



ASTUCES



PARFUMER UN BOUILLON

Vous avez décortiqué des crevettes? Ne jetez surtout pas les écailles. Placez-les dans un grand chaudron avec de l'anis étoilé, un oignon tranché en deux, une gousse d'ail écrasée, quelques feuilles de lime kéfir, des graines de coriandre et du gingembre râpé. Recouvrez d'eau. Amenez à ébullition, réduire le feu et laissez mijoter le tout jusqu'à ce que le bouillon ait réduit du tiers. Filtrez et vous obtiendrez un bouillon délicat, parfait pour votre prochaine soupe asiatique.