



TRUCS DE CUISINE

LES MOULINS DE L.V.C

Juste pour vous dorénavant un outil de ... presque tous les jours

Récupérer chez votre mère grand, chez une vieille amie qui ne s'en sert plus- voir dans une brocante si vous arrivez encore à en trouver - un de ces vieux moulins à café électriques oubliés. Je ne vous parle pas de ces moulins à café qu'on serrait fort entre les cuisses et qu'on tournait pendant ... un certain temps pour obtenir dans le petit tiroir la mouture idoine, LA "poudre de café" .

Je vous le dit tout de go, même si vous êtes , un "molafabophile" averti ne sacrifiez pas un de vos précieux trésors : inutile ça marche pas .

Il vous faut juste un de ces "trucs", rounds le plus souvent, dans lequel on mettait les grains de café et qui faisaient "vroom - vroom" quand on appuyait sur le couvercle.

Ça marchait très bien ... Sauf que, si le couvercle était mal mis , on retrouvait alors de la mouture "saupoudrée" dans toute la pièce . Les "puristes" prétendaient que "ça chauffait" la mouture ...

Bref les divers commerciaux se sont penchés sur le problème avec efficacité : plus de moulins à café ménager dans notre beau pays de France : vous ne trouverez plus que des "dosettes", des "capsules" , des "choses" toutes prêtes .

On achète des cafés douteux pour des prix qui satisfont certes la grande distribution mais guère les amateurs de "caoua" . Heureusement que personne ne sait qu'ainsi le prix du kilo de café est multiplié par 50 voir plus, qu'on pollue la planète pour transporter, manipuler ... et surtout détruire tous ces produits industriels parfaitement inutiles .

C'est du reste pour cela que vous aurez tout le mal du monde à vous procurer le (à fortiori les) moulin qui va vous de faire des économies ... et économiser Dame Nature

MÉTHODE

Dans un premier temps lorsque vous récupérez l'objet vérifiez le voltage : vous en trouverez de si vieux qu'ils sont encore en 110V. Ils vont marcher mais mourir aussitôt inutile donc ... a moins que vous ne dégotiez un transformateur idoine . Sinon ... gardez-le en souvenir . Le votre est un 220v ??? tout va bien .

Depuis le temps qu'il ne sert plus lorsque vous levez le couvercle ça sent peut-être un peu le moisi non ???

Mettez'y un petit mélange de café en grains (si vous en trouvez encore dans les boutiques spécialisées : voir (note 1)) et de grains de poivre .

Donc , **fermez bien à fond** et enclenchez par pulsions successives soit le bouton sur le côté, soit appuyez sur le couvercle par à coups . Voila ça fait "vroom vroom" tout va bien .Refaites la manoeuvre tant que vous n'avez pas de la poudre fine

La première fois vous jetez votre mélange dans la terre d'une plante verte : l'effet "désodorisant" est impeccable et c'est "revigorant" pour les plantes .

Maintenant mettez 2 ou 3 petits croûtons de pain dur et refaites la manoeuvre . Jetez la chapelure obtenue jusqu'à une odeur nette

A partir de maintenant votre moulin est opérationnel

et vous allez vous en servir pour des milliers de choses et tous les jours , et je parie que comme moi vous irez sur les brocantes cette été pour pouvoir compléter votre "équipement ménager" pour un prix on ne peut plus raisonnable ... bien que ... même là s'appliquent les lois de l'inflation : la rareté de l'objet sur le marché fait le prix !!!

DONC



Vous allez l' utiliser pour "piler":
du vrai café que vous pourrez torréfier au dernier moment : c'est tellement meilleur !
votre cher "café des écureuils"
de même vous pilerez les épices (voir piquant LVC) , les poudres de Perlimpimpin
diverses (voir fiches) ou les poudres de fumaison
les champignons secs,
les herbes et plantes séchées,
du sucre pour un sucre glace "sans gluten"

et ça marche aussi pour
des farines introuvables ? (pois chiches pour la socca , maïs pour un milhas, lentilles pour
des nans etc .. ?) votre moulin est de sortie !
Ensuite vous tamisez soigneusement . Un peu gros vous aurez des genres de "boulgours" , très fin vous
pourrez aller jusqu'à des genres de "Maïzena" avec la possibilité de liaisons à la fois aussi fermes mais
souvent plus délicates .

Pensez que ça marche avec toutes les céréales le tritical, le riz, la quinoa etc... et le maïs
pour une polenta ? ça marche même avec le maïs à pop-corn! ,

ça marche bien aussi avec les légumes secs (châtaignes, pois cassés, pois chiches) et...
tient, essayez donc la farine de lentilles pour de vrais "nams" hindous exceptionnels
ou les graines de soja pour des galettes makitos japonaises

ça marche bien sûr pour de la chapelure en urgence s'il ne vous en fallait juste un peu et
bien sûr pour les "sans gluten" avec du "pain sans gluten"

BIEN ÉVIDENT

N'essayez pas d'en faire 5 kgs à la fois car votre moulin risque de "chauffer" et c'est devenu un
engin rare donc précieux .

De même n'utilisez pas votre moulin pour des fruits secs mous :vous auriez de la purée pas du
concassage . Ça ne marchera qu'avec des "mendiants" déjà grillés .

ENCORE UN TRUC

Si vous le pouvez ayez plusieurs moulins que vous étiquetterez selon leur usage . :

Sinon si vous utilisiez le même après du "café des écureuils", la "poudre de Perlimpimpin" aura le goût de café

ou après le "piquant LVC" votre farine de riz sera piquante ! et même si vous le nettoyez bien avec un pinceau à poils raides (puisque vous ne pouvez pas laver un engin électrique évidemment)....

Dans ce cas , si vous n'en avez qu'un , pensez chaque fois à piler des croûtons de pain sec (photo 5 et 6) Jetez cette chapelure très "parfumée" certes mais trop ..."corsée"

NB Eventuellement , si vous avez fait des fines herbes avant de mettre vos croûtons vous pouvez garder cette chapelure dans votre pot de chapelure aromatisée pour des grillades "salées"

**ATTENTION POUR LES "SANS GLUTEN"
NE JAMAIS UTILISER QUE DU PAIN "SANS GLUTEN"**

(note 1) Si votre magasin favori n'a pas de café en grains voyez les grossistes de produits pour les cafés restaurants .

NOTES DIÉTÉTIQUES

Bien entendu , pour une fois non seulement ça marche pour tout le monde , pour les "sans gras" , "sans sucre" , sans gluten", "sans sel" et même pour les "sans calories" ... en plus de vous faire faire des économies ça va vous aider à mieux respecter vos régimes en mangeant meilleur

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

**sauf que
LE TOUT EST DE TROUVER DES "MOULINS DE LVC"**