

## Enlever les arêtes d'un poisson à la cuisson



Il peut s'avérer difficile de distinguer les arêtes de certains poissons lorsqu'ils sont crus. Il existe une astuce qui permet de dissoudre les arêtes fines et petites à la cuisson grâce à une infusion à base de feuille d'oseille. Pour commencer, faites bouillir de l'eau à feu vif dans une casserole. Attendez que l'eau arrive à ébullition avant d'y verser une feuille d'oseille. Laissez par ailleurs la feuille bouillir pendant 20 minutes à feu doux. Transvasez ensuite l'infusion dans un autre récipient après avoir pris soin de retirer l'oseille. Faites cuire le poisson avec un petit peu d'eau. Versez ensuite l'infusion à l'oseille sur le poisson cuit. Veillez, cependant, à ce que l'infusion soit encore bouillante au moment de la verser. La réaction chimique sera immédiate car toutes les petites arêtes du poisson se dissoudront au contact de l'infusion. Pour gagner du temps, vous pouvez également plonger directement la feuille d'oseille dans l'eau de cuisson du poisson. Il est toutefois à noter que cette méthode n'est valable que sur les poissons possédant des arêtes fines et petites. Pour attendrir une viande ou faire fondre des arêtes de poisson, l'oseille n'a pas son pareil. Ceci est dû à sa grande acidité alors farcissez-en vos poissons et saupoudrez-en vos viandes si l'oseille est trop acide à votre palais. Ajoutez-lui une pointe de sucre, de miel et/ou de crème pour adoucir sa saveur.

Sonalom (56)

41