

Accommoder les restes d'un pot au feu

de volaille ou de bœuf

Conservation du bouillon:

Le bouillon se conserve très bien au congélateur. Pour cela, il faut respecter quelques règles. Tout d'abord, le congeler au plus tard le lendemain de sa réalisation et à condition qu'il ait été entreposé au frais. Ensuite, le filtrer et le placer dans des boîtes hermétiques au congélateur.

Il peut alors s'utiliser pendant plusieurs mois pour réaliser risotto, cuisson de pâtes, velouté d'asperges et tous plats qui nécessitent un bouillon, en remplacement d'un cube.

Velouté d'asperges:

Ingrédients:

2 louches de bouillon par personne

1 boîte de pointes d'asperge ou d'asperges entières, coupées en morceaux (blanches)

de la crème liquide

1) chauffer le bouillon, y ajouter les morceaux d'asperge **avec le jus**

2) porter à ébullition quelques secondes, baisser le feu. Ajouter la crème liquide juste avant de servir.

Facultatif: mélanger la crème à un jaune d'œuf et verser sur le bouillon. Le velouté sera alors un peu plus épais.

Bouillon au tapioca ou aux vermicelles

1) chauffer le bouillon et parsemer de tapioca ou de vermicelles (Pour la quantité et la cuisson, suivre les indications portées sur la boîte)

Reste de langue de bœuf sauce madère:

1) Mélanger la sauce qui s'est épaissie et la détendre avec un peu d'eau et de vin blanc. La mettre à chauffer à feu doux. Rectifier l'assaisonnement.

2) Découper des tranches fines de langue. Enlever à chaque tranche les morceaux de gorge si il en reste un peu..

3) placer la langue dans la sauce et réchauffer doucement.

Servir avec des frites et une salade (ou avec des pommes de terre vapeur)



Langue de boeuf sauce madère

Salade de restes de bœuf au bouillon mimosa (A servir en plat ou en entrée)

Ingrédients:

Le bœuf dégraissé et effiloché
2 œufs cuits durs
1 échalote finement ciselée, persil haché
Huile d'olive et jus de citron

- 1) Dans un saladier, ajouter tous les ingrédients (sauf les œufs et le persil) assaisonner de vinaigrette bien relevée.
- 2) A l'aide d'un press' ail, faire des œufs mimosa ou couper les œufs au couteau en petits morceaux. Parsemer le dessus du plat d'œuf et de persil haché.

La préparation peut se faire une heure ou deux à l'avance.
Servir avec pommes de terre sautées, frites ou salade.



Salade de bœuf œufs mimosa

Vols au vent (bouchées à la reine) de poule au pot:

Ingrédients pour 4 personnes (entrée chaude):



Reste de poule au pot effilochée
150gr de champignons de Paris émincés et revenus au beurre
12 cuillères à soupe de béchamel
4 croûtes de vol au vent
gruyère râpé

- 1) Ajouter à la béchamel les champignons et la poule.
 - 2) Garnir chaque vol au vent
 - 3) parsemer de gruyère râpé et enfourner à 150° environ 15mn en surveillant.
- Servir avec une salade verte