



BRICOLAGE CUISINE

LA LOUCHE “KIKOULPA”

J'utilise depuis longtemps en cuisine une “louchette” en plastique ovale et qui verse très bien . Aussi, comme mes louches de service ne versaient pas toujours bien je viens d'en modifier une

Il vous faut :

Une louche classique
un étau

une pince
et ... de l'huile de coude

Méthode:

Coincez la louche dans l'étau pour que ne soit pas mis en danger la soudure du manche parfois fragile . Avec votre pince formez un “bec” à la moitié du bol . Vous pouvez, comme moi faire un “bec” symétrique . Ceci pour que gaucher ou droitier puissent continuer à se servir de la louche ... aussi facilement l'un que l'autre !

C'est simple et ça fonctionne parfaitement ... sauf, je l'avoue l' “empilage” de deux louches l'une dans l'autre dans leur tiroir .

Bien sûr cette méthode ne serait pas à utiliser avec certaines pièces d'argenterie ou autres “placages” qui risquent de se décoller .



NB : Je vous rappelle le “truc” pour que la louche ne coule pas pendant le service . Prélevez votre liquide soulevez et laissez s'écouler la goutte dans le liquide . Touchez le liquide juste avec le fond de la louche, “égouttez” une seconde et servez . Aucune goutte ne risque de tacher votre belle nappe

NOTES TECHNIQUES:

Pour du plastique ? Chauffez une vieille pince ronde, sans crans qui marqueraient l'objet et prenez des gants !

NOTES DIÉTÉTIQUES

Bien entendu , pour une fois ça marche pour tout le monde , pour les “sans gras” , “sans sucre” , sans gluten”, “sans sel” et même pour les “sans calories” ... sauf si le contenu...!

Et puis vous connaissez ma formule :
ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A