

Boulgourotto poulet aubergines safran

Il y a quelques temps, j'ai reçu un avis de passage de la poste pour un colis, alors que je n'attendais rien. Quelle ne fut pas ma surprise de découvrir une bouteille [d'huile d'olive aux filaments de safran de Nicolas Alziari](#). J'avais fait un partenariat avec eux [il y a quelques mois](#), en découvrant une huile très douce, mais je n'étais pas du tout au courant de ce deuxième envoi.

Je me suis vite empressée de la goûter, et on sent vraiment énormément le safran ! J'ai regardé au dos pour voir la composition, m'attendant à trouver « arôme de safran ». Bah oui, la plupart des huiles sont « aromatisées à la truffe », à ceci... Mais non, là il n'y a que de l'huile et de vrais filaments de safran ! On m'a alors expliqué que c'est la macération qui donnait tant de goût!

Bref j'étais super contente, et j'ai de suite eu envie d'un plat un peu exotique. J'avais du poulet, des aubergines, des poivrons... Tiens, si je faisais une sorte de boulgourotto poulet aubergines safran ? Difficile de nommer mon plat, mais en tout cas je peux vous dire qu'on s'est régalés !

J'ai fait revenir mes légumes coupés en morceaux dans l'huile d'olive au safran, puis j'ai fait de même avec mes morceaux de poulet. Ajoutés au boulgour cuit façon risotto, avec une pincée de curcuma et arrosés d'une nouvelle lichette d'huile au safran, mmmh...

C'était réconfortant, gourmand, rassasiant... Et ça avait un petit goût de paëlla ! Alors, vous me suivez ?



Boulgourotto poulet aubergines safran

Boulgourotto poulet aubergines safran pour trois personnes



- 140 g de boulgour
- 1 grosse aubergine ou 2 petites

- 2 petits ou 1 gros poivron (s)
 - 1 oignon
 - 2 gousses d'ail
 - 1 cube de bouillon de poulet
 - 300 g de filets de poulet
 - Huile d'olive au safran de Nicolas Alziari
 - 1 cc de curcuma
 - Sel (poivre)
-
- Tout d'abord, coupez votre poulet en morceaux, puis saisissez le dans une poêle bien chaude avec de l'huile au safran. Lorsque les faces sont toutes dorées, stoppez la cuisson et réservez le poulet dans un bol.
 - Epluchez et émincez votre oignon, puis faites le revenir dans une poêle avec un peu d'huile (toujours de safran si vous avez!)
 - Pendant qu'il dore, lavez puis coupez vos poivrons et aubergines en petits morceaux (ils cuiront plus rapidement)
 - Lorsque l'oignon est devenu translucide, ajoutez vos légumes coupés, puis faites confire à feu doux en remuant fréquemment. Ajoutez du sel et le curcuma
 - Pendant ce temps, faites cuire le boulgour façon risotto.
 - Commencez donc par faire bouillir un bon litre d'eau à laquelle vous rajouterez un cube de bouillon
 - Lorsque le bouillon est prêt (le cube dissout), stoppez la cuisson. Mettez le boulgour dans une casserole sur feu moyen, et couvrez le de bouillon à hauteur.
 - Rajoutez une louche de bouillon dès que le boulgour à tout absorbé, et répétez l'opération jusqu'à ce que le boulgour soit tendre et crémeux.
 - Lorsque les légumes sont tendres, ajoutez les deux gousses d'ail hâchées et le poulet précuit.
 - Laissez continuer à cuire encore 5 minutes, avant de stopper la cuisson

- Ajoutez ensuite le boulgour au mélange, goûtez puis rectifiez l'assaisonnement
 - Servez votre boulgourotto poulet aubergines dans les assiettes, arrosez d'encore un filet d'huile au safran pour parfumer
 - Puis régalez vous !
-

Verrines courgette poivrons boursin

Il y a quelques semaines nous avons été invités chez une copine pour le dîner, et je tiens souvent à amener quelque chose. Fait maison bien sûr ! Je suis rarement (jamais) celle qui ramène les boissons, surtout l'alcool, parce que je n'en bois pas. Mais on peut compter sur moi pour la nourriture (surtout pour la manger hihi)

Ce qui est rigolo, c'est que presque toutes les copines de Chéri sont tombées enceinte en même temps ! Il faut donc faire attention à la toxoplasmose et la listériose, nouveau défi ! J'ai donc épluché les possibilités, éliminé les crudités, les fromages non pasteurisés, la charcuterie, etc etc .

Je suis tombée sur ces verrines courgette poivrons de [La Main à la pâte](#), qui attendaient sagement sur pinterest. Jolies, saines, certifiées sans risques pour la femme enceinte... Elles nous ont beaucoup beaucoup plu !

Elles sont en plus super faciles à préparer, il suffit de rôtir les légumes au four et de mixer !

Alors, ça vous dit ?



Pour 10 à 12 verrines courgette poivrons



- 1 grosse courgette
- 1 gousse d'ail
- Un peu de ciboulette ciselée

- 1 louche de bouillon
 - 2 poivrons
 - 1 CS d'huile de noix
 - 3 CS de vinaigre balsamique
 - 1 échalote
 - Sel
 - Une pincée de piment
 - 50 boursin noix + 50g boursin ail et fines herbes (ou 150g du même)
 - 150 g fromage blanc 3% MG
-
- Préchauffez votre four à 200°C. Pendant le temps de chauffe, lavez vos légumes (et si vous le souhaitez, épluchez les courgettes)
 - Coupez vos légumes en deux dans la longueur puis enlevez les pépins
 - Disposez ensuite les moitiés de légumes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
 - Lorsque le four est chaud, enfournez pour 30 minutes environ, jusqu'à ce que les légumes soient dorés et fondants.
 - Pendant la cuisson, préparez le reste. Epluchez et écrasez la gousse d'ail, préparez du bouillon, et enfin la crème de boursin
 - Dans un bol, versez votre boursin et 150g de fromage blanc, puis mélangez jusqu'à avoir une crème homogène. Rectifiez ensuite la texture au fur et à mesure en rajoutant un peu de fromage blanc à chaque fois. Il faut que la crème soit assez épaisse pour soutenir la crème de courgettes, mais assez fluide pour ne pas s'enfoncer dans la crème de poivrons
 - Lorsque la cuisson est finie, récupérez les poivrons rôtis et enfermez les dans un sac congélation. La condensation créée va aider à décoller la peau
 - Pendant ce temps, préparez la crème de courgettes. Mixez votre courgette rôtie avec un peu de bouillon, puis

rectifiez la texture en ajoutant un peu de bouillon si nécessaire.

- Ajoutez la gousse d'ail hachée avec un peu de ciboulette, un peu de sel si nécessaire et mixez une dernière fois. Vous devez obtenir une texture veloutée
- **Réservez la crème de courgette dans un bol puis rincez le mixeur**
- Récupérez vos poivrons rôtis. Ôtez leur peau (qui doit se détacher facilement s'ils sont bien cuits) puis déposez les dans le mixeur
- Rajoutez 1 CS d'huile de noix puis 3 CS de vinaigre balsamique, l'échalote, et mixez. Goûtez et ajustez le goût avec un peu de sel et de piment. Si la crème est trop épaisse (attention, elle ne doit pas être trop liquide, la crème de boursin va reposer dessus), vous pouvez rajouter un peu d'huile ou de vinaigre
- On passe ensuite au montage des verrines !
- Versez un peu de crème de poivrons dans chaque verrine pour remplir le premier tiers, rajoutez la crème de boursin, et enfin le velouté de courgettes
- Entreposez vos verrines courgette poivrons jusqu'au moment de la dégustation
- Et enfin, régalez vous !

Mie goreng balinais

Coucou ! Ah le mie goreng, c'est toute une histoire ... Je crois que j'ai goûté ce plat pour la première fois à Bali, et j'ai juste adoré. Nous devions presque nous « forcer » pour goûter d'autres choses, mais dès qu'on voulait se faire vraiment plaisir, on prenait un mie goreng.

Vous connaissez ? Il s'agit d'un plat de nouilles agrémenté de légumes et parfois d'oeufs ou de viande. Ça a l'air super simple comme ça mais c'est un plat plein de saveurs et de secrets. Il est donc très facile de le louper et qu'il ressemble à un simple plat de pâtes un peu fades.

En préparant mon voyage à Bali, je projetais de faire des cours de cuisine, puis j'y ai renoncé... Avant de finalement vouloir absolument en prendre pour apprendre à cuisiner ce fameux mie goreng 😊

C'était LE critère pour choisir le cours, et le prof l'a ajouté à sa liste de recettes pour que je vienne (ah bah oui hein, quand j'ai une idée derrière la tête je ne l'ai pas ailleurs!)

Le cours était un peu « attraction touristique » , tout était presque déjà découpé, cuisiné par de petites mains qui gravitaient autour. Donc difficile pour moi de me souvenir exactement de ce qu'on a mis, mais j'ai fait au mieux 😊

Il y a bien des secrets dans la cuisine balinaise, une base d'épices et condiments qui change tout, qui doit varier de maison en maison.

Nous avons coupé d'assez grandes quantités de légumes, pour n'en mettre qu'une pincée dans chacun des plats préparés, donc là encore difficultés pour se souvenir des quantités. Par contre le résultat était top, exactement le mie goreng que nous aimons.

En rentrant en France j'ai organisé un repas pour faire goûter les produits « typiques » que j'avais achetés. J'ai bien sûr eu envie de cuisiner un mie goreng, mais pour 8 les proportions étaient difficiles à estimer et j'ai été un peu déçue. Mes amis par contre ont beaucoup aimé 😊

Mais tout ce que je publie sur le blog est testé ET approuvé

par moi même et je n'étais pas satisfaite de vous livrer quelque chose de ressemblant à demi.

Je l'ai donc refait et j'étais ravie, alors ... tadam !!

Il faut préparer une « base magique » qui vous servira pour plus d'un plat. Vous pouvez congeler le reste et en saupoudrer dans tous vos plats asiatiques 🤗

Ma version est «végétarienne » (pas vraiment puisqu'il y a le bouillon de poulet et la pâte de crevettes 🤗) mais libre à vous d'y ajouter du poulet, des crevettes...

Mie goreng pour 3 personnes

Base magique

- 50g de poivron rouge
- 2 tiges de citronnelle
- 2 cm de galenga
- 3 petites échalotes
- 2 gousses d'ail

Mie goreng pour 3

- 250g de nouilles chinoises
- 2 tomates roma en dés
- 100g de poivron rouge
- Deux petites échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 CS de base magique
- 1 cc bouillon de poulet émietté

- 1 cc pâte de crevette
- Poivre, sel
- 100g de « légume vert » type pak choi, blettes, chou chinois...
- 2 bonnes CS sauce soja sucrée bien épaisse (celle qu'on a trouvée à Bali est géniale !)
- 1 œufs

Pour la base magique

- Préparez vos ingrédients (laver, éplucher...selon le légume) puis émincez très finement
- Si possible, écrasez le galanga et la citronnelle au mortier, pour qu'il ne reste aucun morceau trop épais à la dégustation
- Versez le tout dans un récipient

Pour les nouilles

- Portez à ébullition une casserole remplie d'eau avec un peu de gros sel
- Plongez y vos nouilles et cuisez les selon les instructions du paquet
- Vérifiez que vos nouilles soient bien cuites (très légèrement al dente pour qu'elles ne ramollissent pas lors de la deuxième cuisson) puis versez dans une passoire et réservez les pour la suite

Le reste

- Emincez finement votre poivron rouge et le légume vert que vous avez choisi. Faites de même avec les échalotes

et l'ail.

- Disposez ce que vous avez préparé dans un bol
- Emincez vos tomates en dés et réservez dans un autre bol
- Dans un wok huilé, versez votre mélange poivron rouge etc ainsi que 2 CS de base magique. Faites revenir quelques minutes.
- (si vous voulez ajouter de la viande, faites le à ce moment là, et faites revenir quelques instants)
- Ajoutez les condiments (la pâte de crevette, le bouillon de poulet, le sel et le poivre) ainsi que la tomate, et laissez compoter quelques minutes
- Versez les nouilles dans le wok et mélangez pour qu'elles s'imprègnent de la sauce
- Ajoutez la sauce soja, laissez mijoter encore un peu
- Cassez votre œuf et versez le dans le wok. Remuez votre préparation pour que l'œuf imprègne toutes les pâtes et cuise
- Rectifiez l'assaisonnement
- Dégustez de suite votre mie goreng 😊

Paëlla revisitée façon IG bas

Depuis que je réintroduis les féculents dans mon alimentation, je peux me permettre de manger tellement plus varié, de créer tellement plus de recettes, de revisiter les classiques... Je ne

me prive donc pas de me faire plaisir en revisitant les plats qui me font envie d'habitude sans que je m'autorise à les manger régulièrement 😊 C'est le cas avec cette paëlla version IG bas, en remplaçant le riz par de l'orge mondé qui n'élèvera que très peu le sucre dans le sang .

Bon, j'ai aussi zappé le chorizo en privilégiant le paprika fumé , j'ai mis des fruits de mer déjà décortiqués... Et certainement dix fois moins d'huile ! 😊

C'est donc une paëlla express et saine que je vous propose, mais promis, c'était délicieux 😊 . Bien sûr ce ne sera pas comme la vraie paëlla, ce sera tout aussi bon mais différent.

Paëlla pour 4 personnes

- 300g de pilons de poulet
- 300g fruits de mer (pour moi moules, crevettes, encornets)
- 200g d'orge mondé
- 100g oignon
- 200g poivron
- 2 gousses d'ail
- 100g petits pois
- 200g de tomate fraîche
- Quelques pistils de safran
- 1 CS de paprika fumé
- Sel, poivre
- Une pincée de persil

- 1 CS d'huile
 - Emincez oignon et poivron en dés.
 - Dans une sauteuse faites revenir les pilons jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur toutes les faces . Lorsqu'ils sont prêts, réservez les dans une assiette
 - Rajoutez un peu d'huile dans la sauteuse que vous venez d'utiliser et faites revenir l'oignon sur feu moyen en remuant bien pendant quelques minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide mais pas grillé
 - Ajoutez le poivron et la tomate coupée en morceaux, laissez revenir quelques minutes de plus pour qu'ils commencent à fondre.
 - Puis ajoutez le paprika, le safran, versez l'orge mondé dans la sauteuse et enfin l'eau . Attendez qu'elle frémissse puis ajoutez le cube de bouillon
 - Laissez frémir à couvert pendant 20 minutes. Veillez à ce qu'il ne faille pas rajouter d'eau de temps en temps
 - Au bout de 20 minutes, ajoutez les petits pois frais, les fruits de mer (décortiqués si besoin) et remettez le poulet à cuire
 - Laissez cuire 10 minutes de plus à découvert, en remuant de temps en temps pour que ça n'accroche pas.
 - Rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre), puis servez chaud cette paëlla et régalez vous !
-

Rouille d'encornets

Après mon article cucul tout plein, enfin une recette ! Une recette que j'ai tout simplement adorée, une rouille d'encornets inspirée par [Au menu du jour](#) mais un peu (beaucoup) allégée à ma façon, tout en conservant plein de saveurs 😊

Elle a eu beaucoup de succès à la maison !

C'est un plat en sauce qu'il faut idéalement servir avec du riz, je vous laisse juger pour les quantités.

Allez, à vos tabliers pour cette belle recette méditerranéenne 😊

Pour une rouille d'encornets pour 3 personnes

- 600g d'anneaux encornets (ou petites seiches etc)
- 10 cl de vin blanc
- 1 grosse CS de concentré de tomate
- 1 oignon

- 10 cl d'eau
- 1 gousse d'ail
- 1 gros poivron

Pour la rouille

- 1 CS d'huile d'olive
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 cc de moutarde
- 1 petite gousse d'ail
- $\frac{1}{2}$ à 1 yaourt nature

- Ecrasez vos gousses d'ail (en faisant 2 petits tas séparés, un pour le plat et un pour la rouille) et émincez votre oignon et votre poivron en petits morceaux
- Faites chauffer votre poêle huilée puis faites revenir

sur feu moyen-vif votre oignon ainsi que votre poivron en dés, jusqu'à ce que l'oignon soit doré. Réservez cette garniture à part.

- Dans la poêle chaude, faites revenir sur feu vif vos anneaux d'encornets jusqu'à ce qu'ils dégorgent leur eau (2-3 minutes)
- Rajoutez alors les dés de poivron oignon, le vin blanc, l'eau ainsi que le concentré de tomates, baissez à feu doux et laissez mijoter une vingtaine de minutes pour que le jus réduise (mais pas trop, pour qu'il vous reste de la sauce (pendant ce temps, vous pouvez faire cuire votre riz)
- Laissez tiédir
- Pendant ce temps, préparez la rouille allégée : mélangez vos jaunes d'oeuf et l'huile en fouettant vivement. Ajoutez la moutarde, le yaourt selon la consistance souhaitée, puis la petite gousse d'ail écrasée. Lorsque le plat a tiédi, versez la rouille dedans et régalez vous 😊

Légumes rôtis (un pur délice)

Bonjour ! Aujourd'hui je fais remonter une recette coup de cœur, customisable à volonté, saine et délicieuse : des **légumes rôtis**.

On leur laisse le temps de rôtir, confire, on les caramélise au vinaigre balsamique si on le désire. Puis on assaisonne généreusement, on pioche dans nos légumes préférés, et on se retrouve avec un accompagnement délicieux 😊

Froids en salade avec de la mâche, des pois chiches... Les

légumes rôtis passent aussi merveilleusement bien 😊

Je vous donne ma recette préférée mais à vous de l'adapter à vos goûts, aux saisons, d'ajouter des herbes...

Légumes rôtis pour 3 personnes gourmandes (comme moi) ou 4 personnes raisonnables :

- Deux courgettes
 - 2 aubergines
 - Deux poivrons rouges
 - 2 CS d'huile d'olive
 - Assaisonnement : du sel, du poivre, des épices ou herbes de votre choix : l'assaisonnement est promordial !!!
 - Si vous le souhaitez : 2 CS de vinaigre balsamique + 2 CS de miel
-
- Préchauffez votre four à 200°C
 - Lavez et coupez vos légumes : vos courgettes en rondelles, vos poivrons et aubergine en petites lanières (ou en fait faites comme vous voulez!)
 - Déposez tous vos légumes dans un grand saladier, versez vos 2 CS d'huile d'olive, ainsi que l'assaisonnement (désolée je n'ai pas pesé, moi je fais à l'oeil puis je goûte le poivron par exemple, et je rectifie) . Mélangez avec vos mains jusqu'à ce que tous les légumes soient bien enduits (rien de mieux que les mains, je les ai presque massés avec amour hihi)
 - Versez vos légumes dans votre lèche-frite recouvert de papier cuisson, et enfournez pour environ 1h (si votre four est puissant, 40 min peuvent suffire), en remuant régulièrement
 - Facultatif: 20 min avant la fin de la cuisson , mélangez dans un petit bol 2 CS de miel et 2 CS de vinaigre balsamique, et badigeonnez vos légumes de ce mélange avec un pinceau, avant de remettre au four

▪ Et régalez-vous !! 😊

Ratatouille et œuf mollet

Bonjour !

Olala, où trouver le temps ? J'ai l'impression de ne pas avoir une minute à moi, même si contrairement à avant, je fais des choses que j'aime, ce n'est plus stage puis révisions, c'est boulot que j'adore puis loisirs. Mais c'est vrai qu'entre les beaux jours, les invitations, bah m'enfermer pour écrire un article, comment dire...ça me tente bof 😊

Enfin, je pense que vous ne m'en voulez pas de ne plus publier religieusement tous les 3 jours, ça reste raisonnable hein ? 😊

Parlons justement du beau temps, des salades, des étals des marchés qui changent de couleurs, se gorgent de tomates, de fraises, de tout ce qui nous a manqué l'hiver ! Moi, le marché ça me fait un effet fou. Je crois que je pourrais trainer des heures dans les allées, à rêver, à être fière de mon terroir, à tout dévorer des yeux, à regarder amoureusement toutes ces légumes colorés.

Alors ce plat, c'est un peu tout ce que j'aime, ça sent bon l'été, le Sud, et l'œuf, ah que j'aime l'œuf mollet...Bref, un plat à la fois simple et délicieux 😊

Vous pouvez faire plus d'œufs que nécessaire, au cas où vous en perciez un en l'écalant 😊

Ratatouille pour 3 personnes

- 2 gros poivrons rouges
 - 1 aubergine
 - 1 oignon
 - 2 gousses d'ail
 - 1 boîte de concassée de tomates
 - Du basilic (ou autre)
 - 3 œufs (ou plus, donc)
 - Sel, poivre
 - 2-3 CS d'huile d'olive
-
- Emincez votre oignon, votre aubergine et vos poivrons rouges en morceaux , épluchez et écrasez votre ail
 - Faites revenir les poivrons, l'aubergine et l'oignon émincés dans l'huile d'olive sur feu moyen pendant 5 minutes, sans coloration (remuez fréquemment) . Assaisonnez.
 - Ajoutez les gousses d'ail , puis mélangez à nouveau 2 minutes .
 - Versez alors votre concassée de tomates , remuez, puis laissez mijoter sur feu doux, à couvert, pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps. Retirez alors le couvercle, et s'il y a du jus, laissez mijoter à découvert jusqu'à ce qu'il s'évapore . Ajoutez le basilic (il est fragile, il ne doit pas mijoter) , remuez puis éteignez le feu
 - Pour les œufs : faites bouillir de l'eau avec un peu de vinaigre de vin (qui évite que le blanc ne sorte si la coquille se fissure). Plongez les œufs 4 min 45 à 5 minutes dedans (chronomètre en main! Et en attendant, réchauffez votre poêlée) puis sortez-les et plongez-les dans l'eau froide pour en arrêter la cuisson
 - Ecalez-les délicatement (trèèèè délicatement)
 - Dressez la « ratatouille » dans une assiette puis disposez un œuf mollet dessus.
 - Régalez vous !

Poulet basquaise

Mmmh, le poulet basquaise, un plat que j'adore, que je préfère encore réchauffé et pas trop chaud, comme tous les plats contenant des tomates. C'est sain, c'est délicieux, simple, vraiment un de mes plats préférés ! C'est bête mais quand je me prépare une assiette j'ai hâte de m'attabler et je pousse un soupire d'aise en le dégustant 😊 Je ne suis pas partisane d'y ajouter du riz, mais si vous l'aimez avec, vous pouvez diminuer la quantité de poivrons.

Bien sûr, ceci est ma version, il en existe des milliers d'autres, avec toutes les herbes imaginables, et d'ailleurs cela fait bien longtemps que je le fais au pifomètre et c'est très bon quand même 😊

Et l'odeur qui s'en dégage, mmmh! Vous auriez du voir mon coloc rôder dans la cuisine « olala ça sent bon! ». Malheureusement pour lui, quand il s'agit de poulet basquaise, je ne suis pas du tout mais alors du tout prêteuse, alors j'ai fait la sourde oreille...hihi

Il vous faudra pour 2 personnes

- 2 belles cuisses de poulet
- 3 poivrons rouges moyens ou 2 gros
- 1 gros oignon
- 1 boîte de purée de tomates (400 ml)
- 3 gousses d'ail
- 1 cc origan
- 1 cc laurier
- Quelques feuilles de basilic
- Sel, poivre

1. Emincez les poivrons et les oignons en lanières ou en petits dés, pelez et écrasez l'ail.
2. Dans une cocotte bien chaude, faites dorer les cuisses de poulet légèrement salées à feu vif, sans matières grasses ajoutées, jusqu'à ce chaque face soit dorée (environ 5 min)
3. Retirez les cuisses de la cocotte, réservez.
4. Faites revenir dans la cocotte (graissée par le poulet) les poivrons et les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils dorent, 5 min
5. Ajoutez l'ail, remuez, laissez 2 minutes supplémentaires
6. Salez, ajoutez les herbes (sauf le basilic, qui ne se cuit pas, se rajoute toujours au dernier moment), et les cuisses, laissez revenir 5 minutes de plus.
7. Versez la purée de tomates dans la cocotte, et couvrez
8. Laissez mijoter 30 minutes à feu moyen, en vérifiant que ça n'attache pas. Si besoin, rajoutez un peu d'eau.
9. Au bout de 30 minutes, ôtez le couvercle, et laissez mijoter jusqu'à ce que le jus soit évaporé (c'est comme ça que je l'aime moi, mais si vous aimez qu'il reste du liquide, alors éteignez le feu) .
10. Rajoutez quelques feuilles de basilic ciselées, remuez, puis éteignez le feu. Laissez tiédir
11. Dégustez le réchauffé le jour même ou le lendemain, c'est encore meilleur 😊