



UN « TRUC » BIEN PLUS QU'UNE RECETTE NETTOYAGE D UN GRILL DE FONTE APRÈS CUISSON D UNE GRILLADE

Prévoyez la chose dès le départ de votre grillade : mettez vos gants de LVC car ils vous protégeront les mains : ce ne sont pas elles que vous avez décidé de servir en rôti !!

Vous avez fait griller une viande et vous voudriez « récupérer le jus ». Tout simple dès que la viande est prête, sortez-la sur un plat chaud (ou posez-la sur son légume d'accompagnement)

Videz une peu d'eau chaude (voir de bouillon » ou autre liquide de mouillement) en grattant les suc collés sur le grill : ça bouillonne et la « sauce » se fait toute seule !



Voyez ici avec un petit grill rond.

Ça mousse beaucoup immédiatement ;

Laissez bouillir juste le temps de « concentrer votre jus par évaporation
Si votre grill n'a pas de bec verseur ni de poignée ??



mettez vite vos gants (si ce n'est déjà fait) et versez votre bon jus sur votre plat .

Servez aussitôt car ça « figerait » en refroidissant et ce serait dommage d'avoir réussi une si bonne sauce et de ne pas vous régaler



Mais, dans l'élan, portez votre grill dans votre évier et rincez le plus gros à l'eau bien chaude . Pulvérisez la surface avec votre liquide de récurage (voir [le nettoyage selon LVC](#)) . Posez vite sur toute la surface une lavette imbibée à l'eau chaude et avec votre « solvant » ... et oubliez-le tout pendant le déjeuner car immédiatement il n'y aura plus d'odeurs désagréables

Lorsque vous reviendrez devant l'évier, le travail ce sera fait seul pendant ce temps . Éventuellement grattez-le à la brosse à vaisselle ordinaire . Fignolez avec un rien de bicarbonate de soude qui vous enlèvera les dernières traces et odeurs .Rincez à l'eau aussi chaude que possible . Retournez le grill à l'envers et laissez-le sécher .

Vous pouvez le ranger pour la prochaine fois !!

d'où ma nouvelle formule

ON FÉ CA KOI KON VEU KAN ON VEU