



Trop de sel .



Il arrive parfois qu'un plat soit trop salé , voici quelques moyens pour y remédier avec quelques limites.

En effet mais on ne fera jamais de la mer un lac d'eau douce.

Méthode 1 :

On peut tenter de "désaler" en ajoutant un peu de sucre en poudre et un peu de vinaigre pour que le plat retrouve un goût acceptable.

Méthode 2 :

Selon le plat on peut ajouter une ou plusieurs pommes de terre crues (épluchées bien entendu). Ajouter un peu d'eau ,en patientant un peu , elles absorberont un peu de sel et rendront le plat acceptable. Goûter et jeter les pommes de terre trop salées.

Méthode 3 :

Pour la salade trop salée , prendre une ou plusieurs boulettes de mie de pain . Mélanger doucement. Le résultat est garanti pour cet exemple.