



BRICOLAGE CUISINE

DES MOULES DE PRÉSENTATION

Bien sûr il existe dans le commerce des moules tout prêts mais je vous propose de faire des économies ... et d'économiser Dame Nature

Peut-être aviez vous déjà fait des moules pour vos galettes à la plancha (voir fiche) c'est le même principe mais ici on récupère les couvercles en plus pour faire des pousoirs

Il vous faut :

boîte de conserve lisse(note1)
une perceuse ou un gros clou et un marteau
une lime queue de rat si possible
éventuellement un écrou ou des rondelles

un ouvre boîte (note 2)
du papier de verre ou de la toile émeri
bouton de tiroir et son boulon(note 3)

Méthode:

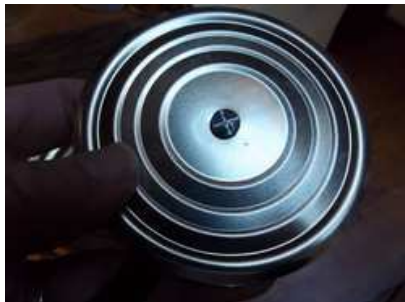
Ouvrez votre boîte des deux côtés . Éventuellement vous "dépoterez" très facilement le contenu en posant la boîte ouvertes sur le plat sans le couvercle . Maintenant pousser avec le fond tout en soulevant le tour . C'est impeccablement démoulé non ???

Nous allons faire pareil avec n'importe quel "montage" culinaire car nous récupérerons tous les éléments et nous allons les laver .



Attention le couvercle et le fond coupent ! Prenez vos précautions en les lavant et en les essuyant : le bord est un rasoir . Tout de suite vous allez poncer les bords avec votre papier de verre ou votre toile émeri . Vous n'en avez pas ?? Sortez une lime à ongles ça fera pareil

Maintenant, au milieu du couvercle, soit avec la perceuse et le forêt de la taille du boulon de votre bouton , soit en faisant un trou avec un marteau frappant sur une grosse pointe de charpente .



Vous avez un trou que vous ébarbez avec la queue de rat en tournant , soit vous vous débrouillez avec la lime à ongles : il faut que le trou soit lisse

T.S.V.P -->

Enfilez le boulon à travers et essayez de visser le bouton à fond . Tout va bien le boulon est suffisamment large et la pièce métallique est bien coincée ?? Vous avez fini .

Le boulon est à la fois trop long et trop court pour pouvoir le scier . C'est très bien cela vous permettra de glisser un joint caoutchouc ou silicone pour "rattraper" la hauteur . Ce joint isolera votre bouton s'il est métallique qui risque de chauffer . Vous voyez à quelque chose malheur est bon

Faites la même chose avec le fond : vous aurez deux poussoirs . Testez votre travail . Mettez une salade de riz par exemple dans la boîte posée dans une assiette de présentation remplissez à moitié .Tassez avec votre poussoir . Mettez une couche de petits légumes mayonnaise par exemple et retassez .avec le poussoir . Soulevez délicatement la boîte du tour . Vous voila devant une super présentation digne d'un ...sept étoiles !



L'avantage de la méthode est nouveaux "moules" et dans des formes relativement

que vous pourrez vous fabriquer de "poussoirs" dans toutes les tailles et variées variées

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Les boîtes de l'industrie sont souvent ondulées sur le côté (moins de marchandise pour une résistance accrue dans le transport) elles ne conviendront donc pas pour notre travail . En effet en soulevant le corps de la boîte votre préparation se coincerait dans ces bosses et vous ne pourriez plus démouler . Donc tenez vous en à des "boîtes" traditionnelles .

(note 2) Il y a lieu de faire attention à l'ouvre boîte qui doit fonctionner en découpant le dessus ce qui laisse le tour de la boîte bien lisse . Vérifiez au besoin un petit coup de votre papier de verre ou votre toile émeri pour qu'il n'y ait pas d'échardes (tant pour vos doigts (le principal) que vos futures préparations)

Seul le couvercle (et le fond) seront coupants et donc poncés soigneusement . mais voyez la (note 4)

(note 3) Si vous avez un bouton en plastique c'est avantageux car vous n'aurez pas de problème de nettoyage ni d'isolation . Le bouton de bois marche très bien aussi mais il risque d'éclater à la machine à laver la vaisselle . Dans ce cas vous referez un bouton avec de la résine type "répartout" . Enfin métallique il est d'une solidité à toutes épreuves mais prévoyez un joint caoutchouc ou silicone pour l'isoler lorsque vous utiliserez des produits chauds

(note 4) Peut être avez un ouvre boîte qui inversement découpe le couvercle net mais découpe "à vif" le côté de la boîte : cela permet de réutiliser la boîte qu'on ressertit pour un deuxième usage avec un nouveau couvercle .

Utilisez le premier comme prévu sur la fiche puis vous pourrez découper le fond avec le deuxième . Attention poncez le bord de la boîte qui est très coupant . Avantage ??? D'une pierre deux coups le fond de la boîte vous servira d'emporte-pièce et le poussoir marchera parfaitement avec votre boîte . Attention aux doigts et vérifiez que la découpe est bien à plat car sinon votre garniture passerait par le trou pour s'échapper , surtout lorsque vous pressez avec le poussoir

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