

L'art d'utiliser les restes

- Tous les restes de légumes, passés au moulin à légumes font, le lendemain, d'excellents potages. Il est toujours conseillé, en outre de conserver l'eau de cuisson de ces légumes qui constitue, quant à elle, une excellente base de potage.
- Songez aux [salades composées](#) s'il vous reste du pot-au-feu ou du poulet froid. Coupé en dés, accompagné de feuilles de salades, de rondelles de tomates et d'œufs durs et de lamelles de cornichon, voilà qui est délicieux. Servez frais avec une sauce mayonnaise.
- Songez également aux beignets qui peuvent se confectionner avec des restes de poisson ou de chou-fleur.
- Préparez un navarin de mouton avec un reste de gigot. Il suffit de placer la viande dans une cocotte contenant de l'huile et un oignon blondi et de faire mijoter durant 40 minutes avec des légumes frais (haricots verts, petits pois, carottes) et du bouillon chaud.
- Songez aux croquettes de pommes de terre qui peuvent se préparer avec un reste de purée. Il suffit d'ajouter, suivant la quantité, un ou deux jaunes d'œufs, de façonner en croquettes, de passer dans le blanc d'œuf et dans la chapelure avant de faire frire dans une friture chaude.
- Des restes de poisson, de viande ou de volaille, s'ils sont mélangés à une sauce béchamel relevée de jus de citron peuvent être présentés en barquettes de pâte feuilletée. Pour agrémenter, on peut ajouter des lamelles de champignons aux restes de viande et de volaille; des crevettes grises décortiquées aux restes de poissons.
- Les soufflés, les rissoles, les crêpes fourrées, les gratins, les omelettes, les tartelettes salées garnies vous permettront d'utiliser les restes.
- Des tranches de pain rassis vous permettront de confectionner de délicieux puddings et du pain perdu.
- Les rissoles sont des préparations frites fourrées d'aliments divers (légumes, viande, poisson, volaille). Ils sont hachés et liés à l'aide d'une [sauce béchamel ou Mornay](#). C'est la pâte feuilletée qui est habituellement utilisée. Mais on utilise également la pâte brisée et la pâte levée, que l'on découpe à l'emporte-pièces et que l'on fourre d'une grosse noix de farce. On la replie sur elle-même, on pince les bords et on la jette à friture chaude. On peut également dorer à l'œuf et faire cuire à four chaud. Les rissoles sont alors plus légères.
- Quelques idées de farces de rissoles : des épinards hachés mélangés à de la mie de pain et un œuf battu ; il faut assaisonner de muscade râpée. Du bœuf bouilli et haché, des oignons blondis, des lamelles de lard fumé, des herbes hachées ; des restes de veau haché, des lamelles de champignons et une [béchamel](#) épaisse ; des restes de volaille, de la chair à saucisse et du concentré de tomate ; des restes de poisson, une [sauce Mornay](#) et des crevettes grises.
- Les crêpes fourrées au poisson : préparez une béchamel épaisse avec 2 cuillerées à soupe d'huile chaude dans laquelle vous ajouterez le curry (une cuillerée à café) et 1 cuillerée à soupe de farine. Mouillez avec 1/4 de litre de lait chaud. Assaisonnez et faites cuire durant 5 minutes. Ajoutez 1 jaune d'œuf et les restes de poisson émiettés. Tartinez des crêpes confectionnées avec de la [pâte à crêpes salée](#) d'une partie de cette préparation. Roulez-les sur elles-mêmes et faites-les dorer dans une poêle contenant du beurre chaud.
- Les coquilles de poisson : dressez dans des coquilles Saint-Jacques vides (ou dans des formes de Pyrex) des lamelles de poisson blanc (cabillaud, dorade, colin, etc.), des rondelles de cornichons, des moules cuites au vin et refroidies. Servez avec une sauce mayonnaise relevée de câpres.
- Le soufflé de veau : hachez 200 g de restes de veau cuit. Faites rissoler dans de l'huile chaude avec 100 g de champignons émincés. Ajoutez 1/4 de litre de [béchamel](#) épaisse et 75 g de parmesan râpé. Ajoutez 3 jaunes d'œufs et 3 blancs battus fermement en neige. Versez dans un plat à soufflé et enfournez à four chaud durant 25 minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.