

Lorsque vos invités arrivent en retard...

Votre grand souci ! Voici quelques petits conseils pour attendre vos invités avec le sourire.

Les huîtres

Ne les mettez surtout pas au réfrigérateur.

Non ouvertes, elles peuvent attendre quelques jours en plein air, à une température de 10 à 15°, à condition qu'elles soient soigneusement rangées dans une bourriche ou une caissette recouverte d'un torchon humide sur lequel vous poserez un poids afin que les huîtres, ne pouvant s'ouvrir, gardent toute leur eau.

S'il gèle dehors, trouvez un coin dans la maison à la température dite.

Ouvertes. Elles peuvent attendre... pas plus de deux heures, sur de la glace pilée.

Le poisson frit

Faites saisir le poisson, juste doré, de chaque côté. Mettez-le aussitôt dans un plat allant au four et placez ce plat à four moyen. Le poisson continue de cuire doucement et sa couleur dorée s'accroît. Lorsque tous les poissons sont dans le plat, recouvrez le plat d'un papier d'aluminium ou sulfurisé, remettez au four éteint et... servez chaud.

Le poisson au court-bouillon

S'il s'agit d'une pièce pas trop importante, mettez-la cuire à l'eau froide et, dès l'ébullition, éteignez le feu sous la casserole. Attendez vos convives pour retirer le poisson du court-bouillon.

Pour une plus grosse pièce (turbot par exemple), laissez « frémir » le bouillon la moitié du temps prévu pour la cuisson et arrêtez le feu.

Le rôti de bœuf

En principe, attendez que vos convives soient tous arrivés pour enfourner votre rôti. Si pourtant vous l'avez déjà mis dans votre four et que vos convives ne sont toujours pas là, éteignez le four dix ou quinze minutes avant le temps prévu pour la fin de la cuisson. Remettez le rôti à finir de cuire lorsque tous vos invités sont là. Votre rôti sera très réussi.

Le gigot, l'épaule, le carré, la selle

Enveloppez ce morceau hermétiquement dans une feuille de papier d'aluminium. Vous aurez ainsi une viande encore plus tendre et plus facile à découper.

Les côtes de porc, de veau, etc.

Cuites à la poêle, elles attendront dans un four doux.

Lorsqu'elles sont cuites, laissez-les dans la poêle, feu éteint, recouvrez-les d'un couvercle en forme de cloche, ou faites une cloche avec du papier d'aluminium. Vous les réchaufferez ainsi sur feu très doux. Au besoin, ajoutez un tout petit peu d'eau, elles seront plus moelleuses.

Les soufflés

Vous pouvez essayer de sauvegarder votre soufflé en le recouvrant d'un papier d'aluminium quand il est cuit. Vous le maintiendrez dans le four chaud, mais laisserez la porte de ce dernier ouverte.

Le gratin

S'il doit attendre, couvrez-le. Laissez-le dans le four éteint.

Les plats en sauce

Arrêtez la cuisson à temps voulu, puis... faites réchauffer, c'est meilleur.

Les pâtes

Elles attendront si vous les faites cuire ainsi : jetez-les dans l'eau salée en ébullition dans laquelle vous aurez mis une cuillerée à soupe d'huile. Attendez le premier bouillon, mélangez bien, éteignez le feu, recouvrez la casserole d'un torchon plié en quatre ; ensuite, posez dessus le couvercle. Au moment de servir, remuez bien pour détacher les pâtes entre elles, égouttez. Assaisonnez.

Le riz

Il n'aime pas attendre. Cependant, si c'est nécessaire, mélangez-lui délicatement une noix de beurre ou autre matière grasse, et faites réchauffer très doucement.

Le café

Il devrait être servi dès sa confection, mais... il ne perdra pas sa saveur mis un moment au bain-marie.

N'oubliez pas, avant d'utiliser la cafetière, de l'ébouillanter. Déjà chaude, elle gardera plus facilement le café chaud.

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.