

L'ASTUCE DU CHEF

A l'occasion d'un repas de famille, si vous cuisez un rôti de viande rouge, laissez-le reposer 15 à 20 min dans un papier aluminium avant de le trancher

Pour conserver le vert des vos légumes, toujours les cuire dans l'eau bouillante salée non-couverts et aussitôt après cuisson, les plonger dans l'eau glacée

Pour que votre planche à découper ne glisse pas, mettez en dessous des caoutchoucs de bocal à confiture...

Pour ne pas rater une mayonnaise, il faut que tous les ingrédients soient à la même température !