



Mini hachoir KitchenAid et petite recette

Petit nouveau en vacances dans ma cuisine ou vacances dans ma cuisine grâce à ce petit nouveau? :p Avec sa jolie couleur bleu lagon, il est certain que ce mini hachoir a égayé ma cuisine blanche / noire / bois. J'aime beaucoup sa forme, et surtout petit point pratique: de pouvoir y verser le liquide via un petit trou situé sur le robot. Pas besoin de devoir l'arrêter et enlever le tout juste pour y ajouter de l'huile ou de l'eau. En pratique sur la photo, j'ai passé en poudre le poivron que j'avais préalablement déshydraté. Quelques pulsations plus tard (et une belle frayeur quand j'ai vu le contenant ORANGE - ouf tout est parti au lavage) je me retrouve avec une jolie poudre rouge, qui sent trop bon (rien à voir avec les poudres du commerce). Il m'a aussi été très utile (m'a sauvé ma recette) lors de ma recettes à suivre en direct via **i-Chef** de **L'Atelier des Chefs**, un soir où je devais faire une farce à base de volaille. Je ne sais pas encore sur quel mini robot je m'arrêterai, mais ce fut une jolie découverte, et qui pour une fois, ne coûte pas (trop) cher vu la marque. Je vous propose également une recette pile à réaliser avec un mini robot. Mon pesto de ciboulette. Parce que j'en ai PLEIN - contrairement au basilic, c'est plutôt les escargots qui se régalent... La Recette: - une poignée de ciboulette - une demie gousse d'ail - sel, poivre - une petite poignée de mélange de noix (ou les noix de votre choix) - huile d'olive à votre convenance suivant la texture souhaitée. Placer le tout dans le robot, et mixer. VOILA :p* Ne vous fiez pas à la couleur du site qui est vraiment lagon, le robot se rapproche du bleu ciel, comme présenté ci-dessus. produit en prêt