

Une petite plume de cocolibri N°5 : les "produits miracle", deuxième épisode.

le bicarbonate en cuisine : moins d'acidité, plus de douceur.

- **Moins d'acidité, plus de douceur.** Les agrumes, la rhubarbe, les abricots, les fraises et les prunes et la tomate ont tendance, une fois cuits à être acides. Pour remédier à cet inconvénient et éviter de forcer sur le sucre, une pincée de bicarbonate par kilo de fruits en cours de cuisson permet de garder la saveur sans l'acidité !

- **Une pâtisserie sans levure.** Le bicarbonate remplace avantageusement la levure chimique si, et seulement si, votre préparation comporte l'un des ingrédients acides suivants pour que la réaction levante ait lieu : lait, yaourt, miel, cassonade ou citron.

- **Des sodas maison.** Une cuillère à café de bicarbonate , par litre de jus de fruits acides (agrumes, fraise, abricot...). c'est bon, digest et naturel !

Bon appétit !

