

Date : 16/12/2014

J-9 : je m'équipe pour le repas de Noël

Par : -



Zara Home

“ Quels sont les ustensiles indispensables pour préparer le repas de Noël ? ”

A J-9, les choses sérieuses commencent. Côté cuisine, c'est vraiment le moment de vérifier les derniers détails avant de mettre la main à la pâte. C'est la raison pour laquelle aujourd'hui nous vous proposons un petit check-up des ustensiles de cuisine à avoir absolument sous la main.

L'apéritif de Noël

Un repas de fête ne peut pas débuter sans un moment de convivialité et pour cela, quoi de mieux qu'un apéritif dans la salon avant de se mettre à table ? Pour réussir la partie boisson de votre soirée, n'oubliez pas de vous équiper en conséquence. Ce serait quand même dommage de devoir aller sonner chez le voisin parce que vous ne retrouvez plus le tire-bouchon. Si vous optez pour du champagne, prévoyez un seau rempli de glace. Il permet de conserver la boisson à la bonne température en évitant les allers-retours dans la cuisine.

Évaluation du site

Ce site diffuse des articles concernant la décoration intérieure, au sens large et sous forme de fiches-conseil, essentiellement.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 37

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



1. Tire-bouchon Altar, Peugeot, 35 € 2. Bouchon à vin Noe, Alessi, 25 € 3. Carafe rafraîchissante Cool Breather, Menu, 58,95 € 4. Seau à champagne Tulipe, 18,90 €

L'entrée de Noël

Les amateurs de foie gras savent bien que rien ne peut se faire sans une terrine digne de ce nom. Et pour réussir à coup sûr la cuisson, on n'hésite pas à investir dans une sonde de cuisson précise. Vous êtes plutôt huîtres ? Dans ce cas, on ne saurait trop vous conseiller d'utiliser les bons outils pour ouvrir ces fragiles coquillages. Côté présentation, les verrines sont encore à la fête : en optant pour un service de plusieurs pièces, on est plus à l'aise pour varier les présentations en fonction des petites bouchées que l'on souhaite présenter. Et puisque la présentation doit être encore plus soignée que d'habitude les jours de réception, on vous conseille l'aide de petits ustensiles bien pratiques à l'image des entonnoirs spécial verrine.



1. Entonnoir pour verrines, Kubb, 12,99 € 2. Sabot cale-huître et couteau à huîtres, **Pradel Jean Dubost**, 11,95 € 3. Coffret "Je fais mon foie gras", Alice Délice, 34,95 € 4. Set verrine 25 pièces, Mathon, 44,99 €

Découvrez d'autres accessoires indispensables.

- Les petits ustensiles de cuisine pour préparer Noël

Le plat principal de Noël

Qu'il s'agisse d'une dinde, d'un chapon ou d'une oie, le plat à rôtir est un indispensable surtout si le nombre de convives est important. Là encore on ne saurait que trop vous conseiller l'utilisation d'un thermomètre de cuisson. En choisissant un modèle connecté, vous aurez au moins la tranquillité d'esprit et vous pourrez suivre les conversations de vos voisins de table sans stresser sur la cuisson de votre plat. Enfin le coupe-légumes ou mandoline sera votre plus fidèle compagnon pour la préparation des légumes quand il s'agira de faire des coupes minutieuses pour vos accompagnements.



1. Robot cuiseur Companion, Moulinex, 699 € 2. Thermomètre de cuisson connecté, iDevices, 69,90 € 3. Plat à rôtir, Delamaison, 35,90 € 4. Coupe-légumes, Mastrad, 29,90 €

Le dessert de Noël

Vous allez décidé cette année de faire vous-même le dessert de Noël ? C'est tout à votre honneur ! N'oubliez pas que pour la pâtisserie, la précision et la minutie sont de rigueur. Il faut donc avoir un équipement digne d'un professionnel pour s'attaquer à la partie sucrée du repas de Noël. Voici trois articles dans lesquels vous trouverez toute la liste des ustensiles nécessaires pour réaliser une bûche de Noël, des gâteaux de fête ou encore des petites douceurs pour accompagner la fin de soirée.

- Faut-il bûcher pour Noël ?
- Des jolis gâteaux pour Noël
- Les indispensables pour préparer ses gourmandises de Noël



Enfin, pour les becs sucrés qui ont envie de se lancer dans un défi culinaire autre que la traditionnelle bûche, on ne saurait que trop vous conseiller de tester une pavlova, un dessert aussi bon que beau pour les fêtes de fin d'année.

- Recette : Pavlova d'automne avec le robot Artisan de KitchenAid

Et même le goûter !

- Un goûter de Noël pour les enfants en 5 leçons



Retrouvez nos idées Noël sur notre board dédié sur Pinterest et participez au grand jeu du calendrier de l'Avent : aujourd'hui un mixeur plongeant multiquick de Braun à gagner !