



BOUILLONS ET BOUQUETS GARNIS “VIEILLE CHOUETTE”

Les “bouillons vieille chouette” varient à l’infini puisqu’ils sont fonction de la recette à laquelle ils sont destinés . Et donc la composition du bouquet garni variera selon le résultat désiré

Vous y trouverez en règle générale des éléments différents qui ne sont là que pour donner du goût à l’eau qu’ils vont parfumer .

Ces “bouillons” seront à base de légumes, de fruits, de viandes ou de poisson et bien sûr d’épices ou d’herbes ...

Et puis essayez c’est à vous de décider selon vos préférences : la cuisine et surtout la cuisine “régime” (qui perturbe vos habitudes , vos souvenirs culinaires), vous semble “fade” .

Donnez lui des arômes différents, tâtez de la “nouveauité” vous ferrez des découvertes surprenantes parfois étranges .. mais vous verrez vous y prendrez goût et même la “cuisson-vapeur” (avec des “vapeurs de bouillons “vieille chouette”) aura des accents qui vous enchanteront ...

BOUQUETS “GARNIS”

Ses éléments doivent donner du parfum mais ne doit pas se retrouver dans le plat : il vous faut donc soit filtrer le bouillon, soit maintenir les éléments constitutifs dans un “contenant” facile à “récupérer”

Voyons quelques bouquets des plus classiques aux plus originaux

LE “CLASSIQUE”

Nous le trouvons dans toutes les sauces et plats traditionnels , les “pots-au-feu”, les daubes, les navarins, les cassoulets, etc...

BASE ?? : thym, laurier, persil

“IKEBAMAS” CULINAIRES :

Si le laurier est frais il a donc les tiges souples vous pouvez donc attacher vos tiges ensemble . Prenez de la ficelle de cuisine et faites un noeud bien serrée avec une longue “queue” que vous pourrez attacher à la queue de la casserole ...

Vous pourrez ainsi sortir le bouquet facilement, le laisser bien d’égoutter de tous ses parfums dans la casserole (vous pourrez même l’essorer” en l’écrasant le long de la paroi) et le tout sans “aller à la pêche” en brouillant les éléments que vous aviez bien rangés ... ou en écrasant les choses les plus délicates avec votre cuillère et SURTOUT sans vous brûler !!!



De même si vous voulez mettre des éléments très différents de taille le “ficelage” risque de se défaire à la cuisson et vous retournerez “à la pêche” avec plus ou moins de succès . De plus certains éléments devront être retirés en cours de cuisson (bâton de vanille ou de cannelle, piment-lampion etc..)

Lorsque l’aliment n’est pas trop dur (ou ne variera pas de volume à la cuisson) là aussi on peut l’attacher en faisant passer la ficelle dans des “encoches” (voir photo du gingembre) .

Si le laurier est sec il est donc raide et cassant : la méthode du dessus ne marche plus car les feuilles risquent de se casser dans le jus .

Dans tous ces cas il faudra utiliser des “trucs”

LA BOULE A THE

Si vous voulez faire infuser des petits éléments (baies, petites feuilles du thym sec, etc .. achetez une grosse boule à thé en “grillage” fin (pas une en “tôle” percée car le liquide y circulera moins bien pendant la cuisson) . Vous pendez le crochet au bord de votre sauteuse ... tout va bien vous pouvez la “touer” dans la sauce, l’égoutter, la sortir sans problèmes

PAS DE LA BOULE A THE ??

Pas de problème vous avez sûrement quelques compresses dans votre trousse à pharmacie . C’est parfait c’est du coton pur, c’est propre (même souvent stérilisé), ça ne donnera pas de goût .

Vous enveloppez bien vos éléments . vous ficellez le paquet, faites une queue longue et on retrouve la case “ikebanas culinaires” !

De même si vous voulez ajouter des éléments solides (aulx, échalottes, bâtons de cannelle, étoiles d’anis, baies de genièvre etc ...qui ne tiendraient pas dans une boule à thé du reste pas de soucis ça marchera !

PAS DE COMPRESSES DE GAZE ??? LE “SAC A HERBES”

Ma grand mère cousait de petits sacs en “toile à beurre” mais “toile à beurre” n’existe plus alors essayez quelquechose de plus “moderne”

Faites bouillir un vieux collant avec de l’eau de javel :(il resiste très bien) Il devient blanc (légèrement crème s’il était très foncé) . Au besoin vous pouvez ajouter une cuillère de lessive st marc ou de bicarbonate de soude vers la fin . Attention ça mousse beaucoup !.

Rincez en 4 fois :

à l’eau bouillante vinaigrée (vinaigre blanc d’alcool)

à l’eau bouillante salée

à l’eau bouillante 2 fois

Avec un noeud vous formez un sac .Vous remplissez avec ce que vous voulez filtrer et sortir facilement . Vous refermez au choix avec un autre noeud serré le long des aliments . Vous pourrez “touer”, égoutter etc... comme vous voudrez et après ?? pas de nettoyage le tout va à la poubelle !

Vous pouvez aussi nouer avec une ficelle (en faisant un premier noeud puis en mettant l’ouverture du sac en travers des brins de ficelle que vous renouez . Comme ça ça ne risque pas de se défaire) Bien sûr avec une longue “queue” que vous pourrez attacher à la queue de la casserole comme l’autre ...

Vous pouvez même verser le contenu de votre sac dans le fumier du jardin et refaire bouillir votre “sac à herbes “ qui resservira une autre fois

ATTENTION :

Ce “bouquet garni en chaussette” ne va pas au four, ni au grill bien sûr donc interdit dans une cocotte qui va cuire dans un four chaud et longtemps (exemp^{le} les tripoux) . Il est réservé aux bouillons et sauces liquides . Il ne doit pas toucher le fond de la casserole , surtout sur une plaque à induction