



## 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"