

Le "Flambage"

Donc, le flambage en cuisine est valable, mais à condition toutefois qu'il soit limité à une courte durée. Une partie de l'alcool se consume et certains arômes restent.

Voici une manière simple de flamber le whisky: mettez dans une petite casserole la quantité d'alcool nécessaire et faites chauffer sur une flamme jusqu'à ébullition. Inclinez alors légèrement la casserole, le whisky approchant la flamme prend feu. Versez-le immédiatement sur le mets auquel il est destiné, où il doit continuer de brûler un court instant.

Glaçage au chocolat:

80 g de beurre de cuisine;
3 cuillerées à soupe de lait;
2 cuillerées à soupe de cacao en poudre; 300 g de sucre glace.

3. Préparer le glaçage comme suit. Mettre le beurre, le lait et le chocolat dans une casserole et faire chauffer doucement jusqu'à ce que le tout soit fondu. Laisser refroidir, puis fouetter le sucre dedans.