



DECOUPE DES OIGNONS EN CUBES

Suivez le film ... et vous ne pleurez plus à moins de vous lancer dans le découpage de 5 kgs de ces oignons bien piquants qu'on trouve dans certains coins

Commencez par couper les racines et l'ancienne tige . Coupez le bulbe en deux : regardez comme c'est facile d'enlever la peau brune : elle s'en va toute seule .

S'il est très gros vous pouvez le refendre en épaisseur mais les "tuniques" intérieures dans ce cas sont très épaisses et cela fera des cubes un peu grossier . Prenez-les donc si possible moyens ... ou petits !

Posez à plat le demi-oignon sur une planche à découper et commencez à couper "en éventail du côté tige sur à peu près la moitié du bulbe . Tournez et faites la même opération dans l'autre sens ("côté racine") un peu comme des tranches de melon : fines vers racines et feuilles et forcément plus "large" au milieu, comme des fuseaux horaires du globe



Tenez le bulbe bien fermement de chaque côté et , *en commençant du côté des feuilles* vous commencez à couper perpendiculairement à vos première coupes , le couteau bien perpendiculaire à la surface de l'oignon (donc penché légèrement vers son centre aux deux "pôles" : Les petits cubes vont alors se former car les tuniques du bulbe, coupées en carré se détachent à chaque couche



peux me couper en coupant l'oignon !

Pour la fin tenez bien les dernières tranches ensemble pour pouvoir les couper régulièrement il ne vous restera qu'à "figoler" les derniers cubes

C'est une méthode simple et rapide donc vous risquez moins de pleurer

UN TRUC EN PLUS ??

Si vraiment il est très fort mettez un verre avec du vinaigre d'alcool près de vous et trempez-y la lame de temps en temps

et puis vous savez bien



ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

FLAMBAGE D'UNE VOLAILLE

Vous avez découvert au marché un producteur de volailles qui a des poulets ou des canards d'une superbe qualité ... et avec le cou, la tête pour la cervelle pour les petits ... (et les grands) , et le gésier, et le foie ... bref des produits rares et qui méritent toute notre attention . Mais c'est vrai, en saison surtout, il n'a pas le temps de "figoler" le plumage ... et au printemps il y a beaucoup de "custous"

Au lieu de salir votre gaz (vous avez des petits bouts de noirs partout voir du gras qui coule et cuit sur le rond!) essayez de convaincre le bricoleur de vous prêter son "brûle-peintures". Votre bricoleur ne veut pas ?? Attendez un peu sur le publicité qui envahissent régulièrement votre boîte aux lettres (ceux que vous récupérez pour évacuer les épluchures si vous n'avez pas de jardin) et offrez-vous en un à vous . C'est vraiment très pratique non seulement pour flamber les volailles mais avez-vous essayé de caraméliser vos "crèmes catalanes" sans allumer le grill de votre cuisinière alors qu'il fait 30° en été ??? Bref voyez dans les astuces de cuisine d'autres idées .

Mettez vous au dessus de l'évier . Tout tombe dedans : un coup d'éponge et c'est fini ! Juste un peu de papier d'Arménie si vous n'avez pas de hotte aspirante et vous n'y pensez plus !
Et vous pouvez aussi vous mettre dehors au dessus de la pelouse pas d'odeurs et pas de nettoyage .



Profitez donc du temps gagné pour la brider à l'ancienne et vous expliquerez au gentil prêteur qu'ainsi il gagnera du temps ... et beaucoup de facilité pour découper !

Un coup de couteau sur la ficelle des cuisses et un sur les ailes et tout est parti . La bête est bien ronde, pas de marque de ficelle et tellement facile à découper avec maestria puisqu'on est plus obligé de la tourner et retourner dans son jus pour enlever les ficelles

Bon voyez la méthode dans "bridage et découpage"

LAVAGE DES LEGUMES :

Sans faire de catastrophisme l'échinococcose alvéolaire ou maladie du renard est très répandue dans certaines régions Il faut donc prendre les plus grandes précautions pour la consommation de légumes des champs .

Aussi , si vous n'avez pas un jardin clos il vaut mieux laver les légumes consommés crus comme les produits du commerce .

Ils auraient pu être en contact avec des rongeurs ou des renards et vous savez le danger de ces oeufs et de leurs larves . Dans tous les cas un nettoyage ne peut nuire mais sans enlever la queue : l'eau ne rentrera pas dans le fruit !

Bien sûr certains diront que les légumes cultivés industriellement sous serre ne risquent rien . Erreur car les serres sont souvent fréquentées par des rongeurs, des animaux domestiques qui sont de parfaits colporteurs des oeufs donc des "bombes à retardements" !

Pensez qu'on a trouvé des oeufs capables d'éclore dans des tombes égyptiennes !!!

T.S.V.P->

- 1 Donc lavez soigneusement avec une eau saine + de l'eau de Javel en premier
- 2 puis à l'eau avec du vinaigre d'alcool en deuxième
- 3 puis eau claire en dernier .

Rassurez-vous il ne restera aucun goût ni aucune odeur désagréable .

NB Vous qui avez lu mes recettes sur ce site regardez le mot "échinococcose alvéolaire" sur internet : il ne faut jamais mépriser les risques connus ... mais se servir de ce que l'on sait !! Sans pour autant que cela devienne une psychose !

Comme disait Mamy "deux précautions valent mieux qu'une"

PELER UN FILET DE SAUMON

Inutile d'écailler: les écailles partent avec la peau ... et ne boucheront pas l'évier !!

Le rincer à l'eau "morte"

Décoller la peau à partir du milieu côté "tête"

Glissez les doigts entre peau et chair en vous écartant peu à peu vers les côtés à partir de l'arrête centrale

Il ne vous reste plus qu'à l'incorporer à votre recette, en pailotte, au four en gratin, coupé vos cubes en sauté avec une julienne de légumes ou en brochettes sur le barbecue !

Si vous avez trouvé un bon saumon sauvage ce sera bon !

