Pourquoi faut-il mettre une feuille de laitue dans la cuisson des petits pois frais ?



sophie & cie [CC BY 2.0], via Flickr

Notre réponse du 19/05/2017

Il existe deux explications qui permettent de comprendre pourquoi on ajoute de la salade lors de la cuisson de petits pois frais :

– la salade régule l'apport d'eau, et étant donné qu'il n'en faut pas trop pour cuire des petits pois, la salade joue en quelque sorte le rôle d'éponge

-la salade apporte une touche amère qui met en valeur le goût légèrement sucré des petits pois.

Cordialement,

Eurêkoi – Bibliothèque Publique d'Information