



Heureux en cuisine

Que faire d'autre avec...

Les pelures d'agrumes...

Faire bouillir les pelures en lamelles dans eau et sucre, laisser sécher puis tremper dans du chocolat fondu et refroidir au frigo

AVEC LE TIP
DE LORENZA

Orangettes



*Zestes: pour
aromatiser*



*Les cocktails, les eaux et
les gâteaux mais aussi
poissons et sauces/
émulsions en tout genre*



*Les
herbes..en
chips*



Tout simple...

*Plonger rapidement dans
une friteuse des herbes
fraîches comme le basilic,
le persil, la sauge, la
coriandre, le thym en
branche, égoutter sur
papier absorbant, saler et
épicer..c'est prêt pour
croustiller et contraster
vos préparations*



*Et avec l'eau
du bocal à
cornichons*

Que faire?

*Pour agrémenter l'eau de
cuisson des légumes ou des
PDT*

*Pour y faire macérer des
petits bouquets de chou
fleur, bâtonnets de carotte
et de chou blanc ..façon
"Pickels"*

*Pour réaliser un ceviche,
elle servira de marinade*

*Pour émulsionner une
mayonnaise qui
deviendra une tartare*





***Les câpres...**hachez les, ils relèveront plats chauds et froids mais aussi les émulsion ou vinaigrette*

Les tomates séchées

***Les anchois ...ils** remplaceront parfaitement le sel en apportant un goût particulier..donc les faire fondre dans vos sauces ou vos légumes chauds mais aussi avec une viande de boeuf ou dans un plat de pâtes ou de fèves*

Et comme arômes, avez vous pensé à utiliser...

