

Astuces culinaires

Ténor

1. Pour as-sé-cher la pâte à choux At-ten-dez qu'el-le se dé-col-le

Piano

3

T.

Des parois de la cassero-le Ce truc fonctionne à tous les coups

Pno

2.
Pour réussir un caramel
où l'eau et le sucre se mêlent
arrêtez de verser de l'eau
quand elle recouvre les morceaux

3.
pour tempérer le chocolat
faites-le fondre doucement
et ajoutez des carrés froids
en remuant délicatement

4.
pour cuire votre pâte à blanc
ne prenez pas de coquillettes
elles vont s'incruster dedans
la tarte finira en miettes

5.
Si vous tenez à faire un bide
Versez votre appareil liquide
Dans votre moule en silicone
Et renversez-le comme une conne

6.
Pour réussir les œufs pochés
Dans une eau chaude et vinaigrée
Faites un joli tourbillon
Et cassez l'œuf à p'tit bouillon

7.
en oubliant de la piquer
au moment où je l'enfournai
au lieu d'un caviar d'aubergine
j'ai redécoré ma cuisine