



## BRICOLAGE CUISINE

### LA CUILLÈRE A TROUS ET L' "AGRIPTOU" DE LVC

Domage vous avez un magnifique pied d'absinthe dans votre jardin et la recette de "la fée verte " pour fabriquer une absinthe "maison" et l'utiliser dans un dîner 1900 . Vous aviez une vieille toilette de mère grand, le chapeau "nid de pie" de votre grand tante Amélie ... bref tout était prêt mais Le brocanteur en avait l'autre jour au vide-grenier mais vous avez reculé devant le prix exorbitant . Bien sûr vous auriez pu aussi vous en servir pour décorer vos petits sablés mais quand même.. Vous avez bien fait vous allez en faire une plus pratique et multi-usage .

#### Il vous faut :

Une vieille cuillère à potage (note1)  
papier de verre ou de la toile émeri  
une pince multiple

une perceuse ou un gros clou et un marteau  
une lime queue de rat ou à métaux  
et un étai vous aidera bien

#### Méthode:

Une vieille cuillère à potage mais en inox (note technique 1) car tant qu'à faire à vivre dangereusement , faut limiter les risques . Sortez donc l'adorable perceuse que les enfants vous ont offert ( fête des mères ou des pères pas de problème c'est les mêmes) . Le coffre était si mignon que vous n'avez pas osé l'ouvrir de peur de ne pas pouvoir le refermer . Surprise "IATOU" et la perceuse munie de son mini forêt tourne avec un joli ronron de chat heureux .

Posez la cuillère sur une planche le bombé vers vous et calez-la (avec du scotch ou quelques clous) sérieusement . Là faites un trou-trou artistique , un coeur, une fleur , une lettre bref assez de trous mais c'est quand même pas une passoire .

Retournez et ébavurez sérieusement vos trous ( pensez à votre langue) vos trous : des mini copeaux ce ferraille se sont formés qui seraient dangereux . Avec une feuille de papier de verre, de la toile émeri ... ou la jolie petite tête ponceuse de la mallette : vous faites tout bien net !

Notez bien que sans perceuse, vous pouvez, avec un clou acier costaud et un marteau faire de même ... mais je reconnais que ce n'est pas aussi facile . Ah j'oubliais dans ce cas commencez par le creux

Dernier truc avec votre pince , après avoir serré le bout de la cuillère "en pointe" formez-la en "crochet" vers le bas : ce crochet vous permettra d'empêcher votre cuillère de basculer lorsque vous la poserez au bord d'un récipient . Un plus par rapport à la vraie cuillère à absinthe qui nécessitait beaucoup de précision lorsqu'on versait l'absinthe goutte à goutte sur le sucre



Bon, dorénavant vous pouvez vous en servir pour servir de modèle à Degas certes .  
Mais surtout ce sera drôlement pratique pour :

tournez une sauce sans gros tourbillons,

pour goûter une pâte, un légumes, etc .. pour apprécier sa cuisson sans être obligé de cracher le jus pas cuit ,

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

pour repêcher l'abeille qui vient de se suicider sous vos yeux horrifiés dans la confiture ...  
Bref ,vous trouverez mille utilisations . L'essayer c'est l'adopter "la cuillère à trous de LVC"

## La drôle de fourchette : l’“AGRIPTOU” de LVC

Selon le même principe (note technique 2) que plus haut nous allons fabriquer un genre de “gaffe” de pêcheur qui va nous rendre mille services en cuisine

Je vous ai fait commencer par le plus difficile . Là c’est très simple .

Si vous avez un étau : vous coincez le bout des brins de la fourchette à environ 1cm et vous la pliez d’un coup de poignet ( monsieur ) , d’un coup de marteau ( madame ) à angle droit .

Vous n’avez pas d’étau ? un peu plus délicat car il va falloir avec une pince plier les brins de la fourchette exactement de la même longueur et de la même façon .

Cherchez bien il y a bien quelque part sur la terrasse, dans un recoin de la cuisine ou de la salle de bains il y a une fente costaud , un endroit où glisser les brins et puis faire levier de tout votre poids .

Trouvé ? Ca a marché .

C’est fini : vous vous en servez en la glissant sous le bord de la viande que vous ne souhaitez pas piquer , ça décolle les oeufs grillés au bord de la poêle , vous permet d’agripper le sac à épices qui a coulé au fond du pot au feu, la ficelle du rôti pour le sortir du plat , bref l’ “AGRIPTOU” de LVC vous vous en servirez tous les jours .

Tout va bien vous vous en servirez tous les jours et pour plein de choses tant à la cuisine qu’à l’atelier. Alors faites vous en donc un pour chaque “poste de travail” . Astucieux cela vous évitera des pas

### NOTES TECHNIQUES:

(note 1) L’inox ne rouille pas donc ces engins vous serviront plus longtemps . Surtout ne prenez pas une cuillère de haut de gamme L’inox plus il est épais , plus il est de qualité et donc plus ce sera difficile à faire !! La “cuillère premier prix” fera très bien l’affaire

(note 2) Pour fabriquer l’ “agriptou” de LVC c’est pareil , une fourchette en inox bon marché marchera parfaitement . D’autant plus que comme il faut économiser sur la marchandise, en “premiers prix” les brins de la fourchette sont creux . Magnifique ils vont se plier avec un petit repli qui empêchera que mieux le recul de ce que vous pêchez !

### 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**