



BRICOLAGE “APPLIQUE” en CUISINE

Utiliser des moules de présentation

Peut-être aviez vous déjà fait des moules pour vos galettes à la plancha et depuis peu les couvercles -poussoirs qui vont avec

Nous allons prendre un exemple pour que ce soit facile ... et joli

Il vous faut :

boîte et couvercle de présentation (note1)
de l'avocat au mascarpone de LVC

des “rillettes de la mer “ tomatées(note 2

Méthode:

J'utiliserais plusieurs boites si je veux préparer pour plusieurs convives à la fois

Tassez bien au fond du moule vos rillettes tomatées de la mer (ici rillettes de 3 poissons avec une sauce tomate pimentée) en appuyant avec le poussoir idoine afin qu'il n'y ait pas de “bulles”

Lavez et séchez votre poussoir (ou prenez en un deuxième si vous en avez plusieurs)

Déposer votre crème d'avocat (ici de la pulpe d'avocat épicée mélangée avec du mascarpone et du citron vert).. Remplissez largement .



Puis appuyez votre poussoir pour bien remplir le moule et que la surface soit lisse .



Pour démouler : saisissez avec le bout des doigts votre moule de chaque côté et soulevez . Si nécessaire vous pouvez passer une lame de couteau fine tout le tour

Il ne vous reste plus qu'à mettre dessus comme ici une petite garniture de persil du jardin ou un quartier de citron qui allégera ce plat ... assez riche

T.S.V.P -->

Vous pouvez bien sûr envisager comme ici un plat unique d’été (avec une salade en accompagnement) ou en utilisant des petits moules une entrée sympathique : vous changez tout en changeant de moule !



NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Pensez juste à bien laver et sécher votre poussoir entre les deux aliments sinon la présentation ... ça serait pas terrible

Après usage passez vos engins à la machine à laver la vaisselle afin de pouvoir les ranger parfaitement propres dans une boîte ou un sac plastique pour pouvoir les utiliser directement si vous en avez besoin à l’improviste

NOTES DIÉTÉTIQUES

Bien entendu , pour une fois ça marche pour tout le monde , pour les “sans gras” , “sans sucre” , sans gluten”, “sans sel” et même pour les “sans calories” ... sauf si le contenu...!

Et puis vous connaissez ma formule :
ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A