoutis exquis

PM PRISMA MEDIA CPPAP

L 12900 - 378 - F: 2,90 € - RD



JUILLET 2022 - BEL: 3,20 € - CH: 5 CHF - CAN: 4,99 CAD - D: 4,30 € - ESP: 3,40 € - GR: 3,40 € - ITA: 3,40 € - LUX: 3,20 € - PORT. CONT.: 3,40 € - DOM: AVION: 3,90 € - BATEAU: 3,20 € - MAROC: 3,5 DH - TUNISIE: 5,5 TND - ZONE CFA AVION: 4,200 XAF - BATEAU: 2,000 XAF - ZONE CFP AVION: 950 XPF - BATEAU: 350 XPF



Zut, je n'ai pas...

... d'œufs pour faire mon gâteau

Remplacez-les par du yaourt (60 g de yaourt = 1 œuf), de la féculé de maïs ou de pomme de terre (2 cuil. à soupe de féculé + 4 cuil. à soupe d'eau = 1 œuf) ou encore par de l'eau gazeuse (60 ml d'eau = 1 œuf).

Rien ne se perd

Que faire avec l'eau de la mozzarella ?



Je l'utilise à la place de l'eau dans une pâte à pizza, à pain ou à brioche. Je peux aussi y mettre à tremper mes légumes secs. Ou encore, j'y fais cuire du riz ou des pâtes pour leur apporter une touche crémeuse.

C'EST PRATIQUE !

La râpe à gingembre

Elle permet de récolter, par mouvements rotatifs et très facilement, non seulement la pulpe du gingembre mais aussi le jus. Elle est parfaite également pour râper le radis noir, l'ail, les épices, le parmesan... et même le chocolat. En céramique, un matériau naturel, durable et sain, elle n'altère pas les arômes.

Râpe japonaise en céramique, *Kyocera*, Ø 9,3 cm, 20 €, sur le site de la marque.



C'est meilleur...

... les fruits secs torréfiés

Avant d'intégrer pistaches, noix, amandes ou pignons dans votre recette, faites-les revenir quelques minutes à la poêle, en veillant à ce qu'ils ne brûlent pas. Cela les rendra encore plus croquants et savoureux.



Mes petits trucs

Rien de mieux

que le micro-ondes pour rendre croustillants des biscuits apéritif ou sucrés un peu ramollos. Je les pose sur un carré d'essuie-tout et je les fais chauffer 1 min à puissance maximale.

Pour ne pas perdre de temps

à écaler laborieusement les œufs durs, je les coupe en deux avec un couteau à dents bien tranchant et je prélève les deux moitiés avec une cuillère.



Dans la salade de fraises, je parsème des fleurs fraîches de lavande. Ça change des zestes d'orange ou de citron bio. C'est délicieux et de surcroît très joli.



Au barbecue,

j'évite que les fragiles filets ou pavés de poisson collent à la grille en plaçant dessous de fines rondelles d'oignon ou de citron.



Si j'ai des filets de poisson en trop,

je les prépare en papillotes. Je les congèle sans les cuire et les passe au four tels quels quand je suis pressée.



Les concombres de variétés anciennes sont parfois amers. Je les adoucis en les faisant tremper 1 h dans du lait après les avoir émincés.