

Comment remédier aux odeurs de cuisine ?



En période de confinement il est plus difficile de cuisiner certains légumes (asperges, poireaux, choux etc..)

Ils contiennent des composés soufrés. Et dégagent une forte odeur à la cuisson, celle-ci embaume toute la maison et s'incruste jusque dans nos vêtements. Quelle solution?

LA CUISSON EN MARMITE NORVEGIENNE (MN)

C'est un procédé de fin de cuisson des aliments

- 1- Porter à ébullition.
- 2- Placer votre faitout avec couvercle dans la MN.
- 3- Laisser mijoter 3X plus de temps .

Marqueune



FABRICATION:

- Une cocotte ou faitout avec couvercle.
- Une vieille couette, ou couverture .
- Une glacière souple ou autre contenant qui peut se fermer. Vous y logerez votre cocotte emmitouflée. (elle doit être à la taille de la cocotte!)

On commence la cuisson puis on isole la cocotte, dans cette sorte de thermos.

La chaleur reste prisonnière et la cuisson continue lentement.

Les légumes ne seront plus délavés , et auront davantage de goût.