

GÂTEAU AU YAOURT ET MAÏZENA

Ingrédients :

125 g de sucre,
75 g de maïzena
3 œufs,
1 zeste de citron râpé,
1 sachet de sucre vanille,
1 c.s. de sucre glace

Préparation :

1. Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre à l'aide d'une fourchette.
 2. Arriver à une consistance mousseuse, introduire le yaourt et bien fusionner.
 3. Verser la maïzena et remuer jusqu'à obtenir un mélange bien fluide et lisse.
 4. Parfumer le mélange avec le râpé de zeste de citron et la vanille selon la préférence.
 5. Déverser le mélange dans un moule rond recouvert de papier sulfurisé.
 6. Cuire au four préchauffé à 180°C durant 45 mn puis le sortir lorsque la surface atteint une dorure parfaite.
 7. Saupoudrer de sucre glace
-

LES ALIMENTS QUE L'ON PEUT OU PAS CONSOMMER APRÈS LA DDM OU DLC

1. APPRENDRE À DISTINGUER DDM ET DLC

« À consommer de préférence avant le... », « à consommer jusqu'à » – vous connaissez sans doute ces indices. Mais faites-vous la différence entre les deux ?

. Le DDM

Le premier se réfère à la DDM ou date de durabilité minimum. Celle-ci concerne notamment les aliments que l'on peut consommer en dehors de la date limite indiquée, sans risque pour la santé. Néanmoins, au prix de qualités nutritionnelles et gustatives souvent réduites. Avant de consommer un tel aliment, assurez-vous premièrement que son emballage est intact et qu'il a été assez bien conservé avant l'utilisation. Par la suite, faites attention à sa condition ! Si ni l'aspect visuel, ni l'odeur ne laissent naître de soupçon, vous pouvez vous y attaquer.

. La DLC

Par contre, la DLC ou date limite de consommation suggère une date, après laquelle un aliment ne serait plus bon à consommer. C'est-à-dire qu'il y a un danger pour la santé, lorsque le produit est consommé après la date de péremption. Votre sécurité n'est donc pas garantie, d'où la recommandation de vous débarrasser du produit.

2. CES ALIMENTS QUI NE PÉRISSENT JAMAIS

. Le miel

Véritable ambroisie, souvent utilisée comme substitut du sucre, le miel est reconnu pour ces multiples bienfaits pour la santé humaine. Remède anti-bactérien assez fort, il a d'ailleurs été utilisé pour soigner des plaies dans certaines cultures anciennes. Ce n'est pas rare pour les archéologues de découvrir des miels millénaires qui sont toujours aussi bons à consommer. Le plus ancien compte 3000 ans et a été découvert dans le tombeau du roi Tut. Selon les spécialistes, le secret se cache derrière sa durabilité, le taux d'humidité bas et caractère acide du miel. Ces qualités le rendent pratiquement invincible, à moins de le stocker correctement.

. Le vinaigre

Voilà un autre aliment d'une nature acide qui est pratiquement consommable à l'infini. Il s'agit surtout du vinaigre de cidre de pomme qui à côté de ses emplois culinaires, est encore doté de multiples propriétés pratique et médicinales. Le vinaigre blanc, balsamique, de framboise, de riz et de vin rouge sont également nommés impérissables par les spécialistes.

. Le sel

Le chlorure de sodium pur existe depuis plusieurs milliards d'années. Personne ne s'étonnerait alors pas devant le fait que celui-ci dure éternellement. Ayant un rôle non négligeable dans la conservation d'aliments, le sel protège les aliments de moisissures et de bactéries. Ceci est possible grâce à l'osmose qui se produit lorsque le sel déshydrate la nourriture. Le même environnement sec est une condition nécessaire pour que le sel se conserve sans problème durant plusieurs années.

. Le sucre

Pareil au sel, le sucre peut également durer infiniment à moins qu'il soit conservé à l'abri de l'humidité et de sources de chaleur. Et là, on ne parle pas uniquement du sucre pur. Le

sucre blanc granulé, les morceaux de sucre blanc, le sucre brut, la cassonade, le sucre en poudre, le substitut du sucre, ont tous une date de péremption pratiquement illimitée. Cependant, ne vous attendez pas aux mêmes qualités gustatives après un certain temps.

. Les légumineuses séchées

Riches en fibres, antioxydants, vitamines et protéines, les haricots sont un autre super aliment que vous pouvez en plus garder pendant longtemps dans le placard. À deux restrictions seulement ! En ce qui concerne la conservation premièrement – gardez vos haricots dans un endroit sec, à température ambiante, dans un emballage scellé et hermétique. Et deuxièmement, leurs bienfaits seraient nettement réduits. Enfin un fait intéressant ! Une expérience menée par l'Université de Brigham Young en 2005, a proposé à un groupe de 58 personnes de manger des haricots pinto périmés de 32 ans. 80% des dégustateurs se sont déclarés enclins à manger même les haricots les plus vieux au quotidien, si une urgence se présente.

. Le sirop d'érable

Un sirop d'érable non ouvert peut demeurer pour une durée de temps indéfinie dans le placard. Une fois ouvert cependant, il se doit d'être conservé dans conditions favorables. Il suffit de le verser dans un contenant hermétique et par la suite, de le renfermer dans le frigo. Ainsi stocké, le sirop d'érable pourrait durer plusieurs années dans le frigo.

. La sauce de soja

La sauce de soja contient une quantité non négligeable de sel. Comme ne l'avons déjà mentionné, celui-ci possède des propriétés conservatrices. Si donc votre sauce est bien salée et à condition qu'il soit conservé dans un placard sombre, vous pouvez pratiquement l'utiliser à perpétuité.

. L'extrait de vanille pure

Le pur extrait de vanille contient une quantité non négligeable d'alcool (40% environ) et comme vous le savez sans doute, ce dernier a ses propriétés conservatrices. Une bouteille d'extrait de vanille pure a alors une durée de vie presque illimitée. Si l'extrait n'est pas pur néanmoins, il serait sans doute moins durable.

. Le riz blanc

Attention là, car on parle du riz cru non cuit et seulement du riz blanc en plus. Ceci ne concerne pas le riz complet, pour autant ! Renfermant de plus grosses quantités d'huiles, cette variété serait beaucoup moins durable. Veillez seulement à la conserver dans un contenant hermétique.

3. AUTRES ALIMENTS QUE L'ON PEUT CONSOMMER EN DEHORS DE LA DDM

. Le chocolat périmé

Vous pourriez consommer le chocolat jusqu'à 2 ans après DDM. Plusieurs personnes craignent la pellicule blanche qui apparaît parfois à la surface, mais il ne faut surtout pas en avoir peur. Celle-ci est due à l'oxydation ou pour ainsi dire, au contact du chocolat avec l'air. Ce qui se passe, c'est pratiquement que la matière grasse fond et monte à la surface. Donc, non, ce n'est pas du moisi, vous pouvez consommer et profiter des bienfaits du chocolat.

. Les pâtes sèches périmées

Conservées dans un endroit frais et sec, les pâtes (à condition qu'elles soient sèches) pourraient durer jusqu'à deux, trois ans. Assurez-vous seulement qu'il n'y a pas d'odeur de rance, avant de consommer.

. Les céréales périmés

Si vous avez profité d'une promo pour vous en approvisionner ou que vous n'avez pas l'habitude de consommer les céréales fréquemment, pas de panique ! Vous pouvez les consommer jusqu'à 6 mois avant la date limite, tant que vous pouvez gérer la saveur de rassis.

. Les fromages à pâte dure périmés

Selon Food Network, vous pouvez consommer les fromages à pâte dure sans problème, même après la date de péremption. En fait, on peut consommer des fromages tels que le cheddar et le parmesan, même après avoir repéré des traces de moisissure. Assurez-vous seulement de couper la partie atteinte, le reste est bien mangeable jusqu'à un mois suivant la date de péremption.

. Les boîtes de conserve périmées

Selon les spécialistes, la nourriture qui vient en boîte de conserve ses nutriments et sa sécurité pendant des décennies. Ce qui n'est pas le cas du goût, néanmoins ! Sachez que quand-même, il est déconseillé de consommer une conserve au-delà de 4 ans après la date de péremption.

. Les œufs périmés

Surpris de les trouver dans cette liste ? Et pourtant, ils y trouvent leur place. La science de la nourriture nous dit que les œufs se conservent jusqu'à 3 à 5 semaines après l'achat. Faites un simple expérience pour savoir si l'œuf est encore bon. Il suffit d'introduire celui-ci à l'intérieur d'un récipient rempli d'eau et de voir comment il va réagir. S'il plonge, c'est un signe que l'œuf est tout juste bon à manger. S'il flotte en dessus, il vaut mieux s'en débarrasser.

. Le lait et le yaourt périmés

Le lait pourrait aussi durer plus longtemps, lorsque vous lui réservez l'endroit le plus froid dans le frigo. Les produits UHT pasteurisés surtout, rallongent leur vie de 50% lorsque situés dans un endroit à température très basse. Quant au yaourt, il s'agit là pour une nouvelle fois, d'un produit n'est pas encore ouvert. Ainsi, le yaourt peut se consommer jusqu'à une semaine après la date de péremption.

. Le beurre périmé

D'habitude, si le beurre ne présente pas de signe de péremption, (jaunissement, mauvaise odeur) vous pourriez bien les consommer même avant la date limite. Sachez également qu'au cas où la date de péremption approche et que vous avez encore une belle quantité de beurre, vous pourriez le congeler et utiliser à vos préparations futures.

. La farine périmée

À condition d'être conservée dans des conditions favorables (contenant hermétique), la farine pourrait de même allonger sa vie de quelques années. Notez là également pourtant, qu'il est possible qu'il y a une probabilité que la farine perd ses propriétés culinaires après un certain temps.