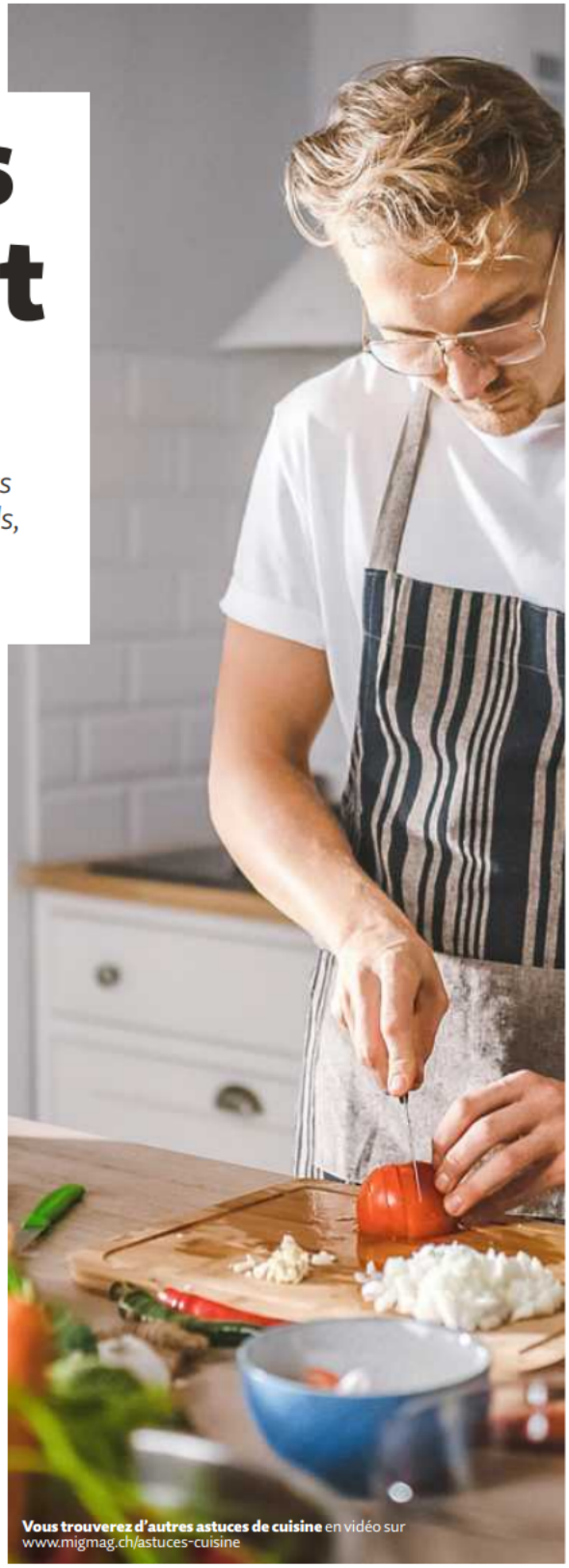
MIGROS MAGAZINE.ch

Des astuces qui facilitent la cuisine

Fini les pleurs en coupant des oignons et les doigts abîmés en épluchant les légumes! Avec nos conseils, cuisiner deviendra un vrai plaisir.

Texte: *Naomi Hirzel*



Vous trouverez d'autres astuces de cuisine en vidéo sur www.migmag.ch/astuces-cuisine

1 Un coupe-œuf pour les champignons de Paris

Le coupe-œuf ne convient pas seulement pour les œufs durs, mais aussi pour les champignons de Paris. Placez les champignons dans le coupe-œuf, le pied vers le haut. Rabattez la partie coupante, puis retirez les lamelles ainsi obtenues.

2 Du citron pour une planche à découper sans mauvaises odeurs

Voici comment procéder: rincez la planche en bois à l'eau chaude. Saupoudrez-la de gros sel et arrosez-la d'un peu de jus de citron. Frottez-la ensuite avec le demi-citron pressé. Laissez agir le mélange quelques minutes, puis rincez à l'eau.

3 Des restes pour affiner les plats

Congelez par exemple des croûtes de parmesan. Celles-ci donnent aux soupes et aux ragoûts un goût umami subtil. Il suffit de les ajouter pendant la cuisson et de les retirer avant de servir.

4 De l'eau pour peler les oignons sans pleurs

Il vaut la peine d'humidifier tous les couteaux et les planches à découper avec de l'eau avant de couper les oignons. L'eau agit comme un film protecteur et inhibe le déploiement du gaz. Si vous avez les yeux sensibles et que vous savez que vous allez tout de même verser une larme, essayez un préparateur universel.

5 Un aiguiseur pour des lames tranchantes

Si vous utilisez votre couteau de cuisine au quotidien, il serait bon de l'aiguiser une fois par mois. Avec un aiguiseur, rien de plus simple: il suffit de passer votre couteau dedans en exerçant une forte pression pour que la lame soit à nouveau tranchante.

En vente à Migros

Planche à découper Migros Kitchen & Co.
la pièce,
Fr. 14.95

Mortier avec pilon Migros Kitchen & Co.
la pièce,
Fr. 9.95

Préparateur universel moHA!
Speedy max, la pièce,
Fr. 29.95

Moulin à sel/poivre Migros Kitchen & Co.
la pièce,
Fr. 24.95

Coupe-légumes Migros Kitchen & Co.
la pièce,
Fr. 19.95

Photo: Getty Images

6 Un mortier pour la glace pilée

Vous avez toujours acheté de la glace pilée à l'extérieur? Pourtant, vous possédez depuis longtemps un outil qui permet d'en préparer facilement soi-même: le mortier. Ainsi, vous pouvez avoir la juste quantité pour vos boissons. Veillez à ne pas nettoyer les mortiers en marbre ou en bois avec du liquide vaisselle, car de petites particules peuvent se déposer dans les rainures. Les modèles en acier inoxydable sont plus pratiques: leur surface lisse est facile à entretenir et n'absorbe aucune odeur.

7 Un coupe-légumes pour ne pas se couper

Vous vous êtes déjà coupé le doigt en taillant des légumes? Avec un coupe-légumes, vous économisez du temps et des pansements, car il permet de débiter les concombres et autres radis en tranches très fines. Ses quatre possibilités de coupe offrent de nombreuses variantes.

8 Une râpe pour beurre ramolli

Vous avez besoin de beurre ramolli dans votre recette, mais vous avez oublié de le sortir du réfrigérateur à temps? Pas de panique! Râpez le beurre froid directement dans le récipient que vous voulez utiliser. Il atteint ainsi plus rapidement la température ambiante et sera plus facile à travailler.

9 De la poudre à lever contre les casseroles brûlées

Répartissez un sachet de poudre à lever au fond de la casserole brûlée, versez un doigt d'eau et faites chauffer brièvement le mélange. Une fois refroidi, le matériau brûlé se détache plus facilement: il suffit de frotter comme d'habitude. MM