**\* ASTUCES \***

**3**

**ROSBIF DUREE DE CUISSON**

Un doute sur le temps de cuisson d’un rosbif ?

Avant de l’enfourner, mesurez sa circonférence avec un mètre de couturière

Son tour de taille vous donnera son temps de cuisson

Cuisson : 20 cm pour 20 minutes

**SAUCE TOMATE**

Pour eviter les traces orangées dans les contenants en plastique qui résulte

De la sauce tomate, il suffit de rincer à l’eau très froide le contenant

Avant d’y mettre la sauce.

Au lavage, il ne restera rien, après utilisation pour le laver :

(également si le contenant est gras)

Liquide vaisselle et eau FROIDE

Une fois bien nettoyé vous pourrez peaufiner le nettoyage en le lavant à l’e

Tiède et .. rincez.

**TARTE AUX FRUITS**

Pour cuire vos tartes aux fruits sans risque que les fruits détrempent la pâte

au cours de la cuisson

Il suffit de précuire la pâte un quart d’heure environ dans le four

Préchauffé, thermostat 6

Vous pouvez aussi verser sur votre pâte de la poudre d’amandes (ou de noisette)

Juste avant de placer vos fruits, pour parfaire la cuisson de votre tarte

Et rehausser le goût des fruits

Faire chauffer dans une casserole un peu de marmelade de fruits

Que vous étalerez sur votre préparation à l’aide du pinceau

