



Astuces de chefs (Ciné Télé Revue)

Rien ne vaut les conseils de quatre pros pour réussir le repas de Noël. De la préparations des mets jusqu'à leur présentation, ils nous donnent toutes les ficelles pour recevoir ... et profiter



Pablo Sanchez

« Petit truc pour des couverts impeccables : passez-les avec une peau vinaigrée qui enlèvera toutes les traces de séchage. Pour les gros repas de famille, je suis pour les plats à enfourner, cela permet à la maîtresse de maison de passer Noël avec les convives.

Plutôt que la traditionnelle dinde, dans notre famille, on opte pour le cochon de lait. Il se prépare de la même manière en que celle-ci : sur un plat de cuisson, étalez des branches de laurier sur lesquelles vous posez le cochon, ensuite badigeonnez-le d'un mélange de vin blanc, d'eau, de gousses d'ail écrasées, de sel et de poivre avant de le disposer dans un four préchauffé à 220°C. Pendant une heure, arrosez-le rapidement tous les quart d'heure à l'aide de cette même mixture et ensuite, retournez-le.

Continuez chaque quart d'heure à l'humidifier avec ce qu'il reste de mélange ou alors avec du jus de cuisson. Au bout d'une heure trente, la pièce est cuite, chose confirmée si vous observez une peau dorée et croquante. Pour l'accompagner, songez à une tortilla : préparez-la comme un gratin dauphinois mais remplacez la crème par des œufs battus. Laissez cuire 25 minutes et sortez le plat du four.

L'avantage c'est la consistance solide du met, qui permet de découper à l'emporte-pièce des anneaux de tortilla qui décoreront joliment les assiettes. Ajoutez une poêlée de légumes méditerranéens servie dans un ramequin et pour finir par une touche pro, faites un trait en demi-lune dans l'assiette à l'aide d'un coulis de poivrons, disponible en grande surface.

L'astuce en resto, c'est le chauffe-plat, qui aide à garder la nourriture chaude plus longtemps. Vous, utilisez le micro-ondes : glissez-y les assiettes vides et faites chauffer durant une minute. Ensuite, servez ! »

Boca Boca, Chée de Bruxelles, 3, 1300 Wavre, 010/86 81 66

www.bocaboca.be

