

Les plats uniques = réceptions sympathiques

Lorsque vous recevez des amis, pensez davantage à la formule « plat unique ». Car elle présente de nombreux avantages. Celui, notamment, de permettre à la maîtresse de maison d'assister, décontractée, à toute la soirée qu'elle a organisée. Celui aussi d'être particulièrement économique. C'est toutefois une formule qui ne permet l'invitation que d'amis intimes. Elle convient également lorsque hôtes et invités sont très jeunes.

Il existe de nombreuses recettes qui vous permettront d'organiser une réception « plat unique ». Les traditionnelles fondues, par exemple :

- la [savoyarde](#) (des morceaux de pain rassis que vous tremperez dans une pâte de fromage très chaude) et :

- la [bourguignonne](#) (des cubes de viande plongés dans l'huile bouillante et accompagnés de différentes sauces). Pour accompagner la première, du vin blanc servi frais; pour la seconde, un beaujolais léger, lui aussi servi frais. Un dessert léger (salade de fruits, sorbets) s'impose.

Pensez également aux ressources de la [cuisine exotique](#) et, plus spécialement des cuisines chinoise et indonésienne : nasi et bahmi-goreng sont succulents et faciles à préparer.

Si vous devez recevoir des amis à l'improviste, vous pouvez également adopter cette formule. Et dans ce cas, faire appel à toute la série de plats cuisinés que vous propose l'alimentation industrielle. Bien souvent, il suffit d'ajouter quelques saucisses à une choucroute en boîte ou quelques cuillerées de sauce tomate et un peu de fromage râpé à des cannelloni pour obtenir, rapidement, des préparations délicieuses.

· Songez également à la cuisine régionale (soupes de poissons, [choucroute](#), [cassoulet](#), [garbure](#)) et à la cuisine traditionnelle ([pot-au-feu](#), [potées](#), [poule au pot](#)).

QUELQUES IDEES.

· Servez la [paëlla](#) accompagnée de [sangria](#). Comme dessert, proposez une crème renversée ou une salade d'oranges.

· Si vous servez du [couscous](#), proposez à vos invités de boire plutôt avant ou après le repas, mais pas pendant (en effet la semoule gonfle après absorption de liquide, provoquant ainsi une rapide sensation de satiété),

· Le curry de poulet à l'indienne s'accompagnera d'un choix de fruits frais : rondelles de bananes, d'ananas; quartiers d'orange et de pamplemousse. Comme boisson, proposez du sirop de menthe allongé de jus d'ananas, A servir très frais.

· Si vous avez prévu des spaghetti à la bolonaise, n'oubliez pas de déposer à table plusieurs raviers de fromage râpé et une saucière supplémentaire de sauce pour les «gourmands ».

· Accompagnez une potée lorraine de vin blanc sec servi très frais. Comme dessert, une tarte aux cerises aigres.

· Songez également à présenter, à la fin du repas [un plateau de fromages](#) bien garni. Il apportera un élément de variété indispensable entre le plat unique et le dessert.

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.