



J'ai testé pour vous le moule à tarte perforé Crousty



NinonLou



Hier, j'ai eu l'occasion de tester le moule à tarte perforé Crousty dans le cadre de la réalisation d'une super tarte aux légumes.

Pour la première utilisation, j'ai choisi de couvrir mon moule avec du papier cuisson, j'avais un peu peur que la pâte remplisse les cavités du moules (j'essayerai sans la prochaine fois et posterai un commentaire sous cet article pour vous indiquer mes retours).

J'avais acheté une pâte à pizza ronde classique et la dimension de mon moule (20cm) était parfaite !

J'ai fait précuire ma pâte pendant 15min à 180°C à blanc puis 20min à 180°C avec les ingrédients.

Le démoulage a été très facile, notamment grâce au fond amovible, et ma tarte était très croustillante. Moi qui pestait quand mes pâtes à tartes manquaient de cuisson, je crois bien avoir trouvé mon ustensile de rêve 😊



Les + produits



- Coût du produit peu élevé
- Les perforations permettent une cuisson homogène de la pâte
- Les perforations permettent à la pâte d'être très croustillante
- Le fond amovible permet un démoulage très facile

Les - produits



Domage qu'il n'y ait pas de charnières pour fixer le fond amovibles, car j'ai le réflexe de prendre le moule au milieu : tout aurait pu tomber par terre (mais bon je suis super maladroite)

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