



## BRICOLAGE CUISINE

### CUILLÈRE À TROUS et FOURCHETTE “À PÊCHER”

Bien sûr il existe dans le commerce, dans les foires et expo d’art ménager des tas de petits engins tout prêts mais je vous propose de faire des économies ... et d’économiser Dame Nature  
Tout le long de mes recettes je vous dis “ goûtez pour ajuster l’assaisonnement ou tester la cuisson” voila deux petits trucs qui ne quitteront plus votre tiroir à trésors à côté du plan de cuisson

#### Il vous faut :

une cuillère en inox (note1)

une perceuse et un forêt à métaux

une lime queue de rat fine si possible

une fourchette en inox( note 1)

toile émeri ou papier de verre

un étau (note 2)

#### Méthode:

commençons par la cuillère à trous .

coinssez la dans l’étau pour faire des trous dans le fond du creux de la cuillère avec un forêt un peu gros certes mais pas trop : cela ne doit retenir que les aliments pas le jus . Ebarbez au besoin soigneusement avec votre lime queue de rat . Passez de la toile émeri ou du papier de verre pour bien égaliser et rendre le fond très lisse : vous penserez à moi lorsque vous goûterez et que vous ne vous blesserez pas la langue !

Coincez alors le bout de la cuillère dans l’étau et serrez pour l’aplatir (ça évitera au bord de se couper lorsque vous allez le replier légèrement : vous avez un “à plat” qui vous permet de poser la cuillère à plat sur un plat , une saucière, une casserole .

Pour égouter des pâtes pour tester ?? Pêchez avec votre cuillère : une ou deux pâtes retent dans la cuillère ...mais sans sauce ni bouillon et vous ne vous brulerez pas , ni n’arroserez tablier ou corsage avec le jus qui bascule .



puis la fourchette “à pêcher”

Hyper vite fait et tellement pratique pour les coins ou pour aller à la “pêche” du panier de cuisson de la cocotte minute, pour rattraper un truc échappé ou bêtement soulever le bord d’une crêpe .. ou d’un steak sur le grill !

Comment faire ?? Juste coincer les brins à 1 cm du bout des brins et couder à angle droit d’un mouvement régulier

Avantage avec le dos des brins qui sont lisses pas de risque d’entamer le précieux Téfal de votre belle poêle neuve !

**T.S.V.P -->**

Inversement , pratique pour rattraper le couvercle échappé juste un peu trop loin sous le meuble, pratique pour “touiller” dans les “coins” de la casserole “ là-où-ça-attache” , pratique pour repêcher le sac à épices dans le bouillon , pratique pour gratouiller la terre du pot de fleur où vous allez verser les feuilles refroidies de votre thé pour le “doper” bref vous lui trouvez mille autres usages car vous allez vous en faire d’autres avec des angles différents et avec deux ... c’est magique pour un service impeccable de certaines choses . Testez et dites moi si vous l’avez adoptée

### **NOTES TECHNIQUES:**

(note 1) Optez pour des outils en inox de qualité . Il peut s’agir de couverts dépareillés sans problème au contraire les anciens inox étaient souvent de meilleure qualité que les nouveaux . Toutefois de trop bonne qualité ils seront plus épais et donc plus difficiles à usiner avec nos moyens primitifs de bricoleurs du Dimanche

(Note 2) Si vous n’avez pas d’étau ?? coincer l’objet entre deux dalles de parement : moins précis mais ça marche !

### **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**

**NB J’Ee viens de m’apercevoir que cette fiche existait déjà en la classant .  
Tant pis peut-être une des explications vous parlera plus que l’autre !**