

Et pour les adeptes de la pâtisseries, et cuisinier(e) actif(ve) comme moi,
le complément spécial cuisinier(e)

- 1 robot-mixeur/blender. J'ai un Kenwood que j'utilise tous les jours ou presque et qui a plus de 15 ans. Je vais pleurer le jour où il me lâchera.
- 1 "corne" de pâtisserie. Ça ne coûte rien, ça remplace la maryse et ça récupère toute la pâte dans vos bols. Je m'en sers au quotidien, même pour rassembler les miettes sur mon plan de travail.
- quelques bols (alu ou plastique) pour faire les dosages en cuisine.
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 rouleau de papier de cuisson, une meilleure alternative que le papier d'aluminium.
- 1 balance précise ou 1 bol gradué
- 1 thermomètre de cuisine
- 1 plat de grande contenance (ou 2 moyens selon la taille de votre four) pour tous types de préparation salée.
- 1 plat rond de 30 de diamètre env. pour quiches et tartes
- 1 moule à cake rectangulaire
- 1 plaque de mini-moules type cake, rectangulaire ou rond
- 1 grand saladier, plus polyvalent avec un bec verseur.
- de grands bocaux en verre pour le stockage du frais au frigo (1L, 1,5L, 2L... les petits vous les récupérerez de vos achats) + tupperwares qui passent au four, au congel, au lave-vaisselle.
- 1 presse pour le matin (ou 1 machine à café pour café moulu ou en grains).
- 1 dizaine de torchons. Pour ma part, nous n'utilisons plus de Sopalin (papier absorbant) par soucis écologique et ça nous va très bien. C'est juste une habitude à prendre.