



J'ai testé pour vous la casserole Chef de BEKA



DivineLulu



Grande passionnée de cuisine et pâtisserie, j'ai longtemps cherché une bonne casserole pour réaliser diverses réductions en tout genre ou caramel. Je lisais dans les recettes "casserole à fond épais". C'est chose faite ! J'ai trouvé mon bonheur avec cette casserole de la gamme Chef de chez BEKA. Elle est géniale !

Compatible tous feux, dont induction et four, poignée solide et sans risque de brûlure, acier inoxydable, triple fond (oui oui, j'ai bien dit TRIPLE !), lavable au lave vaisselle. Elle possède aussi des graduations intérieures, très pratique !

En première recette, j'ai testé une compotée d'abricot. J'ai été vraiment agréablement surprise.



On commence par réaliser un beurre noisette (c'est une cuisson du beurre). On ajoute ensuite les abricots coupés en morceaux puis de la cassonade.



On laisse compoter à feu moyen 5 minutes. Débarrassez dans un autre récipient afin de refroidir la préparation.

Votre compotée d'abricots est prête ! Vous pouvez la déguster à la cuillère ou bien l'inclure dans un dessert. Personnellement, j'ai mis ça dans une tarte, recette de Cedric Grolet.

Vous verrez, votre casserole sera super facile à nettoyer car rien n'accroche. N'hésitez plus ! Avec cette casserole vous ne serez pas déçu.

Les + produits



Acier inox
Tous feux
Fond épais

Les - produits



Poignée non amovible

14-06-2018

PIRIX 65€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr