

TRUCS ET ASTUCES

Il existe quelques petits secrets de réussite bons à savoir lorsqu'on se lance dans une création personnalisée que l'on veut d'un goût parfait. Voici donc quelques conseils pour sublimer vos gratins.

MOINS, C'EST MIEUX

On commet souvent l'erreur de mêler trop d'arômes dans un gratin. Toujours se rappeler que moins, c'est mieux. Spécialement pour l'assaisonnement. Règle d'or: en plus du sel et du poivre, ajouter seulement 1 ou 2 herbes ou 1 ou 2 épices.

HERBES AROMATIQUES

Lorsqu'elles sont mélangées aux ingrédients ou à la liaison, choisir plutôt des variétés robustes comme le romarin, la sauge ou le thym. Les herbes plus délicates, comme le basilic, le cerfeuil ou le persil plat, brunissent à la cuisson et perdent leur arôme. En parsemer le gratin seulement au moment de servir. C'est appétissant, et l'arôme des herbes est pleinement mis en valeur.

ÉPICES

Muscade et paprika ont fait leurs preuves. Les amateurs de saveurs nouvelles peuvent expérimenter avec la cardamome, le cumin, voire la cannelle. Mais utiliser ces épices avec parcimonie. Pour un goût plus fougueux, ajouter du poivre de Cayenne, du piment frais épépiné en rouelles ou des flocons de piments. Le gingembre frais finement râpé apporte lui aussi une note piquante.

UNE PINCÉE D'EXOTISME

La citronnelle donne un petit goût frais aux gratins. Hacher finement la pulpe et la mélanger aux ingrédients ou à la liaison. Incorporées à la liaison, les pâtes de curry thaïlandaises lui confèrent un goût raffiné. Dans ce cas, remplacer éventuellement le lait par du lait de coco (Suzi Wan, cette variété ne flocule pas sous l'effet de la chaleur).

CHALEUREUX EXTRAS

Des dés de jambon ou des lardons donnent à un gratin un arôme chaleureux. Saler modérément la liaison sinon le mets sera trop salé. Noix et noisettes ainsi que graines (p. ex. de tournesol, de courge, grossièrement hachées, ou de sésame) éventuellement grillées, apportent un peu de «croquant».

NOTES FRUITÉES

Les fruits de saison confèrent à un gratin une note douce et fraîche. Abricots, dattes, figues, nectarines, pêches, poires, pommes, prunes, quetsches et raisin sans pépins, conviennent bien. Les fruits fragiles, comme les baies, se défont à la cuisson. Les fruits secs comme les raisins, abricots, quetsches dénoyautées, pommes et poires séchées conviennent aussi. Les faire ramollir éventuellement dans un peu d'eau. Les dés d'ananas en boîte se marient aussi bien avec les gratins (l'ananas frais prend un goût amer avec les produits laitiers).