

# Le truc de Solange

## RÈGLES DE BASE POUR RÉUSSIR UN POTLUCK

### **Qu'est-ce qu'un *potluck*?**

Un *potluck*, aussi appelé « repas-partage » ou « buffet canadien », est un rassemblement autour d'un repas où chaque convive est invité à apporter un plat à partager avec le groupe.

### **Quelle quantité prévoir?**

Être 15 participants à un *potluck* ne signifie pas d'apporter un repas pour 15 personnes. Prévoir un plat pour 4-5 convives sera amplement suffisant. Par ailleurs, votre fierté proviendra du fait qu'il ne restera plus une miette du savoureux repas que vous aurez confectionné!

### **Savoir ce que les autres apportent**

Afin d'éviter les doublons, et d'entrer en concurrence avec d'autres cuisiniers, renseignez-vous sur ce que les autres apportent. Concentrez vos efforts sur une partie du repas qui sera délaissée (entrée, plat, dessert). Vous viendrez dès lors combler un manque qui sera très apprécié au moment de la dégustation.

### **Misez sur les classiques**

Depuis que nous savons qu'un *potluck* n'est pas un concours d'originalité, préférez les classiques réconfortant : un guacamole, l'assiette de charcuteries fines, le brie fondant aux noix de pécan, la quiche, la salade de pâtes, le pouding chômeur ou encore les fraises trempées dans le chocolat. Mais n'hésitez pas non plus à innover. Si vous pensez apporter des olives, faites donc une tapenade. Si vous pensez apporter des croustilles, allez-y pour des saveurs originales. À noter que tous les plats appréciés étant enfant séduiront à coup sûr.

### **Les bonnes... et moins bonnes idées**

Pour vous distinguer, préférez les petits plats mijotés à la maison aux plats préparés. Il sera toujours plus agréable pour les convives de déguster une recette dont vous avez le secret. On essaiera ainsi d'éviter les fameux fruits en boîte des supermarchés, la mousse de crevette qui finit toujours par avoir chaud, le paquet de croustilles format familial, ou encore la couronne de crevettes congelées.