

PRÉPARATION DE LA VIANDE

..... **Conseils pour dégraisser les sauces, les soupes, etc.**



Éponger la graisse avec du papier absorbant

Passé délicatement un papier absorbant à la surface du liquide. La graisse reste collée au papier. Tu peux répéter le processus à plusieurs reprises.

Cette méthode est particulièrement adaptée si l'on n'a pas beaucoup de temps et que l'on souhaite déguster le plat immédiatement après sa préparation.



Enlever la graisse au moyen de glaçons

Mets une poignée de glaçons dans un papier absorbant. Passe-le dans la sauce en tournant. La graisse refroidit et reste collée au papier.

On peut aisément répéter le tout 3 à 4 fois. Le plat doit tout au plus être à température ambiante. Cette méthode n'est donc pas adaptée si tu veux le servir rapidement.



Écumer de la graisse chaude

Verse la sauce dans un récipient haut. La graisse s'accumule en haut, sur le bord. Tu peux ainsi l'écumer à ta guise avec une cuillère.



Écumer de la graisse froide

Prépare le plat (par exemple un ragoût) la veille. Verse la sauce séparément dans un récipient et place le tout à couvert au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, la graisse froide peut être enlevée à la cuillère.