



## UN « TRUC » BIEN PLUS QU'UNE RECETTE

### "FLAMBUSQUER" mode LVC

Vous avez vu la fiche de FLAMBAGE D'UNE VOLAILLE et vous avez découvert le "truc" : vous avez "emprunté" à votre bricoleur son brûleur de peinture et vous vous en servez maintenant chaque fois que vous avez la chance de trouver de bonnes volailles

Aussi je pense que vous avez sûrement réussi à vous procurer le mirifique engin et vous avez eu bien raison car il ne va pas vous servir que pour "flambusquer" les "custous" des volailles (brûler les petites plumes qui repoussent et ne partent pas lorsqu'on les plume ).

Je vous propose de le laisser branché à portée de la main dans la cuisine . Et vous allez voir comme il sera pratique, surtout pour vous les "sans" . Mais par précaution , laissez à portée vos [gants de LVC](#) qui vous protégeront

- 1 Donc "flamber les volailles . Ce truc-là vous le connaissez !
- 2 Caramélisez une crème catalane pour transformer le sucre du dessus en une croustillante couche de caramel
- 3 Donner un "coup de soleil" bien dosé et bien réparti à une viande cuite à l'eau ou sortant du four à ondes qui est "pâlichoune", même "triste", voir grise : un jus de citron, un rien de chicorée + un petit coup de "flambusqueur" . Elle aura peut-être le même goût (encore que la réaction de Maillard qui a lieu va lui donner un petit goût de caramélisation pas désagréable) mais elle sera redevenue appétissante
- 4 Vous sortez du FAO un plat de gratin qui est cuit mais n'a pas réussi à dorer : on sort notre "flambusqueur" et le tour est joué
- 5 Sur votre grillade au barbecue il y a des endroits de votre grillade qui sont plus dorés , la viande est cuite et il y a des "replis", des coins tout "fades" . Si vous laissez sur le grill ça va brûler " et il y aura toujours des coins qui n'auront pas "senti le soleil". Sortez l'Engin et rôtissez gentiment les recoins . Succès garanti
- 6 Sur le grill dans la cheminée ou sur le barbecue, les légumes en tranches ont toujours une face plus cuite Tandis que ça grille sur la plancha , dorez donc directement l'autre côté avec votre "flambusqueur"
- 7 Vous n'avez pas trop faim et juste un morceau à griller , un plat hyper solide en terre cuite ou métal ?? Grillez-donc directement le morceau en quelques instants, dessus, dessous : le temps de retourner la chose et c'est fait ... avec moins d'odeurs de pré-chauffage ... et moins de nettoyage
- 8 Un truc pour donner une odeur délicieuse à une crème, à une sauce ?? Brûlez un sucre avec l' Engin et saisissez-le avec une pince à feu . Précipitez-le tout enflammé dans une boisson chaude, dans une crème ou une sauce . Dégustez après avoir bien mélangé
- 9 Un truc qui ne marche pas toujours mais qui peut être suffisant si vous n'avez qu'un poivron à peler. Cramez la peau tout le tour puis l'enfermer dans un sac plastique : au bout de quelques instants la peau se décolle et il devient facile à éplucher
- 10 Si vous devez peler certains poissons à peau épaisse, il est parfois difficile d'y parvenir . Brûlez légèrement le mucus . Souvent cela permet de décoller plus facilement la peau de la chair et en plus vous avez plus de prise car vos mains ne glissent plus

**T.S.V.P --->>**

Ce n'est pas de la cuisine mais ça marche aussi :

Une mauvaise herbe récalcitrante sur la terrasse ? Brûlez-là : la racine de la plante "cramée" à coeur ne repoussera pas ... Bien sûr si vous comptez éliminer toutes les mauvaises herbes d'une pelouse de 3000 m<sup>2</sup> ou même de 300 m<sup>2</sup> ça n'est pas rentable !!

Votre cheminée refuse de démarrer parce que votre bois est mouillé et, je suis d'accord les cubes de produit chimiques c'est pas bon . Insister pour enflammer quelques copeaux et débris de cageots entre deux bûches ... et c'est parti !!

Vous souhaitez faire des semis spéciaux dans un terreau qui peut contenir déjà plein de graines inopportunes : brûlez le terreau dans un contenant en métal avant de l'utiliser mais DÉFAUT de la méthode : ça brûlera aussi une partie des matières organiques du dit terreau et il y aura lieu de les compenser quand vous serez sûr (e) que c'est bien votre plantule à vous qui montre son nez

Pour arrêter le bout d'une corde de nylon qui va tout de suite se défaire lorsqu'elle est coupée : brûlez le bout et appuyez la fibre sur elle-même, elle va se coller et ne bougera plus !

**LAISSEZ-LE REFROIDIR APRÈS USAGE POUR NE PAS VOUS BRÛLER AVANT DE LE RANGER**

Vous pouvez le ranger pour la prochaine fois !!

d'où ma nouvelle formule

**ON FÉ CA KOI KON VEU, AVÉ ÇA KOI KON A**