

**BISTROT**  
**OCTOBRE - DECEMBRE 2015**

Clin d'œil



Grand, petit, lisse, denté, épais, fin... il en existe de toute forme et de toute longueur, pour cuisiner comme un pro et avec facilité. Nous avons la fâcheuse habitude de tout faire avec le même... Sacrilège ! Tous ces couteaux n'ont pas été inventés pour la déco, chacun a sa particularité. Nul besoin de tous les adopter mais il est préférable d'avoir quelques basiques dans le fond de son tiroir.



## LES INDISPENSABLES

### 1. Le couteau à « filet de sole »

Lame très flexible, de 17 à 20 cm. Sa lame permet de lever les filets de poisson et, pourquoi pas, de viande, en tranches extrêmement minces. La grande élasticité et la finesse de la lame garantissent une découpe très précise.

### 2. Le couteau d'office

Lame de 7 à 11 cm. Petit couteau polyvalent à lame mince et semi-pointue. Sert à couper les oignons, les fines herbes et à la préparation des légumes.

### 3. Couteau éminceur

Lame rivetée, rigide et épaisse, de 18 à 22 cm. Sert principalement à tailler et à émincer les légumes finement, ou en petits dés.

### 4. Couteau de chef (ou de cuisine)

Lame rivetée très épaisse, de 25 à 30 cm. Sert à découper les viandes crues, les volailles et à hacher finement les herbes fraîches. Il peut également servir à couper en gros morceaux les légumes,

### 5. Couteau à désosser

Lame rigide, rivetée, de 14 à 18 cm. Pour désosser les pièces de viande crues (carré d'agneau, de veau...) et à retirer les tendons et la graisse.

## ON RESTE À L'AFFÛT !

Si on veut pouvoir trimer avec nos beaux couteaux, il faut les entretenir très régulièrement ! Dans un premier temps, il ne faut pas confondre « aiguisage » et « affûtage ». L'aiguisage permet de retravailler le fil de la lame avec un fusil, afin de garder son tranchant optimal. Quant à l'affûtage, il intervient lorsque le fil du couteau s'est émoussé. Il permet de reformer le fil de la lame à son état initial.

**Comment ça marche ?** On tient le fusil d'une main, et de l'autre, on fait glisser la lame du couteau, de bas

en haut (pour éviter les risques de se blesser) en exerçant une légère pression et en maintenant le couteau avec un angle de 20° entre la lame et le fusil. On aiguisse les deux côtés de la lame, en alternance. On répète ce mouvement 6 à 8 fois. On peut le faire chaque jour et avec un peu de pratique, c'est un mouvement qui devient facile.

**Comment bien choisir son fusil ?** Il est préférable d'utiliser un fusil en acier, peu abrasif, pour une utilisation quotidienne. La lame doit être au moins aussi longue que la lame du couteau que l'on affûte.



## LE COUTEAU EN CÉRAMIQUE, NOUVEAU REÇE DES AMATEURS DE CUISINE !

### Pourquoi le choisir ?

Extrêmement tranchant, c'est un réel plaisir de cuisiner avec, la découpe est facile et précise. Cependant, on l'utilise avec délicatesse... on tient à nos doigts !

**Ses avantages ?** Il a un tranchant exceptionnel qui dure très (très) longtemps. Il est idéal pour la découpe des fruits et légumes, des viandes désossées, des filets de poisson et des charcuteries. La céramique est extrêmement légère, elle ne contient pas d'ions métalliques, ne rouille pas, résiste à l'acidité des aliments et ne dénature pas leurs odeurs.

**Ses inconvénients ?** Beaucoup de couteaux en céramique - bas de gamme - sont fragiles, cassants, et perdent de leur tranchant au fil du temps. Aussi, il est interdit d'écarter, de désosser ou de découper des aliments congelés, au risque de casser la lame. On le range sans le choquer, ni le faire tomber.

### Comment bien le choisir ?

Une bonne lame en céramique n'est pas opaque. Sa lame doit être fine et sa pointe, arrondie. C'est un gage de qualité.

