



un truc pratique

LE COUTEAU AUX EPICES

Ingrédients :

Un vieux couteau à lame large

...VOTRE poudre de Perlimpimpin à tester

Méthode:

Préparer le mélange des poudres de fleurs, feuilles ou plantes séchées ou épices en le remuant bien dans un sachet plastique : c'est votre "mélange à tester"

Chauffer la lame à blanc dans le bleu de la flamme du gaz

Prélevez très peu de mélange qui étalé sur la lame va dégager tout de suite son maximum de parfum . Mélanger dans un peu de votre bouillon, jus ou sauce très peu de mélange "chauffé" . Goûtez : vous êtes très proche du résultat final sachant toutefois que la cuisson longue atténue la force mais qu'inversement la "dominante" (acidité, amertume, etc...) sera renforcée

Pensez que dans un liquide "gras" les parfums vont s'exhaler , se renforcer et que les notes mêlées (aigre, doux, amères etc ...) seront à la fois plus fortes, plus intenses

Mais rappelez-vous qu'inversement quelque chose qui doit se servir refroidi, voir froid ou glacé doit être plus corsé .

ATTENTION TOUTEFOIS CERTAINS EPICES SONT AU CONTRAIRE RENFORCE PAR LE FROID DE LA CONGÉLATION ;

Dans ce cas jouez une "sonatine" plutôt qu'une "sonate" sur votre orgue à épices : vous pourrez toujours corser vos épices en réchauffant mais comme pour le sel, vous ne pourrez pas en enlever !!

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Comment casser une pointe de couteau sans risquer de vous abîmer une main ??

Coincez la lame dans un étau, passez votre lime à ongle à un 1/2 cm au dessus des mors de l'étau .

Tapez un coup sec avec un gros maillet ...en direction du mur de l'atelier !

Si le manche était assez long et que vous l'avez tenu sans risque il doit être impeccable .

N'oubliez pas d'enlever le petit morceau pointu à mettre dans la poubelle dans un papier pour ne pas vous blesser en sortant votre sac-poubelle !

(note 2) Tester vos mélanges de poudres ??.

Choisissez une plante, une épice "dominante" et mariez les autres pour renforcer la "note" dirait un "nez"chez le parfumeur

Vous n'êtes pas sûre ??,

Faites chauffer la lame de votre "couteau à épices" "à blanc", et prenez un peu de votre mélange , secouez la lame et goûtez avec votre doigt le mélange refroidi

NOTES DIETETIQUES

Cet excellent "outil" marchera dans tous les cas et adoucira les "privations" pour les "sans sel" comme pour les "sans gluten" , pour les "sans gras" comme les "sans sucre"

Car vous connaissez bien ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A