

CONSEILS DE PRÉPARATION

Une bonne préparation est la clé d'un repas de fête réussi et détendu. Mieux vous êtes préparé, mieux vous pourrez assurer votre rôle d'hôte ou d'hôtesse et profiter de l'événement avec vos invités.

Planification et achats

L'élément central ici est le choix des recettes et la composition du menu: servez une entrée ou une salade, un plat principal et un dessert. L'entrée peut également être un potage. Evitez les menus trop sophistiqués, vos invités et vous pourriez être rapidement dépassés.

Lisez très minutieusement les recettes avant d'établir la liste de courses. Le boucher se fera un plaisir d'emballer votre viande sous vide si vous faites vos achats 2 ou 3 jours à l'avance.

Nappes et décoration

Déterminez à l'avance le choix de la vaisselle et la décoration de la table. Préparez tout le nécessaire pour que vous puissiez commencer à dresser et décorer la table une demi-journée avant le repas.

Pendant le repas, les plateaux, les saladiers ou un réchaud auront besoin de place sur la table, pensez-y! Veillez à ce que la décoration ne gêne pas la vue ni la liberté de mouvement de vos invités; le mieux est souvent l'ennemi du bien.

Mise en place et préparation

Pour que les hôtes profitent aussi de la fête et soient détendus à table, presque toutes les recettes de ce livre se préparent à l'avance. Lire les remarques dans la recette. Les plats préparés doivent toujours être conservés à couvert au réfrigérateur.

Plats de viande

Sortir les grosses pièces de viande du frigo env. une heure avant de les préparer (rôtir, cuisson à basse température), les petites pièces env. 30 minutes.

Laisser reposer les plus grosses pièces de viande (p.ex. filet en croûte, couronne d'agneau) une dizaine de minutes avant de les couper en tranches. Cette précaution permet de répartir uniformément la température et le jus dans la viande qui perdra moins de jus lors de la découpe. Lire les remarques dans la recette.

Pour les plats du chapitre «Délices en croûte», une garniture légère (p.ex. salade, légumes de saison) est suffisante. Les plats rustiques (p.ex. jambon en croûte) s'accompagnent aussi d'une bonne salade de pommes de terre.

Couvrir les filets en croûte d'une feuille d'aluminium pendant les 10 dernières minutes de cuisson environ pour éviter que la pâte ne devienne trop foncée.

Vous pouvez laisser reposer les plats sur la planche à découper env. ¼ d'heure après la cuisson. La chaleur emmagasinée dans la pâte gardera la viande au chaud.

Sauces

Vous trouverez à la page prochaine des conseils pour préparer les sauces destinées à la fondue chinoise et au gril de table. Sauces chaudes: lisez les conseils de préparation dans la recette.

Desserts

La plupart des desserts de cet ouvrage peuvent être préparés à l'avance. Combinez vos recettes préférées pour une déclinaison de dessert toute personnelle. Pour les mignardises, vous pouvez présenter ces desserts en petites portions (p.ex. dans des verrines). Lisez les suggestions de composition dans les recettes.



CONSEILS POUR LES SAUCES

Nous vous conseillons d'harmoniser les sauces en matière de goût et de couleur. Servez des sauces légères en plus des sauces à la mayonnaise.

Calcul

Quantité de sauce par personne:
env. 1½ dl

- On compte en général une sauce par personne (p. ex. 4 personnes, 4 sauces).

Préparation

- Toujours utiliser des œufs frais pour les sauces à la mayonnaise.
- Les sauces peuvent être préparées env. ½ jour avant.
- Les sauces cuites peuvent être préparées la veille.
- Nettoyer le bord du bol avec du papier absorbant humide.
- Les sauces préparées doivent toujours être conservées à couvert au réfrigérateur. Cela est particulièrement important pour les sauces à la mayonnaise car elles contiennent des œufs crus.
- Toutes les sauces présentées dans ce livre sont servies froides. Les sauces cuites peuvent également être servies chaudes.

Conservation et utilisation ultérieure

- Ne pas conserver les restes de sauces aux œufs crus, à l'ail ou aux oignons!
- Conserver toutes les autres sauces à couvert au réfrigérateur. Durée de conservation env. 1 jour. Exception: sauces cuites env. 2 jours.
- Les sauces légères et les sauces asiatiques qui sont conservées au réfrigérateur peuvent être utilisées le lendemain pour une sauce à salade.
- Les sauces légères, fruitées et exotiques peuvent être servies le lendemain pour accompagner du jambon froid ou du fromage (p. ex. lors d'un brunch).
- Les sauces asiatiques peuvent être servies le lendemain à l'apéro avec des bâtonnets de légumes.

Garnitures pour les fondues et le grill de table

- Légumes (p. ex. tomates cerises, concombres, poivrons)
- Conserves au vinaigre (p. ex. champignons, concombres, épis de maïs, mixed pickles, petits oignons)
- Fruits à la moutarde
- Ananas
- Riz (p. ex. riz créole, mélange de riz sauvage, riz basmati ou riz parfumé)
- Pommes chips
- Chips de légumes
- Différentes sortes de pain (p. ex. baguette, pain aux olives)



Remarque

Les sauces présentées dans ce livre accompagnent idéalement la fondue chinoise, la fondue bourguignonne et le grill de table, mais également les viandes du chapitre «Délices en croûte», les bâtonnets de légumes, les grillades, les pommes de terre en robe des champs et le fromage.