

LE 8 GRAND



Emission de la chaîne

Diffusion du lundi au vendredi de 11h10 à 12h10

Audience : 139 000 téléspectateurs par jour (Source : Médiamétrie)

Diffusion le 05/03/2014

Sujet : Tout nouveau, tout garo : Les mini Nouveautés

La chroniqueuse, Caroline Iturbide, nous fait découvrir des nouveaux ustensiles de cuisine pratiques. Elle présente ce jour là des produits mini pour la cuisine.

«C'est la grande mode des mug-cakes, aujourd'hui ce sont des petits moules en silicone qui font leur sortie.»

«N'est ce pas une tannée d'attendre encore en 2014, 10 minutes pour faire cuire ses oeufs? Aujourd'hui vous avez le Micro-eggs...»





Emission de la chaîne 
Diffusion du lundi au vendredi de 9h55 à
Audience : 500 000 téléspectateurs par jour

Diffusion le 13/03/2014
Sujet : Tendances - Objets du jour

Sophie Davant, entourée de nombreux chroniqueurs, anime un rendez-vous consacré à la culture et au bien-être.

«C'est très simple, vous ouvrez votre moule, vous coupez des petits bouts de pomme que l'on met à l'intérieur du moule, on rajoute de la confiture et hop deux minutes au micro-ondes !»

Après dégustation : «C'est très bon !»



14 mars 2014

Zoom on

Inspirez vos amis

Vous êtes sur ZoomOn Paris

Accueil | Votre Ville | Votre Passion | Nos Blogs | Rechercher

Accueil - Votre passion - Maman - 6 coups de cœur pour vos apprentis cuisiniers !

6 coups de cœur pour vos apprentis cuisiniers !

POSTÉ LE 14 MARS, 2014



Révolutionnaire... le Microcake de Jean Dubost

Incroyable mais vrai, ce petit moule permet de réaliser, en un temps record, au micro-onde des desserts et des pâtes à tartiner délicieuses. Il vous suffit de quelques ingrédients et le tour est joué.

Le top : vous trouverez plein de super recettes à faire avec vos kids sur : www.jeandubost.com/microcake

Prix : 4,90€





Publié par "Herta" pour des tartes faites avec ses pâtes

Silence, ça pousse ! Livre de cuisine ou de jardinage ? Les deux à la fois, ce qui est bien pratique pour tous les gourmets, en particulier les privilégiés qui ont un jardin où faire pousser ses légumes. Passionné de jardinage, Stéphane Marie, l'auteur, nous livre 70 fiches de plantes et 50 recettes de cuisine. 29,99 €, Editions du Chêne.

Cuiller Birambeau

Très astucieuse la cuillère balance Birambeau ! On a tous et toutes une balance ménagère qui va de 0 à 5 kgs mais certaines recettes (foie gras en particulier) nécessitent une grande précision et qui plus est, pour de petites quantités comme le sel ou la levure quand on fait son pain chez soi. D'où l'idée ingénieuse de cette cuillère à la précision digitale (affichage sur écran LCD). elle va de 0,5 g à 300 g et est dotée d'une fonction tare. Fournie avec des piles, on peut l'utiliser dès l'achat. 14,90 € points de vente : GSA, vpc sur www.birambeau.com



Astucieuse, la cuillère Birambeau pour peser les petites quantités

Cuisiner rapides avec Jean Dubost

Spécialiste du **couteau**, la **marque** se développe autour de l'accessoire culinaire. Preuve en est ces moules à cuire, les Microcakes, pour des desserts home made au micro-ondes en 2 mn chrono. Il s'agit d'élastomère-résine de polypropylène aux couleurs gaies qui permettent la réalisation de recettes simples à même le moule. 4,90 € en magasins spécialisés pour la cuisine et sur www.jeandubost.com



Le Microcake de Jean Dubost

Avril 2014

Sélection produits Arts de la table

Sur le feu



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. Moule à tarte fond amovible - Le Creuset
2. Le Microcake (micro-ondes) - Jean Dubost
3. Plat à four - Eva Solo
4. Plat à cake - Appollia
5. Terrines rectangulaires - Le Chasseur
6. Plaque à four antiahésive - De Buyer