

GÉRER LES OUTILS DE BASE

Donnez-vous les moyens de la réussite : commencez par vérifier si vous disposez des bons ustensiles pour travailler vite et bien. Les recettes de ce tome sont conçues avec les outils basiques ci-après, généralement présents dans toutes les cuisines.

La base existante dans toute cuisine :

- * une casserole*¹ de contenance de deux litres, en inox 10/18 (plus solide, ce fond se nettoie facilement lorsqu'on y brûle des aliments par mégarde), une autre de huit litres ou plus (pour la cuisson des pâtes ou du Bouillon maison),
- * une poêle de 15 centimètres de diamètre à double fond, en inox 10/18 (on n'utilise pas de poêle à revêtement anti-adhésif en *Cuisine nature*, tout comme on évite la cuisson ou le réchauffage au micro-ondes),
- * des récipients en plastique avec couvercle,
- * un saladier et des bols pour les préparations,
- * un plat à four en faïence* (on peut dans bien des recettes utiliser la tôle du four, en la chemisant de papier sulfurisé),
- * une passoire fine pour égoutter, qui peut remplacer dans un premier temps le chinois*,
- * une louche (classique : contenance ¼ litre),
- * une écumoire,
- * une planche à découper,
- * un petit couteau fin et un long couteau à viande, bien affûtés,
- * une cuiller en bois,



louche



écumoire

^{*1} Je n'emploie que deux termes pour les récipients de cuisson : casserole pour un contenant à bord haut et couvercle; poêle pour un ustensile plat à bord bas et à long manche. Cela épargne au novice de faire le tri sémantique entre poêle, poêlon, sauteuse, marmite, casserole, cocotte, faitout, etc.

- * un poivrier (en rayon épices, le poivre en grains est souvent vendu avec poivrier incorporé),
- * une essoreuse à laitue,
- * un économiseur ou épluche-légumes,
- * une râpe multi-grilles — elles se trouvent dans tous les rayons ménagers,
- * un mixeur-plongeur,

Ajouter ensuite :

- * un wok avec couvercle et grille vapeur. Compter 100 € pour un wok en inox 10/18 de qualité. S'il est fourni avec une grille, vous pourrez y cuire des légumes à la vapeur douce ou y réchauffer des petits plats.

À acheter régulièrement :

- * des sachets plastique à fermeture (pour congeler),
- * du papier sulfurisé* (ou papier à cuisson).



essoreuse à laitue



économiseur ou éplucheur à légumes - deux variantes (pour peler les légumes ou les tailler en lamelles fines)



râpe classique à multigrilles (grille fine pour parmesan, grille moyenne ou grosse pour râper des



mixeur-plongeur (pour mouliner les potages, e. a.) et réussir les mayonnaises et les sauces hollandaises.



wok avec grille vapeur



L'antique mouli légumes manuel. Cet outil est laborieux à utiliser et à nettoyer. J'imagine peu de Jules enclins à l'utiliser.

“ On commence simple. Dans les tomes suivantes de la collection « spécial Jules », je reprends d'autres outils que vous achèterez quand vous serez un cuisinier averti : un blender, un cuit-vapeur, etc. La liste complète est sur le site.