

Du fond du placard, la cuisine me parle...

Par Eric Reithler.



Toujours la course, que vais-je encore faire à dîner ce soir ? Combien de fois avons-nous prononcé ou entendu cette plainte ? Alors stop à l'angoisse du « sans idée » pour le dîner !

Inspirons-nous du placard ou du réfrigérateur... En deux temps-trois mouvements une boîte de conserve, une poêlée de légumes surgelés, quelques restes de viande froide, se transforment en des « aides-culinaires » précieux. Associés à quelques œufs battus, un verre de lait, et la pâte brisée dont on ne savait que faire, une pluie de fromage râpé, un tour de four et les papilles s'animent.

Cet exemple en cache d'autres, aussi n'hésitez pas à constituer quelques réserves que nous avons listées pour vous, en imaginant que vous trouverez là l'indispensable pour vous en sortir sans encombre. Bien évidemment, cette liste n'est pas exhaustive et nous vous proposons même de la compléter au gré de votre imagination et de votre goût. Tout l'art de la cuisine d'assemblage est entre vos mains !

Les indispensables non périssables :

- lait uht
- crème uht
- sel fin
- gros sel
- sucre (semoule, morceaux, glace)
- miel
- poivre grains
- épices : quatre-épices, cumin (graines et poudre), curry, muscade, gingembre, cannelle (poudre et bâtons), clou de girofle, paprika, piment fort,

- farine
- maïzena
- huile (tournesol, olive, colza, arachide)
- vinaigre (vin, cidre, xérès, balsamique)
- levure chimique
- chocolat noir
- bouillon en cube (légumes, bœuf, poule)
- pâtes (vermicelles, spaghettis, coquillettes, lasagnes, tagliatelles)
- riz
- sauce tomate
- champignons de paris en conserve
- lentilles
- haricots secs
- semoule
- fruits au sirop
- fruits secs (abricots, pruneaux, raisins...)
- amandes (poudre, effilées...)
- noix de cajou, cacahuètes
- olives
- thon
- sardines
- maquereaux
- biscottes ou chapelure
- biscuits- petit beurre
- café soluble
- the

Les indispensables... a température ambiante :

- oignon
- ail
- échalotes
- pommes de terre
- pommes fruits
- citron
- orange

Les indispensables... au froid :

- beurre
- œufs
- emmental (ou fromage râpé)
- cornichons
- moutarde (de Dijon, à l'ancienne)
- ketchup
- concentré de tomate
- jus de citron

Les indispensables... au très froid :

- herbes surgelées (ciboulette, persil, basilic, menthe, mélange provençal)
- poêlées de légumes surgelés
- crème glacée
- pâte à dérouler (brisée, feuilletée, sablée)