

MAISON A PART

14 OCTOBRE 2014

Les ustensiles essentiels pour cuisiner des légumes d'automne

Par A.F., le 13 Octobre 2014



Les ustensiles de cuisine en Automne * YouCook

En automne, les recettes à base de potiron, champignon ou chou nécessitent des ustensiles adaptés qui facilitent la préparation du légume et préservent son goût. Diabolo à châtaignes, brosse à champignons, couteau santoku... Découvrez les outils du cuisinier en cette saison.

L'automne et l'approche de l'hiver sont les moments parfaits pour se remettre aux fourneaux et préparer des plats uniques, consistants, à déguster en famille ou entre amis, tout en profitant des nombreux légumes de saison.

Potiron, champignon, châtaigne, carotte... C'est le retour des légumes d'automne ! Avant de se lancer sans réfléchir, il convient de connaître les ustensiles les plus adaptés à chacun de ses aliments.

Le potiron est notamment "le" légume qu'on adore cuisiner au moment d'Halloween, l'occasion parfaite de tester les différentes râpes pour réaliser de savoureuses recettes.

Quant aux champignons, il est nécessaire de les préparer minutieusement avant de les déguster. Et pour cela, les brosses et coupe à champignons seront des atouts de taille dans la réussite de sa recette.

La rédaction de Maison à part vous propose une sélection d'ustensiles essentiels pour réussir des plats d'automne...



< Un couteau santoku pour couper les gros légumes >



Les ustensiles de cuisine en Automne © Jean Dubost

L'ustensile : Un couteau à tout faire. Le terme "santoku" signifie littéralement "trois bonnes choses", en rapport aux tâches habituellement réalisées en cuisine : trancher, découper, hacher. A l'origine, le couteau santoku servait à découper de belles pièces de viande et de poisson. Pour préparer les gros légumes de la saison, à savoir la citrouille, le potiron ou encore le chou, il est conseillé de s'orienter vers ce type de modèle qui, grâce à son manche en bois et à son longue lame tranchante, offre une efficacité extrême.

Une idée de recette : Une ratatouille de citrouille. Cette recette adaptée à la sauce automnale nécessite un temps de préparation conséquent. Les tomates, la courgette, le poivron et bien sûr la citrouille devront être découpé en dés avant d'être chauffés dans une cocotte. Le couteau santoku facilite la préparation et évite ainsi de passer des heures aux fourneaux.

Caractéristiques techniques :

Couteau santoku

Marque : Jean Dubost

Prix sur demande

< Une brosse à champignons >



Les ustensiles de cuisine en Automne © YouCook

L'ustensile : En automne, c'est le retour du champignon ! Mais pour profiter pleinement de leur goût inimitable, il est nécessaire de les préparer avec un maximum d'attention. Première étape : le nettoyage à la brosse à champignons. Composée de poils souples, elle permet d'enlever délicatement les restes de sable et de terre sur les champignons. Ainsi débarrassés de leurs impuretés, ils conservent vitamines, protéines et fibres qui se trouvent dans leur peau.

Une idée de recette : La quiche aux cèpes est un plat grandement apprécié en cette saison automnale.

Avant de les découper en petits morceaux, les cèpes et les quelques champignons de Paris qui composent cette quiche devront être bien nettoyés.

Caractéristiques techniques :

Brosse à champignons

Marque : You Cook

Prix public indicatif : 4,95 €

www.youcook-food.com

< Un coupe-champignons >



Les ustensiles de cuisine en Automne © Mathon

L'ustensile : Le coupe-champignons est un sérieux concurrent du couteau. En effet, il permet de trancher un champignon en l'insérant simplement entre les lames de l'ustensile. Puis, il suffit d'appuyer sans forcer pour obtenir des tranches régulières.

Une idée de recette : Une salade d'automne aux champignons sautés. A base de sauce tomate, oignon, thym, laurier, cette copieuse salade s'appréciera davantage avec des champignons soigneusement découpés en lamelle de la même taille.

Caractéristiques techniques :

Coupe-champignons

Marque : Mathon

Prix public indicatif : 13,99 €

www.mathon.fr

< Une râpe à Potiron >



Les ustensiles de cuisine en Automne © Microplane

L'ustensile : Cette râpe à gros grain est idéale pour les légumes à chair ferme. Elle est composée de dents très acérées qui râpent l'aliment sans le déchirer. Les légumes, même les plus coriaces comme le potiron ou la citrouille, pourront être coupés.

Une idée de recette : Un gratin de potiron au bœuf et au parmesan. Avant d'être cuit à la cocotte, le potiron doit être découpé en dés ou en lamelle afin de permettre à la chair de se réduire plus facilement en purée. Pour cette recette, la râpe et ses lames très aiguisées offre un confort d'utilisation intéressant !

Caractéristiques techniques :

Râpe à potiron

Marque : Microplane

Prix public indicatif : 29,95 €

www.microplane.com

< Un diable à châtaignes >



Les ustensiles de cuisine en Automne / Mathon

L'ustensile : Cet ustensile en acier est le meilleur allié pour déguster des châtaignes. En effet, il permet de cuire les marrons à la chaleur de la cheminée. Un volet d'ouverture latérale permet d'incorporer ces petits fruits. De plus, des trous ont été percés de chaque côté afin de pouvoir retourner le diable et garantir une cuisson optimale. Au final, les châtaignes sont dorées et croustillantes comme on les aime !

Caractéristiques techniques :

Diable à châtaignes

Marque : Mathon

Prix public indicatif : 29,90 €

www.mathon.fr

< Un cube à râper le chou >



Les ustensiles de cuisine en Automne © Microplane

L'ustensile : Ce cube compact propose trois types de râpes : fine, double-tranchant et gros grains. Ces trois fonctions sont parfaites pour obtenir des lamelles de légumes de différentes tailles. C'est une solution conseillée lorsque l'on ne maîtrise pas aisément le couteau. Sa boîte-doseur sert à la fois à mesurer les ingrédients râpés, à les récupérer et à les conserver. En outre, son petit format lui permet de se ranger facilement dans la cuisine.

Une idée de recette : Un chou campagnard. Accompagné de lardon et d'un filet de crème fraîche, le chou devra être épluché et coupé en petit morceau. Pour cette recette, il convient d'utiliser la fonction gros grains pour obtenir des morceaux plus importants.

Caractéristiques techniques :

Cube à râper

Marque : Microplane

Prix public indicatif : 24,95 €

www.microplane.fr

< Un moulin pour broyer les légumes >



Les ustensiles de cuisine en Automne © Louis Tellier

L'ustensile : Le moulin passe-légumes est l'outil de cuisine ô combien précieux pour réaliser ses purées, compotes ou autres soupes de légumes. Pressés contre la grille qui retient les pépins et noyaux, les légumes cuits sont efficacement réduits en purée. Robuste, le moulin se démonte facilement pour être ensuite déposé dans la machine à laver.

Une idée de recette : Une soupe de potiron aux châtaignes. Après avoir râpé le potiron, celui-ci doit être cuit une vingtaine de minutes à l'eau. Enfin, quelques tours de moulin suffiront pour obtenir une texture onctueuse et un goût savoureux.

Caractéristiques techniques :

Moulin passe-légumes

Marque : Louis Tellier

Prix public indicatif : à partir de 35,50 €

www.tellier.fr

< Une bassine à confiture >



Les ustensiles de cuisine en Automne © Debuver

L'ustensile : Cette bassine en cuivre possède de nombreux avantages pour réussir ses confitures : la chaleur se diffuse rapidement et la couleur naturelle des fruits est conservée. Elle permet de porter le sucre et/ou les fruits à ébullition pour réaliser, par exemple, des gelées ou des conserves. Les deux anses garantissent une manipulation facilitée et sécurisée. Enfin, le large fond plat assure une bonne stabilité durant l'utilisation.

Une idée de recette : Une compotée de fruits d'automne. Mirabelles, figues, poires, pêches de vigne... Cette recette invite à découvrir en compote les fruits incontournables de la saison. Découpés en petit cube, les fruits sont ensuite portés à ébullition dans une casserole, le mieux étant une bassine à confiture.

Caractéristiques techniques :

Bassine en cuivre massif

Marque : De Buyer

Prix public indicatif : à partir de 91 €

www.debuver.com

< Un extracteur de jus



Les ustensiles de cuisine en Automne © GreenStar

L'ustensile : Cet appareil devrait ravir les amateurs de jus de fruits. Grâce à une technique d'extraction en trois étapes "broyer, mixer, presser", il permet de presser des fruits en préservant leur vitamines, enzymes et minéraux. Côté entretien, l'extracteur de jus se démonte de manière instinctive facilitant ainsi son nettoyage.

Une idée de recette : Une gelée de coing. L'extracteur de jus est la solution la plus judicieuse pour obtenir le jus de coing qui cuira ensuite à la casserole avec le sucre de canne. A utiliser également pour extraire le jus de raisin, de myrtille, de framboise ou encore de pomme.

Caractéristiques techniques :

Extracteur de Jus GreenStar Elite GSE

Marque : Green Star

Prix public indicatif : 503 €

www.nature-vitalite.com