



BRICOLAGE LVC

“POTIOT A TESTAR”

un petit pot pour tester

Un “truc” qui n’existe pas dans le commerce et qui vous rendra de grands services lorsque par exemple vous préparez une série de “réserves”, que vous vous lancez dans la cuisine du cochon ou autres “grands travaux culinaires

Tant qu’à faire , vous voulez garder des choses de “bon goût” après de longs efforts ? alors utilisez le “truc” de LVC : le POTIOT A TESTAR

TOUJOURS MA RÈGLE ABSOLUE

**ON PEUT TOUJOURS EN RAJOUTER,
JAMAIS EN RETRANCHER**

Il vous faut :

Un seul engin est nécessaire: un petit pot assez creux , si possible en grès ou verre à feu , résistant à la chaleur et facile à nettoyer . N’utilisez pas de métal car certains FAO ne les supportent pas

MÉTHODE

Vous en testerez plusieurs avant de trouver le bon “potiot” et, dans la mesure du possible, prévoyez-en plusieurs afin de pouvoir faire des essais successifs si nécessaire pour arrêter votre choix sur la meilleure solution

Donc, assaisonner légèrement , touillez bien votre mélange, votre produit à tester . Sortez votre POTIOT A TESTAR, mettez une cuillère de produit dans votre pot et couvrez soigneusement de film étirable . Mettez quelques secondes ... -ou une minute ou deux selon le cas - dans votre cher FAO

Si il y a beaucoup de jus, utilisez votre cuillère à trous (voir fiche LVC: “**CUILL TROUEE+ FOURCHET A PECHER**”) pour goûter le produit “solide” ... Et goûtez

Maintenant vous êtes tranquille et vous pouvez finir de préparer votre plat, mettre en “boîtes”, fumer, ou sécher votre produit en toute sérénité

NOTES TECHNIQUES:

Forcement rien de particulier ... si ce n’est un rappel : cuit au FAO ça brûle comme dans une casserole ou un four classique !!!

!

NOTES DIÉTÉTIQUES

Permet tous les essais à tout le monde !!! pour les “sans gluten”, pour les “sans gras”, pour les “sans sel”, pour les “sans sucre” bref un bon outil ... de tous les jours

vous connaissez ma formule habituelle :
ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A
et on l’adopte