

Au secours, ma dinde a brûlé ! Petits conseils pour rattraper les catastrophes de préparation de dîners de Noël



Alors que tout allait bien, une catastrophe en cuisine arrive à quelques heures du repas de Noël. De la dinde à la bûche en passant par le foie gras et les huîtres, tout est récupérable. Voici quelques conseils en cas de désastre.

Avec Akané
Monavon

Atlantico : La dinde est trop grosse pour le four, comment la faire cuire en entier quand même ?

Akané Monavon : Il peut arriver que la dinde de votre choix soit trop grosse pour votre four, dans ce cas pas de panique, vous pouvez quand même la faire rentrer dedans. Vous pouvez la détailler sur l'os, enlevez les pattes et les filets autour de la carcasse pour ensuite la rerouler avec l'ingrédient de votre choix pour faire une farce. Avec un couteau bien affûté, il n'est pas difficile de défaire les pattes et les blancs des deux côtés tout en gardant la peau, vous enlevez ainsi la carcasse interne de votre dinde ce qui va faciliter la cuisson au four. De cette manière, vous pouvez faire cuire une dinde trop grosse en une seule fois. Sinon, vous pouvez toujours la couper en deux.

Le frigo ne ferme plus, que faire pour ne pas gâcher de nourriture ?

Si à cause de vos victuailles de Noël, votre réfrigérateur ne ferme plus, cela tombe assez bien avec la saison et c'est l'occasion d'utiliser votre balcon comme annexe. De plus, toute l'année nous mettons beaucoup d'aliments dans notre réfrigérateur bien que cela ne soit pas nécessaire. Vous pouvez sans crainte enlever les oeufs, les fruits et légumes, le beurre, les yaourts ainsi que les fromages qui n'ont pas besoin d'être particulièrement au frais. Par acquis de conscience, vous pouvez mettre tous ces produits par la fenêtre pour qu'ils conservent une certaine fraîcheur.

L'un de mes cousins vient de dire qu'il n'aime pas les huîtres, comment les lui faire manger quand même ?

Si un membre de votre famille vous annonce à la dernière minute qu'il n'aime pas les huîtres, vous pouvez toujours concocter des accompagnements qui vont l'aider à manger plus facilement ce fruit de mer. Avec les huîtres, la préparation d'un bon beurre aux algues est assez simple et peut les accompagner en goût. Dans une casserole, faites fondre votre beurre et ajoutez l'ingrédient de votre choix (une poudre d'algue si vous avez le temps d'en acheter dans un magasin bio, sinon de l'ail fera facilement l'affaire). Au pire des cas, votre cousin mangera des crevettes.

Le chapon est trop ou pas assez cuit, comment faire pour obtenir une cuisson parfaite ?

Pour vous assurer d'une bonne cuisson de votre chapon, il est préférable qu'il cuise doucement mais pas trop fort. Pour un chapon bien croustillant à l'extérieur, une cuisson entre 170° et 180° est idéale. Pour déterminer si le chapon est assez cuit, plantez un pic dans votre volaille, comptez jusqu'à 5 et testez la chaleur comme avec un biberon. Celle-ci doit atteindre 65°C pour tuer toutes les bactéries. Pour un filet de boeuf, 45° est une bonne température, chaque viande a sa cuisson. Si cette technique est trop compliquée, il faut acheter un thermomètre. Un bon thermomètre à viande coûte environ 10€, ainsi vous aurez la certitude d'avoir atteint la cuisson idéale.

Le foie gras est trop mou, comment le rendre plus ferme ?

Si votre foie gras n'est pas assez ferme pour être consommé, il suffit de le mettre au frais, que ce soit dans votre réfrigérateur ou sur le rebord d'une fenêtre. Sinon, pour aller plus rapidement, enveloppez-le dans du film alimentaire et entourez-le de glaçons.

La bûche est écoeurante ou spongieuse, comment l'améliorer rapidement ?

Si votre bûche n'est pas très bonne, il est toujours temps de l'améliorer. Si votre bûche est trop spongieuse, faite comme si c'était un baba et ajoutez du rhum dessus. Faites cuire dans une casserole du sucre et de l'eau avec un petit peu de vanille, flambez le tout au rhum pour en faire un sirop. Si la crème à l'intérieur de la bûche est écoeurante, enlevez-la et remplacez-la par de la glace. Si votre bûche n'est vraiment pas bonne, alors mettez-la au congélateur, la version glacée de votre bûche sera bien meilleure. Le fait de geler votre bûche atténuera le sucre et la rendra moins écoeurante.

De toutes façons, Noël est une fête familiale : l'important reste de manger ensemble. Il ne faut pas dramatiser, il restera bien du champagne.