

Les pratiques mais non-essentiels

- *1 Thermomix, avec hésitation. Pour les gens qui veulent gagner du temps mais qui en perdent ...*
- *1 pinceau en silicone.*
- *1 cloche à fromages (quand même plus agréable!). Mais un tupperware fait bien l'affaire.*
- *1 goupillon pour le nettoyage*
- *1 bouchon de pompage pour conserver plus longtemps vos bouteilles de vin ouvertes*
- *1 bouilloire. Je reconnais que c'est bien pratique pour les buveurs de thé mais pas que. Perso, je me sers d'une casserole et je ne dois pas perdre plus d'un centième de seconde pour faire chauffer mon eau. Et pas d'encombrement d'espace.*
- *1 mandoline, pour ceux qui ne souhaitent pas échanger leur salaire contre une Thermomix, a au moins le mérite de vous faire gagner du temps sur la découpe de fruits/légumes. Par contre, pour les peler, et pour le lavage, on repassera. Moi je préfère compter sur mon couteau, de plus en rapide en exercice :)*
- *1 carafe à décanter le vin*
- *1 couteau à pain*
- *1 barbecue, même s'il ne sert qu'une moitié de l'année (ou plus, si vous habitez dans le sud...) ou bien une plancha. Pas vital, mais quand même bien sympa pour une cuisine facile et rapide et super convivial.*
- *1 appareil à raclette. Nous en avons un, et oui, il ne sert que quand il fait vraiment froid ! Mais faut bien savoir faire des petites exceptions :)*
- *1 plat de présentation. Forcément quand vous recevez des amis ça présente bien, mais ce n'est pas essentiel. Une grande assiette fait aussi bien l'affaire.*