



# 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...*

