



Trucs et astuces !!



Pour répondre aux questions que l'on se pose



TRUCS ET ASTUCES

N° 5

COMMENT ÉPAISSIR UNE SAUCE SANS ROUX OU EN COURS DE CUISSON

COMMENT ÉPAISSIR UNE SAUCE SANS ROUX OU EN COURS DE CUISSON

- **1ère METHODE** : lorsqu'après cuisson la sauce n'est pas assez épaisse, il suffit de diluer un peu de Maïzena dans un liquide FROID et de l'ajouter à la préparation en poursuivant la cuisson. Ceci est à recommencer si la sauce n'est toujours pas suffisamment épaisse. Il vaut mieux le faire progressivement
- **2ème METHODE** : Réaliser toute la préparation du mijoté, puis avant de fermer la cocotte, saupoudrez de farine comme on le fait pour saler avec une belle pincée de farine. NE PAS REMUER et fermer la cocotte. Au bout de 20 minutes environ, découvrir remuer et si la sauce n'est toujours pas assez épaissie recommencer l'opération

POUR EPAISSIR UNE SAUCE

Diluer de la maïzena dans un liquide FROID, l'ajouter à la préparation et poursuivre la cuisson.

POUR REALISER UN MIJOTE

Saupoudrer d'un peu de farine avec la main, comme on le ferait pour saler, NE PAS REMUER et fermer la cocotte. Recommencer l'opération au bout de 20 inutes si la sauce n'est pas suffisamment épaisse