

Quelques tours de passe-passe

Un fond de casserole de bouillon

Faites-en des glaçons parfumés pour les sauces : versez le bouillon dans un ou deux bacs à glaçons. Placez ces bacs dans le compartiment à glace de votre réfrigérateur. Vous pourrez disposer ainsi en permanence de cubes de bouillon pour améliorer vos sauces et même vos potages.

Du boudin qui a été grillé

Faites-en un gratin à succès : débarrassez le boudin de sa peau et écrasez-le à la fourchette. Garnissez le fond d'un plat allant au four d'une couche de purée de pommes de terre assez mince (1 cm environ). Etalez par-dessus une couche de boudin, puis de nouveau une couche de purée et vous saupoudrez largement de gruyère râpé. Déposez quelques petites noisettes de beurre et placez au four pendant 1/4 d'heure.

Toutes sortes de légumes, de viandes, de poissons

Feront des beignets délicieux : faites une pâte à beignets avec : 6 c à soupe de farine, 1 œuf, 1 verre à moutarde de bière, du sel, du poivre. Laissez reposer. Ajoutez le blanc d'œuf battu en neige au moment de cuire les beignets. Trempez ensuite dans le mélange les morceaux de vos restes. Faites-les frire et mettez à égoutter sur du papier absorbant.

Les blancs d'œufs superflus

Pour vos desserts : œufs à la neige, mousse au chocolat, omelette soufflée, fromage blanc, crème Chantilly, flan.

Pour meringuer : votre compote ou vos pommes au four, votre tarte à la crème, votre riz aux pommes.

Pour couvrir vos verres à confiture : déposez une rondelle de papier de soie de bonne qualité sur une assiette, étendez-y du blanc d'œuf légèrement battu, à l'aide d'un pinceau. Posez le papier sur votre pot, côté mouillé à l'intérieur (il faut un blanc d'œuf pour couvrir une dizaine de pots).

Mais aussi : pour la confection de vos soufflés, pour paner les poissons ou les viandes, lier un hachis, rendre plus légère une sauce poulette.

Attention : les blancs d'œufs n'aiment pas attendre. Ils s'utilisent le jour même.

Une autre façon d'utiliser des restes de poisson

En crêpes farcies : faites chauffer doucement 1 c à soupe d'huile dans une poêle. Ajoutez un hachis oignon-persil (4 oignons moyens, 5 branches de persil), ajoutez le poisson (200 g environ), salez, poivrez, laissez mijoter doucement jusqu'à ce que le poisson soit réduit en bouillie. Farcissez des crêpes assez fines avec ce mélange et redorez-les dans une poêle.

Du pain desséché

Transformez-le en chapelure : rompez le pain en petits morceaux et placez-le à four très doux pendant une demi heure à une heure, jusqu'à ce qu'il soit roux, sec et cassant. Réduisez-le en chapelure à l'aide de votre rouleau à pâtisserie. A conserver au sec.

Travaillez-le en farce : humidifié au lait pour les viandes hachées, les légumes farcis, les oiseaux sans tête.

Servez-le en toasts ou en croûtons : rissolé au beurre pour accompagner vos œufs brouillés, vos champignons, vos tournedos ou votre gibier à plumes. En petits croûtons pour vos potages.

Faites-en un bon dessert: un pudding avec ou sans fruits (les enfants adorent ça), du pain perdu, une charlotte aux pommes.

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.