

vie pratique Gourmand

ACTU QUESTIONS

Nos experts vous répondent

Vous vous posez des questions sur des produits, des astuces, des recettes ?

Envoyez vos questions à Vie pratique Gourmand*, nos spécialistes vous répondront dans cette page qui est aussi la vôtre !

Lorsque je fais une recette de daube à base de vin rouge, puis-je le faire flamber et est-ce utile ?

Estelle de Dijon

La réponse d'Olivier Dauga œnologue.



Pour une recette de daube, il ne faut pas faire flamber le vin mais le laisser réduire. Je préconise de choisir un vin avec une belle charpente tannique, comme un vin du Sud, épice, de Provence ou bien un vin du Sud-Ouest comme le Cahors.

Comment préparer du fenouil, avez-vous une idée de recette ?

Françoise de Millau

La réponse de Rosalba Coco, spécialiste de la cuisine italienne.



Généralement le fenouil est utilisé cuit, en cuisine. En Italie le fenouil est un légume très apprécié et, en été, il se mange cru en salade. C'est très bon en accompagnement de saucisse de Toulouse ou associé à des grillades.

Quelle est la différence entre les asperges vertes et blanches, et comment les utiliser ?

Sébastien de Dinan

La réponse de madame Constans de Beaumont de Lomagne.



Les asperges blanches doivent être pelées avant d'être cuites dans un grand volume d'eau salée. Elles sont généralement servies en entrée. Les asperges vertes, quant à elles, ne nécessitent pas d'être épluchées et peuvent être cuisinées de différentes manières. Elles iront très bien dans une omelette, une tarte ou une quiche, ou simplement en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

Comment faire son sorbet maison ?

Irène de Melun

La réponse de Dorian, son blog: www.doriancuisine.com



Pour réaliser un sorbet maison la recette est simple, de l'eau, du sucre et des fruits. Et meilleurs sont les fruits, meilleur sera le sorbet, alors n'hésitez pas à être exigeant ! Pour réaliser, par exemple, un sorbet à la mangue, préparez d'abord un sirop en faisant chauffer 120g de sucre et 12cl d'eau. Dès que le sucre a bien fondu, laissez refroidir. Mixez la chair de 2 belles mangues bien mûres, ajoutez le sirop, mixez encore, arrosez du jus d'1 citron. Vous n'avez plus qu'à passer à la sorbetière ou à la turbine pour avoir un sorbet délicieusement parfumé !

