

Un bouquet garni ?

Les aromates ça donne de la vie à un plat. Ce n'est pas pour rien que souvent la base d'un plat est un bouquet garni ! Mais au final, qu'est-ce qu'il faut mettre dans ce bouquet ? La seule règle, c'est que les herbes aromatiques se mélangent bien avec votre plat. Sinon faites comme bon vous semble

Le traditionnel :

Dans le vert de poireaux, placez quelques branches de thym et 1 à 2 feuilles de laurier. Vous pouvez aussi ajouter les feuilles de celeri branche. Nouez avec du fil de cuisine.

Le Bouquet d'été :

Coupez le vert d'oignons nouveaux assez larges. Et ouvrez 2 tiges en deux dans le sens de la longueur. Ajoutez du basilic (grand vert), du persil plat, 2 branches de Thym. Nouez avec du fil de cuisine.

Le bouquet du Sud :

Dans le vert de poireaux, placez quelques branches de thym, 1 branche de romarin et 1 à 2 feuilles de laurier. Nouez avec du fil de cuisine.

Le bouquet d'Asie :

Dans le vert d'oignons nouveaux assez larges, placez des branches de coriandre, 1 bâton de citronnelle écrasé (et éventuellement 2 branches de basilic thaï). Nouez avec du fil de cuisine.

Le Spécial BBQ :

Celui-ci est un peu particulier. Il faut utiliser des herbes sèches pour « parfumer » les produits qui seront sur la grille : Thym, romarin (séchés) noués et jetez dans les braises.