



Œufs Marbrés de Pâques

Pour 6 pièces :

- **6 œufs (que nous éviderons)**
- **3 œufs**
- **200 g de farine**
- **200 g de sucre**
- **125 g de beurre**
- **25 g de cacao en poudre**
- **6 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver les 6 œufs puis les évider : à l'aide d'un couteau faire un trou de 0,5 cm de diamètre puis à l'opposé de celui-ci piquer l'œuf avec une aiguille puis y souffler dedans de manière à en extraire tout le contenu (que nous conserverons dans une boîte pour une future recette).
3. Rincer l'intérieur à l'eau chaude puis sécher.
4. Nous allons attaquer la préparation du marbré. Pour cela, faire fondre le beurre au micro-ondes.
5. Une fois fondu, ajouter le sucre puis travailler le tout jusqu'à obtenir une texture onctueuse.
6. Casser les 3 œufs en séparant les jaunes des blancs.
7. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs, le lait et la farine à la préparation. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
8. Monter les blancs en neige bien fermes.
9. A l'aide d'une spatule, les incorporer délicatement à la préparation.
10. Diviser la pâte en deux parts égales dans deux saladiers différents.

11. Dans un des saladiers, ajouter la vanille et puis dans l'autre le cacao. Mélanger ensuite pour obtenir deux appareils parfaitement lisses et homogènes.

12. Mettre chaque préparation dans deux poches à douille différentes puis remplir au deux tiers les coquilles vides en alternant chocolat et vanille.

13. Placer les coquilles pleines dans des moules à muffins ou à cannelés, côté percé vers le haut.

14. Enfourner pour 30 minutes de cuisson. Si les gâteaux débordent, pas d'inquiétude c'est normal !

15. Sortir du four, laisser refroidir, les nettoyer puis servir ces petits marbrés à moitié écaillés dans leur coquille : c'est prêt ! ☐

☐ Vous remarquerez que la recette n'est pas compliquée du tout mais elle demande toutefois de la minutie et de la patience. ☐

Mais je vous assure que cela vaut le détour ! D'une part pour le goût et ensuite pour l'effet que ces marbrés feront à l'heure du goûter ou du dessert ! ☐

Et s'il vous reste de la pâte, mettez la dans un moule à cake généreusement beurré puis enfournez le tout pour 45 minutes de cuisson à 180° !



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Meringues Fantômes pour Halloween

Pour une vingtaine de meringues :

▪ 2 blancs d'œufs (à chaleur ambiante)

- **125 g de sucre**
- **pépites de chocolat**

1. Préchauffer le four à 80° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les blancs d'œufs puis commencer à battre lentement.
3. Une fois que les blancs d'œufs commencent à mousser, verser 1 tiers du sucre, augmenter la vitesse puis battre pendant 1 minute.
4. Verser le second tiers de sucre, augmenter la vitesse puis battre à nouveau pendant 1 minute.
5. Terminer par le dernier tiers de sucre puis battre à pleine vitesse jusqu'à obtenir une meringue bien ferme (environ 5 minutes).
Quand vous enlèverez le fouet, au bout celui-ci le reste de meringue doit former un bec d'oiseau.
6. Dresser à l'aide d'une poche à douille les fantômes en exerçant 3 pressions, en relâchant entre chacune d'elles.
7. Ajouter les pépites de chocolat pour former les yeux et même la bouche.
8. Enfourner pour 1h20 de cuisson. Sortir les meringues du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses petites meringues originales en forme de fantômes auront beaucoup de succès auprès des tout petits ! ☐
Elles se conserveront très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité et à température ambiante. :P➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐



Les 6 Recettes Incontournables et Traditionnelles de Pâques

*Célébrer les fêtes de Pâques en famille est souvent le prétexte à un accès de nostalgie culinaire en retrouvant les mets de notre enfance. Les recettes traditionnelles sont aussi nombreuses que délicieuses, et votre seul souci sera de **nettoyer cette tache de vin rouge** indésirable après un déjeuner réussi. Suivez ce guide pour redécouvrir les recettes de Pâques et passer un agréable moment en famille !*

1. L'agneau pascal

Cet incontournable dans le menu de Pâques peut se préparer de différentes façons en fonction du morceau que vous aurez choisi de cuisiner. Le gigot d'agneau est fondant cuisiné au four avec des légumes, tandis que les côtelettes sont idéales à préparer au barbecue pour un moment convivial. Osez les mélanges d'herbes, le miel pour une touche sucrée ou servez avec de la sauce à la menthe pour une version *British*.

2. Le pâté de Pâques berrichon

Mettez le Berry à l'honneur avec ce pâté en croûte composé de pâte feuilletée ou brisée, de viande de porc et de veau, et d'œufs durs. Un petit conseil, cuisinez-le la veille pour que le pâté ait le temps de refroidir et qu'il soit plus facile à découper. Une entrée idéale à servir avec un bon verre de vin, en faisant attention aux maladresses et aux éventuelles taches de vin rouge sur la nappe.

3. L'œuf sous toutes ses formes

Que serait Pâques sans les œufs traditionnels ? Symbole de la vie et de la fertilité, cet aliment se déguste sous toutes ses formes. Vous pouvez les servir en entrée, à la coque, façon mimosa, en omelette et bien sûr, sous forme de chocolat et de petits bonbons en sucre pour le dessert. La liste est longue et vous n'aurez que l'embarras du choix !

4. Le chocolat

À Pâques, tout le monde se régale de chocolat et peu importe les kilos en trop, c'est le moment de se faire plaisir. Depuis l'immanquable chasse aux œufs dans le jardin, aux gâteaux, en passant par les mousses et les glaces, cet aliment indispensable de la fête de Pâques réunira petits et grands. À vous de choisir comment le déguster !

5. La mouna

La *mouna* est une brioche en forme de dôme ou de couronne issue de la cuisine pied-noir et algérienne traditionnellement cuisinée pour les fêtes de Pâques. Cette pâte levée à base de farine, d'eau, de lait et de levure de boulanger, agrémentée de zestes d'orange et de rhum, est fractionnée en petites boules badigeonnées de jaune d'œuf, de lait et de sucre avant d'être cuites au four. La *mouna* est délicieuse servie avec une île flottante ou une crème anglaise.

6. Le nid de Pâques

Un autre grand classique pour fêter Pâques sous le signe de la gourmandise. Cette pâtisserie tire sa tradition de la décoration, où sont placés des petits œufs en son centre. Il n'existe pas de recette traditionnelle alors laissez exprimer votre créativité en faisant le gâteau de votre choix, à condition de lui donner la forme d'un petit nid. Vous pouvez par exemple préparer une génoise, une crème au beurre et prévoir de petits œufs pour la décoration.

7. La colomba

Ce gâteau d'origine italienne composé de farine, d'œufs, de sucre, de levure et de beurre est traditionnellement servi à Pâques chez nos voisins transalpins. Il tire son nom de sa forme en colombe, symbole de la paix. Vendue dans de nombreux supermarchés et boulangeries, la *colomba* est une idée de dessert original à déguster en famille.

Ces recettes aussi variées que délicieuses feront de votre repas de Pâques un succès indiscutable ! ☐



Quel Moule à Gâteau Choisir ?

*Forme, taille, matériau... On ne sait plus où donner de la tête lorsque vient le moment de choisir son moule à gâteau. Il y a aujourd'hui des moules adaptés à toutes les situations, et on en serait presque étonné qu'ils ne soient pas capables de faire la vaisselle et de **nettoyer cette tâche de ketchup** sur votre chemise. Suivez ce petit guide pratique pour savoir comment choisir votre moule à gâteau en toute simplicité !*

▪ Les moules en fer

Indémoudables, les moules en fer blanc sont conçus avec de la tôle fine d'acier doux recouverte d'une couche d'étain.

→ Avantages :

L'avantage principal de cette matière est sa résistance à l'oxydation et aux acides.

Plus épais que les moules en fer blanc, les moules en tôle classique ont tendance à se bonifier avec le temps. L'un des atouts du fer est sa résistance, c'est un très bon conducteur de chaleur qui vous permettra d'obtenir un gâteau parfaitement cuit avec une belle croûte dorée.

→ Inconvénients :

Il est nécessaire de bien beurrer le moule pour éviter que le gâteau ne colle aux parois. De plus, le lavage d'un tel moule est délicat, il se fait sans détergent et à la main, et ce genre de matière est sujet à l'oxydation.

→ Quelle forme choisir ?

Parfaits pour concocter des cannelés, des madeleines ou encore des tartelettes bien dorées, les moules en fer sont disponibles sous de nombreuses formes et sont plutôt économiques.

▪ Les moules en acier avec revêtement

C'est le type de moule à gâteau le plus populaire grâce à ses nombreux atouts à un prix raisonnable.

→ Avantages :

En céramique ou en silicone, ce type de revêtement assure une anti adhérence pour démouler facilement les gâteaux. Souvent revêtu d'une structure en aluminium ou en acier, l'acier assure une diffusion homogène de la chaleur avec un bon résultat de cuisson. Pratiques à utiliser, ils peuvent être passés au lave-vaisselle.

→ Inconvénients :

Sensibles aux rayures, ils nécessitent un grand soin pour les maintenir en bon état.

→ Quelle forme choisir ?

Depuis les formes classiques aux plus fantaisistes, on en trouve dans tous les magasins et à tous les prix. Préférez-les pour vos cakes et gâteaux au chocolat.

▪ Les moules en silicone

En vogue depuis quelques années, ces ustensiles sont largement utilisés en pâtisserie.

→ Avantages :

Anti-adhérents, ils ne nécessitent aucune matière grasse pour un démoulage simple et rapide sans que les gâteaux ne collent ou ne se cassent. Ultra-résistants, les moules en silicone pourront vous accompagner de nombreuses années. Ils sont faciles à utiliser dans n'importe quel four et se lavent aussi bien à la main qu'au lave-vaisselle.

→ Inconvénients :

Le principal inconvénient de cette matière est qu'elle ne diffuse pas de façon uniforme la chaleur et il sera plus difficile d'obtenir un gâteau croustillant ou doré.

→ Quelle forme choisir ?

Les moules en silicone sont les plus abordables et sont disponibles sous d'innombrables formes et

couleurs, notamment pour les muffins et autres cupcakes.

▪ Les moules en céramique

Ces moules au style rétro et élégant restent très appréciés pour la préparation de gâteaux.

→ Avantages :

Les moules en céramique permettent une cuisson douce et homogène, et bénéficient d'une jolie apparence pour servir les plats à table, sans risque de rayure. De plus, ils se nettoient facilement au lave-vaisselle.

→ Inconvénients :

La céramique n'est pas un bon conducteur de chaleur et n'est pas recommandée pour caraméliser un gâteau. Sensible aux chocs, elle doit par ailleurs être maniée avec précaution, à l'abri des gros écarts de températures.

→ Quelle forme choisir ?

Le choix des moules en céramique est plutôt réduit, on reste sur des formes classiques adaptées à vos recettes de famille préférées. Leur gamme de prix est un peu plus élevée mais garantit une jolie présentation à table !

▪ Les moules en verre

Offrant une bonne résistance à la chaleur, le verre est une matière saine qui reste un grand classique en cuisine.

→ Avantages :

Le verre est une matière hygiénique résistante aux rayures qui se nettoie bien au lave-vaisselle. D'aspect agréable et élégant, il peut également servir de présentation à table, sans nécessité de démoulage.

→ Inconvénients :

Bien que résistants, les moules en verre ne doivent pas subir de fortes variations de température. Ils sont adhérents et le démoulage d'un gâteau peut parfois être difficile, d'où la nécessité de bien beurrer et de fariner le moule.

→ Quelle forme choisir ?

Rectangulaires, ovales, ronds ou carrés, les moules en verre sont parfaits pour les gâteaux classiques. Leur gamme de prix est tout à fait abordable, comptez entre 10 et 20 euros en moyenne pour un plat.

▪ Les moules en cuivre

Très beaux avec leur jolie patte rétro, les moules en cuivre ont un parfum de nostalgie et décoorent souvent les cuisines de nos grand-mères.

→ Avantage :

Le cuivre est le meilleur des conducteurs métalliques et vous réserve une cuisson parfaitement uniforme.

→ Inconvénients :

Ce type de matière est en revanche contraignant à entretenir. Utilisé à petites doses, le cuivre n'est pas nocif pour la santé mais une fois qu'il entre en contact avec des aliments salés et acides, il peut s'oxyder et devenir toxique.

→ Quelle forme choisir ?

On trouve de nos jours peu de moules en cuivre et ceux qui sont de bonne qualité sont plutôt onéreux et associés à la haute gastronomie. Gardez celui de votre grand-mère en décoration, et préférez-lui d'autres matériaux pour cuisiner.

▪ Les moules en aluminium

L'aluminium, bien que solide et léger, a quelques inconvénients à prendre en compte.

→ Avantages :

L'avantage principal de l'aluminium est sa légèreté et sa solidité. C'est aussi un excellent conducteur pour une cuisson réussie.

→ Inconvénients :

Ce métal se déforme à la cuisson et les aliments attachés peuvent avoir un goût désagréable. Il est préférable de l'éviter car il peut être toxique à la longue. Il peut facilement s'altérer en cas de contact avec des aliments acides. Les ustensiles en aluminium n'ont pas vraiment la cote en France et ont été progressivement altérés par des revêtements pour éviter que les aliments soient en contact avec la matière.

→ Quelle forme choisir ?

Très économique, l'aluminium se trouve sous toutes ses formes et convient pour la préparation de gâteaux originaux.

Vous avez désormais tous les ingrédients en main pour réussir de belles créations adaptées à toutes les occasions ! ☐



Crêpes Multicolores

Pour une vingtaine de crêpes multicolores :

- 1 pâte à crêpes : **la recette c'est par ici !**
- différents colorants alimentaires (de préférence en poudre)

1. Réaliser la recette de base de la pâte à crêpes.
2. Diviser dans plusieurs saladiers la pâte puis incorporer dans chacun les colorants choisis.
3. Faire cuire dans une poêle bien chaude, garnir puis déguster : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette apportera de l'originalité lors de la dégustation. Elle impressionnera à coup sûr tous vos convives ! ☐

Les couleurs pourront servir à différencier les diverses garnitures que vous aurez choisies ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 



Fouace ou Couronne des Rois

Pour une fouace de 6/8 personnes :

- 280 g de farine (tamisée)
- 85 g de lait (ou 85 ml)
- 75 g de beurre mou
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sucre (ou 4 si vous n'avez pas de miel)
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger (ou 1 suivant les goûts)
- 1/2 cuillère à café de sel
- sucre en grains
- 1 fève

Les premières étapes se préparent la veille de la cuisson :

1. Faire tiédir le lait puis y ajouter le miel et la levure de boulanger jusqu'à ce qu'ils soient dissous (environ 10 minutes).


2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter tous les ingrédients + la préparation lait/levure/miel et sauf le beurre. Pétrir une quinzaine de minutes.
3. Ajouter d'une traite le beurre puis pétrir à nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé au pâton (environ 20 minutes).
4. Former une boule avec la pâte et la disposer dans un saladier.
5. Laisser pousser à température ambiante et à découvert pendant 1h.
6. Rompre la pâte en appuyant avec le dos de la main dessus pour libérer les gaz de la levure afin d'éviter un goût trop prononcé de celle-ci.
7. Filmer le saladier puis mettre au frigidaire, dans la partie la moins froide pendant toute une nuit.

Le lendemain :

8. Sortir le pâton du frais, le pétrir légèrement en ajoutant la fève.
9. Former une boule puis l'aplatir. A l'aide du coude, percer au centre le pâton puis l'étendre jusqu'à obtenir une belle couronne.
10. Disposer celle-ci sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis laisser pousser pendant 2h à découvert et à température ambiante.
11. A l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait l'ensemble de la couronne puis saupoudrer de sucre en grains.
12. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
13. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'elle bien dorée : c'est prêt ! ☐

☐ Cette superbe fouace, célèbre et incontournable lors de la fête de l'Épiphanie, elle se dégustera à l'heure du café ou bien pour le déjeuner. ☐

Il est possible d'incorporer à la pâte avant cuisson des fruits confits comme des oranges, des citrons... mais encore des pépites de chocolat ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !





Galette des Rois à la Frangipane

Pour une galette des rois 6/8 personnes :

- **2 pâtes feuilletées (la recette facile et rapide ici !)**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **100 g de sucre en poudre**
- **70 g de beurre (à température ambiante)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **1 pincée de poudre de vanille (ou les grains d'une moitié de gousse)**
- **un peu d'eau**
- **une ou deux fèves**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une substance crémeuse.

3. Ajouter un œuf entier ainsi que le blanc du second : réserver le jaune pour la dorure. Fouetter à nouveau.

4. Incorporer d'une traite la poudre d'amande avec la vanille et le rhum. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène : la crème frangipane est prête !

5. Étaler les deux pâtes feuilletées et y découper deux cercles de même diamètre (ici environ 28 cm).

6. Disposer un premier disque de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé puis le piquer sur toute la surface à l'aide d'une fourchette.

7. Verser et étaler la crème frangipane de manière égale sur toute la surface. Pour plus de régularité, il

est possible de dresser la crème à la poche à douille.

Laisser 2/3 cm entre le bord de pâte et la crème.

8. Disposer la ou les fèves et mettre un peu d'eau à l'aide d'un pinceau tout autour de la pâte pour une meilleure adhérence avec la seconde.

9. Recouvrir avec la seconde pâte puis appuyer légèrement sur les bords pour souder les deux pâtes.

10. A l'aide d'un couteau, entailler légèrement le bord des deux pâtes tous les 2/3 cm en allant vers l'intérieur pour une soudure parfaite : on chiquète les pâtes.

11. Badigeonner le jaune d'œuf, avec un pinceau, sur le dessus de la galette.

Dessiner à l'aide d'un couteau toutes sortes de formes, en incisant légèrement la surface et ainsi la décorer.

12. Enfourner pour une cuisson entre 35 et 45 minutes ; cela dépendra de votre four mais il faut qu'elle soit parfaitement dorée : c'est prêt ! ☐

☐ Recette incontournable et traditionnelle de l'Épiphanie, cette galette se dégustera légèrement tiède au dessert ou à l'heure du café ! ☐

Grâce à une crème frangipane équilibrée, autant dans les ingrédients que dans les saveurs, la galette des rois ne fera pas long feu auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Atelier Culinaire & Livre : « La

Santé Dans Votre Assiette »

Le 3 décembre 2016, une poignée de blogueurs culinaires ainsi que moi-même nous avons été conviés par Harmonie Mutuelle à un atelier de cuisine à l'occasion de la sortie du livre « La santé dans votre assiette » aux éditions « Collection en Harmonie ».



Un atelier culinaire convivial dans un lieu d'exception :

La convocation était prévue pour 9h45 chez Cuisin'Easy, lieu incontournable à Toulouse pour l'apprentissage de la cuisine et de la pâtisserie.

Autant vous dire que le matériel proposé et les équipements sont dignes des plus grandes cuisines de restaurants gastronomiques. L'endroit rêvé pour cuisiner ! ☐



Un petit tablier floqué à notre prénom et à l'adresse de notre blog nous est remis en guise de cadeau de bienvenue, accompagné d'un bon petit café. ☐



Une Chef pédagogue, nous expliquant clairement les recettes puis les tâches que nous allons effectuer et une ambiance très conviviale annoncent un menu plus qu'alléchant ☐ :



Entrée : *Puits de Noix de Saint-Jacques en Croûte de Noisettes, Fondue de Poireaux et Émulsion Safranée*



Plat : *Ballottine de Volaille Farcie au Fromage Frais, Fricassée de Légumes Oubliés*



Dessert : *Moelleux aux Pommes et son Caramel au Beurre Salé*



Chacun se mit aux réalisations avec une entraide évidente entre toutes les personnes présentes à l'atelier.

On partage nos astuces, nos trucs, nos expériences et surtout nos souvenirs en cuisine. Tout ça amène une multitude de discussions mais toujours autour de nos valeurs : notre amour pour la cuisine, le bonheur de faire plaisir et surtout le partage. □

Une dégustation unanime :

Vient le temps de passer à table après avoir bien travaillé. À vrai dire, on était vraiment tous impatients et surtout fiers de nos réalisations. □

De l'entrée au dessert, tout a plu et tout était parfait : les équilibres des saveurs, les quantités dans les

assiettes, la qualité des produits... bref un repas digne d'un repas de fête !



Et ce livre « La Santé dans votre Assiette » ? :

Après l'avoir longuement feuilleté, on se dit que finalement ce livre est le guide parfait pour avoir une hygiène de vie et une qualité alimentaire irréprochables.

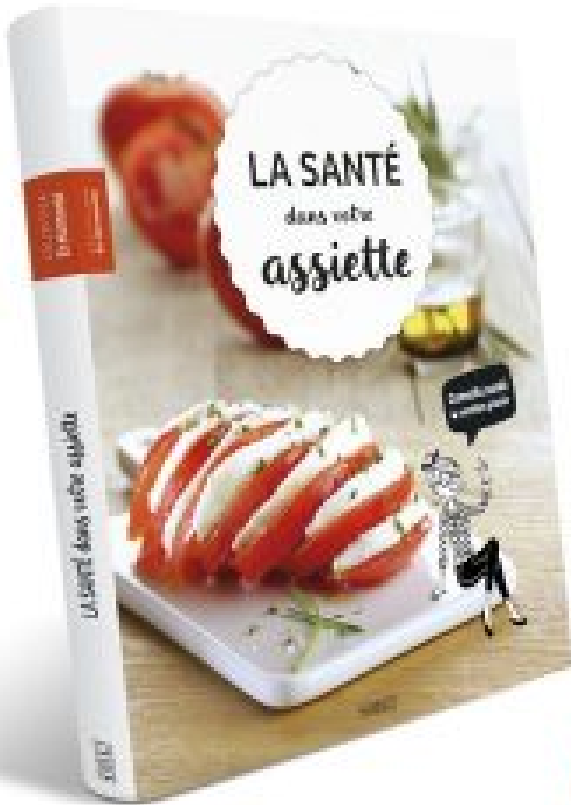
De la composition de ses menus à la compréhension des étiquettes des produits mais aussi à la sélection des bons produits : cet ouvrage nous explique tout ! ☐

Préfacé par Michel Cymes, ce guide santé rempli d'humour et de recettes faciles, accessibles à tous, nous donne toutes les clés pour prendre soin de sa santé et de celle de son entourage.

C'est une vraie mine d'informations sur les aliments et leurs atouts mais aussi sur les avantages des modes de cuissons et des différents régimes qui n'auront plus aucun secret pour vous.

Bref, un style clair et précis dans l'écriture, élaboré par une diététicienne et illustré par des dessins humoristiques et des photos qui donnent envie ! ☐

➔ Au final, après la lecture de ce premier ouvrage de la « *Collection en Harmonie* », on se dit que l'alimentation est une question de santé publique mais également que la santé commence forcément dans son assiette ! 😊



 #Lsdva

www.collection-en-harmonie.fr

Disponible à la vente ici !



Comment choisir son robot : pâtissier ou multifonctions ?

Que cette tâche est dure et complexe !

De quel robot a t-on vraiment besoin ? Quel budget ? Investir sur le long

terme ? Quelle est la marque à privilégier ?

Autant de questions qui me sont passées par la tête lorsque j'ai dû changer mon robot, tombé hors service.

Je vais donc essayer de vous aiguiller avec quelques explications ou conseils et surtout en vous recentrant sur l'essentiel, sans penser aux côtés commerciaux et aux fonctions additionnelles dont vous n'aurez pas forcément besoin. J'attends vos avis ! ☐

1. Le rôle d'un robot

Un robot va vous permettre de cuisiner toutes sortes de plats, de préparations en s'adaptant aux ingrédients et aux textures des pâtes. Qu'elles soient liquides (pâtes à crêpes, à gaufres, à macarons...), molles (pâtes feuilletées, brisées...), dures (pâtes à cookies, biscuits ...) il adaptera son pétrissage aux différentes consistances.

Mais de nos jours, un robot ne fait pas que ça. En effet, il permet également de monter des blancs en neige, d'émulsionner et de réaliser toutes sortes de desserts comme des meringues, des crèmes, des soufflés... je vous laisse le soin de les imaginer.

En bref, il vous fera gagner un temps extrêmement précieux dans toutes vos préparations sans sortir de votre cuisine avec un ou deux bras en moins.

2. Les 2 types de robots

- Les robots grand public que l'on trouve en supermarchés, en grandes surfaces ou en enseignes d'électroménager. Ils sont destinés à un usage léger mais qui peut être régulier car oui il y a des bons petits robots pas chers qui répondront entièrement à vos attentes. Mais question longévité et garantie, ils sont parfaitement hors sujet.

- Les robots haut de gamme dits « professionnels » sont forcément très costauds et adaptés à l'usage intensif. Bien entendu le prix double ou triple mais derrière cet investissement sur le long terme, vous vous y retrouverez. De plus, une garantie de 5 ans minimum est assurée.

3. Commencer sa sélection suivant 3 critères

- Le 1er consiste à définir ses besoins actuels et à venir.

Ce robot va t-il me permettre d'élaborer des recettes travaillées ? Vient-il en complément de ce que je sais faire ou bien doit-il savoir tout faire de A à Z ?

Vous pourrez cibler votre achat sur un robot pâtissier (qui vient en support) ou sur un robot multifonctions (qui pétrit, coupe, cuit...)- Le 2ème est de définir votre budget afin de rétrécir la fenêtre de tir. Il faut savoir qu'il y a 3 fourchettes de prix pour les robots : de 40 à 150€ (robots bas de gamme), de 150€ à 350€ (robots milieu de gamme) et en dessus de 350€ (robots haut de gamme qui peuvent atteindre des sommets).

- Le 3ème est, certainement un des plus efficaces, de consulter les différentes notes et multiples commentaires donnés aux produits restants sur votre liste. Les meilleurs retours sont ceux des

utilisateurs qui distinguent parfaitement les mauvais des bons points pour chaque produits.

4. De la marque référence aux marques concurrentes

Lorsqu'on parle de robot pâtissier, on en vient forcément à la marque numéro 1 et référente : le géant Kitchenaid.

C'est vrai que sa technologie de mouvement planétaire, pour pétrir, n'est égalée par aucune des autres marques mais son point faible reste son prix et ceux de ses accessoires.

La polyvalence pour les robots est plus que jamais d'actualité et ça les industriels l'ont bien compris.

Tout types d'accessoires sortent chaque année comme des hachoirs, des sorbetières, des presses agrumes, des blenders ou autres, qui sont en option et au prix fort.

C'est pour cela que des marques comme Bosch, Harper, Kenwood, Moulinex, Electrolux, H.Koeing, Krups, Seb, Tristar ... ont décidé de suivre le filon avec des gammes plus que complètes à des prix attractifs sans forcément renier sur la qualité.

Le robot pâtissier de chez Bosch est une très bonne alternative entre le robot pâtissier et le multifonctions avec son pack d'accessoires. Il sait tout faire avec une qualité et un prix plus qu'honorables !

Bosh Home

5. En conclusion

Le robot pâtissier est un compagnon indispensable pour les pâtissiers réguliers qui veulent faire un maximum de recettes en éliminant les efforts les plus durs.

Généralement livré avec un fouet, une feuille et un pétrin ils suffisent largement aux préparations les plus courantes et sont de très bons investissements.

Les robots multifonctions permettent d'élargir les idées de recettes grâce à différents modules plus ou moins indispensables et, donc pas forcément rentables.

C'est pour cela qu'il est important de bien sélectionner son robot suivant ses besoins au présent comme sur le long terme.

La référence absolue reste le robot Kitchenaid Artisan qui est loin devant avec sa technologie de mouvement planétaire. Il dispose également d'une garantie de 5 ans et d'un rapport qualité/prix des meilleurs. Sa longévité est plus que connue, traversant même des générations de pâtissiers.

Bien que mon choix se soit dirigé vers ce modèle, son point faible reste le prix de ses accessoires.





Kitchenaid