

Bon à savoir : 50 astuces qui vont changer votre vie en cuisine.

- 1.** Pour monter des blancs en neige béton ou avoir une chantilly aérienne, commencez par battre les blancs d'œufs ou la crème à vitesse faible puis battre à puissance maximum quand la préparation commence à mousser.
- 2.** Placez une cuillère en bois au-dessus d'une casserole d'eau bouillante pour éviter qu'elle ne déborde.
- 3.** Pour éviter que les œufs ne cassent dans l'eau bouillante, faites un trou avec une aiguille au sommet de l'œuf.
- 4.** Pour une purée de pommes de terre moelleuse, ajoutez une pincée de bicarbonate de soude avant de mélanger tous les ingrédients. [Cette astuce](#) permet d'aérer la préparation.
- 5.** Pour râper plus facilement vos légumes et crudités, enduisez votre râpe d'huile afin que ceux-ci glissent naturellement.
- 6.** Si votre riz est trop cuit, passez-le sous l'eau froide pour retirer l'excès d'amidon. Egouttez-le puis réchauffez-le à la poêle à feu doux.

La chimie au secours de la mayonnaise

Ajouter une cuillère à soupe d'eau glacée permet de faire monter la mayonnaise plus facilement.

- 7.** Le secret d'une mayonnaise inratable ? Premièrement, il faut un jaune d'œuf bien battu et une huile neutre ajoutée petit à petit et fouettée avec cœur. Deuxièmement, il est essentiel de bien comprendre [le phénomène chimique, expliqué ici avec brio](#).
- 8.** Si votre crème anglaise a trop cuit et qu'elle contient des grumeaux, versez-la dans une bouteille plastique et secouez-la énergiquement afin de lui donner une consistance bien lisse.
- 9.** Si votre salade est défraîchie, trempez-la dans de l'eau sucrée pendant une heure, elle retrouvera tout son croquant.
- 10.** Mettez le fouet et le saladier 10 minutes au congélateur avant de monter une chantilly. Au contact du froid, le gras de la crème se gorge plus facilement d'air et donne une consistance plus aérée.
- 11.** Le beurre supporte peu les hautes températures. Pour éviter qu'il ne brûle ou ne noircisse lorsque vous cuisez une viande ou des légumes à la poêle, ajoutez un filet d'huile afin que votre noix de beurre monte en température sans brûler.
- 12.** Pour que les feuilles d'épinards ne perdent pas leur belle couleur verte, faites-les bouillir dans de l'eau pétillante. La chlorophylle, le pigment qui donne la couleur, ne partira pas.

13. Pour étaler une pâte et éviter qu'elle ne colle au rouleau, disposez une feuille de papier cuisson sur la table, la boule de pâte et recouvrez d'une autre feuille. Vous n'avez plus qu'à étaler.

14. Marre de verser un torrent de larmes lorsque vous épluchez un oignon ? Placez-le au congélateur pendant 10 minutes avant de l'éplucher et de le couper. Vous pouvez aussi le mettre dans un saladier rempli d'eau froide et le garder 30 minutes au frais. L'oignon n'aime pas le froid donc il ne libérera pas son gaz.

15. Si vous ne possédez pas de poche à douilles pâtissière, prenez un sac congélation et coupez l'un des coins. Faites attention à faire un trou de petite taille pour que la poche à douille de fortune soit plus facile à utiliser.

Des avocats d'un beau vert.

Quelques gouttes sur la chair de l'avocat et elle restera verte.

16. Pour conserver la moitié d'un [avocat](#) et éviter que la chair ne brunisse, déposez quelques gouttes de citron jaune sur le dessus : l'acidité va empêcher l'oxydation du fruit.

17. Pour stopper la cuisson des œufs à la coque et obtenir la consistance parfaite, placez-les immédiatement dans de l'eau glacée une fois sortis de l'eau bouillante.

18. Si votre miel est cristallisé, faites-le fondre au bain-marie quelques minutes puis déposez-le dans un bocal enveloppé dans un torchon afin d'éviter le choc thermique.

19. Vous rencontrez des difficultés lorsque vous tentez de faire lever une pâte à pain, à pizza ou à brioche ? Il suffit de recouvrir le saladier qui contient la pâte d'un torchon humide et de le placer près d'un radiateur (ou dans un four chauffé à 30 °C), à l'abri des courants d'air.

20. Pour obtenir des madeleines moelleuses et bien gonflées, placez la préparation dans un moule adapté puis mettez ce dernier au réfrigérateur. Cuisez au four pendant une dizaine de minutes, selon la recette. Le choc thermique va créer une belle bosse sur le dessus de la pâte.

21. Vous souhaitez éviter que vos morceaux de fruits ou de chocolat ne se déposent au fond de votre gâteau ? Il suffit de prendre un sachet de congélation et d'y déposer les morceaux ainsi qu'un peu de farine. Secouez le sac afin qu'ils soient tous recouverts, tamisez le tout pour enlever le surplus et incorporez les fruits dans la pâte. La farine enfermera les morceaux là où ils se sont placés.

22. Une fois votre viande rouge cuite, laissez-la reposer quelques minutes dans une plat recouvert de papier aluminium. Les sucs pénètrent ainsi mieux les tissus, [ce qui rend la viande tendre et juteuse](#).

23. Arrosez le poulet avec de l'eau pétillante pour qu'il dore correctement dans le four. Les minéraux de l'eau améliorent la cuisson et attendrissent la viande.

24. Si vous ajoutez quelques gouttes de citron dans votre caramel, il ne sera pas trop liquide en fin de cuisson. L'agrumes évite la cristallisation du sucre, responsable du durcissement de la matière.

25. Si vous ne souhaitez pas que votre soufflé retombe après la cuisson, ajoutez une cuillère à café de fécule de maïs à vos blancs d'œufs, lorsqu'ils sont correctement battus et bien fermes. Elle apportera de la légèreté à votre préparation.

26. Afin de blanchir des oignons sans les brûler, faites-les revenir dans une cocotte avec un important fond d'eau. Pendant 20 à 30 minutes, la cuisson doit être très douce et se dérouler avec le couvercle fermé. Salez et remuez le mélange de temps à autre.

27. Si vous n'avez pas de four mais que vous souhaitez réchauffer une tarte sans que la pâte ne soit trop molle, déposez-la dans une poêle et réchauffez-la avec un couvercle et à feu doux : elle restera croustillante. Cette méthode s'adapte également aux pizzas et feuilletés.

28. Pour découper des petits morceaux de chocolat, déposez une tablette dans un torchon, prenez une cuillère en bois et taper vivement dessus. Vous aurez alors de nombreux morceaux sans vous être abîmé les mains !

Des lasagnes qui se tiennent

Ajouter un œuf battu dans la sauce des lasagnes permet à celle-ci de ne pas être trop liquide.

29. Si vos lasagnes sont habituellement trop liquides, ajoutez un œuf battu dans votre sauce. De cette manière, elles conservent toujours une tenue parfaite.

30. Pour adoucir une sauce (tomate, par exemple), rien de tel qu'une cuillerée de miel ou un morceau de sucre. Leur pouvoir sucrant permettra de contrebalancer un arôme relevé ou une acidité prononcée.

31. Pour atténuer l'amertume des endives, il faut simplement les cuire deux fois. La cuisson à l'eau permet d'atténuer leur goût amer.

32. Afin d'obtenir des tomates farcies qui ne renferment pas trop d'eau, il suffit de saler l'intérieur de celles-ci et de les laisser dégorger pendant une heure, tête en bas, avant de les cuire. Le sel absorbera efficacement le surplus d'eau.

33. Assaisonnez votre viande rouge après et pas avant la cuisson, au risque de voir brûler le poivre dans la poêle. Seul le sel peut être ajouté avant et pendant la cuisson, puisqu'il fait ressortir les sucs.

34. Vous souhaitez savoir si votre bain d'huile est à la bonne température ? Plongez une graine de maïs dedans ; lorsqu'il éclate, c'est que la température est idoine.

35. Parsemez votre pâte à tarte de [tapioca](#), cette fécule de manioc, afin qu'elle reste croustillante lorsque vous la faite cuire au four avec des fruits juteux.

36. Si vous avez un peu trop forcé sur le vinaigre dans votre salade, déposez une boule de mie de pain dans le saladier et remuez de manière à ce qu'elle absorbe le surplus.

37. Si vous souhaitez récolter le jus d'un citron trop dur, placez-le 1 minute aux micro-ondes, il se ramollira et sera plus facile à presser. On peut aussi l'attendrir en le faisant rouler sur un plan de travail avec la paume de la main.

- 38.** Comment rattraper une sauce béarnaise qui a tourné quand l'œuf a trop cuit ? Facile. Mettez une cuillerée d'eau froide dans une autre casserole et déposez délicatement le mélange. Remuez doucement. L'eau réhydratera la préparation.
- 39.** Pour un pain d'épices moelleux, le cuire dans le four à côté d'un bol d'eau. Une fois le pain sorti du four, munissez-vous de gants et emballez-le dans du film plastique afin que l'eau ne s'évapore pas. Ce procédé permet de réhydrater un biscuit trop sec.
- 40.** Vos radis sont devenus trop mous ? Ne les jetez pas, faites-les plutôt tremper quelques heures dans un grand volume d'eau froide avec du vinaigre. Ce mélange a la capacité de redonner un aspect croquant aux légumes et crudités.
- 41.** Pour que les saucisses ne se rétractent pas et pour éviter qu'elles n'éclatent dans la poêle, faites-les cuire à chaleur douce, à couvert dans un bain d'eau bouillante pendant 15 minutes. Elles seront déjà légèrement cuites, il n'y aura plus qu'à les faire dorer à la poêle.
- 42.** Vos lentilles sont toujours farineuses et trop dures ? Ajoutez du bicarbonate de soude dans l'eau de cuisson, il diminuera le temps de cuisson et les rendra plus digestes.
- 43.** Dites stop à la meringue trop molle sur les tartes au citron. Utilisez 50 g de sucre glace par œuf battu (on utilisera 150 g de sucre glace pour 3 œufs). Avant de la servir, cuisez votre tarte meringuée 30 minutes à feu doux dans le four.
- 44.** Pour que le chou-fleur ou les salsifis restent blancs, ajoutez une cuillerée à soupe de farine dans l'eau de cuisson, elle empêchera ces légumes de jaunir.

Des crêpes chaudes et moelleuses

Faites bouillir de l'eau dans une casserole et recouvrez celle-ci avec l'assiette dans laquelle sont posées les crêpes. Elles resteront chaudes et moelleuses.

- 45.** Si vous souhaitez garder des crêpes chaudes et moelleuses le temps d'un dîner ou d'un goûter, faites bouillir de l'eau dans une casserole. Recouvrez celle-ci avec une assiette où vous déposerez les crêpes une à une. Couvrez-les à l'aide d'une cloche ; la vapeur d'eau les réchauffera tout en les hydratant.
- 46.** Vous préparez toujours trop de riz ? Comptez simplement 60 grammes de riz cru par personne, pas plus.
- 47.** Vous n'avez plus de levure chimique ? Plus besoin de courir chez l'épicier, il suffit d'utiliser du bicarbonate de sodium qui fait office de levain naturel.
- 48.** Si vous avez envie de savourer un avocat et que celui-ci n'est pas encore assez mûr, placez-le dans un sac avec une banane. Laissez-les à température ambiante toute la nuit. Le lendemain, il sera prêt pour la dégustation. Si vous souhaitez le consommer tout de suite, déposez-le 30 secondes dans le micro-ondes.
- 49.** Pour faire fondre du chocolat au bain-marie, le bol ne doit pas être en contact avec l'eau. En effet, c'est la vapeur d'eau qui cuit et non l'eau bouillante.

50. Dans une poêle, l'huile éclabousse lorsqu'elle se trouve en contact l'eau (c'est le cas avec des légumes qu'on viendrait de laver). Pour éviter ces éclaboussures, ajoutez une pincée de sel dans la poêle avant de verser l'huile.

Et vous, quelles sont vos meilleures astuces ?

Cf. Le Figaro Madame. 12 janvier 2017 – Valentine Poignon