

Tempérage du chocolat , méthode sous vide et tellement plus facile!

Le tempérage du chocolat est une technique utilisée en pâtisserie. Elle permet d'obtenir un chocolat brillant, appétissant, à la texture lisse, bien croquant et qui se démoule sans problème. Bref une technique indispensable pour obtenir de belles bouchées ou décors en chocolat.

Je vous fait grâce des explications physiques et chimiques qui sont à l'origine de ce phénomène. Mais si vous faites simplement fondre votre chocolat et que vous le laissez refroidir, il ne sera pas brillant mais plutôt terne et mat . Il peut même présenter des petites marbrures blanches.

Il faut donc respecter au degré près une courbe de température précise pour le faire fondre et qui diffère en fonction du chocolat utilisé (noir, lait ou blanc). Il faut également utiliser du chocolat de couverture c'est à dire du chocolat à pâtisser et non des tablettes de chocolat à croquer.

Suivant les marques de chocolat les courbes de températures peuvent varier de quelques degrés: donc vérifiez toujours sur le paquet la courbe conseillée par le fabriquant.

Pour le chocolat noir : 50/55° puis descendre à 28/29° et remonter à 31/32°

Pour le chocolat blanc : 45/50° puis descendre à 26/27° et remonter à 28/29°

Pour le chocolat au lait : 45/50° puis descendre à 27/28° et remonter à 29/30°

La technique traditionnelle est la suivante: on fait fondre le chocolat au bain marie jusqu'à atteindre une température maximale (par exemple pour le noir 55°). Puis une fois fondu

on en étale les 4/5 sur un marbre pour faire descendre la température à 28° en le travaillant à la spatule (cette technique est appelée le tablage). Les 28° atteints on remet le chocolat au bain marie avec le 1/5 restant: on mélange alors les deux masses pour revenir à 31°...Bref un peu complexe pour les amateurs que nous sommes.

C'est là qu'intervient le progrès! Grâce à la technique de la cuisson sous vide et maîtrisée de la basse température plus de souci ni de manipulation. Un avantage de plus pour cette technique que j'affectionne énormément.

Difficulté: très technique avec la méthode traditionnelle , plus facile avec le tempérage sous vide

Matériel:

1/Pour la mise sous vide

Il vous faut une machine à mise sous vide. Mais si vous n'en possédez pas suivez la méthode suivante qui est assez simple et donne de bons résultats sans matériel spécifique. Vous n'aurez besoin que de sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches).

Voici une photo qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet:

Le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser!

Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet!



choix du bon sachet

Et voici la technique en vidéo pour mettre sous vide votre sachet de chocolat sans matériel spécial! L'eau chasse l'air vers le haut selon le principe d'Archimède...c'est donc facile de faire le vide (presque aussi bien qu'avec une machine spéciale...).

2/Pour la cuisson :

Au niveau du matériel de cuisson il vous faudra un thermoplongeur (type Anova: voir l'article en cliquant [ici](#)) ou une machine type Sousvidesupreme qui permettent de maîtriser la température au degré près et surtout de la maintenir constante , sans variation. Ou si vous en possédez, vous pouvez également vous servir de votre robot Thermomix ou Kenwood Cooking Chef puisque vous pouvez régler ces appareils au degré près. Pour plus de précisions sur ces appareils

référez vous à l'article complet de la cuisson sous vide basse température en cliquant [ici](#). Grâce à ce type d'appareils plus besoin de rester à côté du thermomètre pour surveiller!

Vous pouvez également utiliser un bain marie classique et un thermomètre de cuisson. Avec cette dernière méthode il vous faudra bien surveiller le thermomètre!



thermomètre
sonde-de-
cuisson

3/un moule spécial petits chocolats



Moules

Préparation:

- Commencez par mettre le chocolat (coupé en petits morceaux , cela facilite la fonte) dans un sachet sous vide.



Sachet de chocolat sous vide

- Plongez le sachet dans le bain marie ou dans votre cuve basse température (déjà porté à la température maxi: exemple pour du chocolat noir 55°). Laissez fondre le chocolat complètement pendant environ 10 à 15 mn.
- Puis sortez le sachet. Videz l'eau du bain marie et remettez de l'eau que vous allez porter cette fois à 28°. Replongez alors le sachet dans le bain marie lorsqu'il atteint 28° (pour du chocolat noir) et laissez 15 mn à 28°.
- Montez alors la température du bain marie à 31° degrés pour du chocolat noir (en laissant le sachet dans le bain marie cette fois); lorsque les 31° degrés sont atteints attendez 10 mn puis sortez le sachet.
- Coupez le coin du sachet. De cette manière le sachet va vous servir de poche à douille pour remplir vos formes et vous travaillerez proprement sans mettre du chocolat partout...



Coupez le coin du sachet

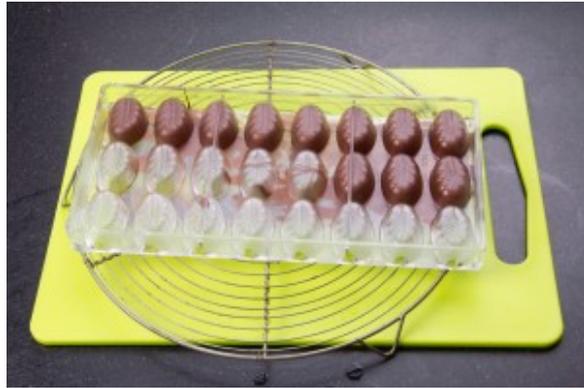
- Remplir généreusement les formes à l'aide de votre sachet transformé en poche à douille.



Remplir les formes à l'aide de votre sachet



- Avec une spatule lissez le dessus et retourner la plaque sur une grille.
- Pour un meilleur visuel voici l'excellente vidéo du Chef Simon. N'oubliez pas que plusieurs couches successives sont nécessaires pour un démoulage optimal (surtout pour des grosses pièces!).
- Réservez les moules dans un endroit frais (idéalement 10°C environ).



Retourner la plaque sur une grille

- Le chocolat va alors se rétracter d'environ 1 millimètre ce qui permet un démoulage facile. Et voici le résultat démoulé...et bien brillant.



Petits chocolats bien brillants!

Cette méthode est vraiment la plus simple que je connaisse car elle vous évite énormément de manipulations et surtout de mettre du chocolat partout...ceux qui ont déjà tester la méthode traditionnelle comprendront!

Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves, arôme framboise

Voici une nouvelle recette sous vide basse température que vous allez pouvoir réaliser sans matériel spécial en suivant mes petites astuces.

Cette recette de Saumon en deux façons est sans difficultés techniques particulières mais elle demande un peu de rigueur dans les découpes (qui ne sont pas très nombreuses) de manière à bluffer vos convives avec une oeuvre d'art aux saveurs originales.



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Saumon en deux façons, carpaccio de betterave, arôme framboise

Difficulté: moyenne

Ingrédients pour le Saumon en deux façons (4 personnes):

1/ Pour la mayonnaise:

- deux jaunes d'œuf
- une cuillerée à soupe de vinaigre de framboise
- quelques gouttes de coulis de framboise
- une belle cuillerée à café de moutarde
- 15 cl huile d'arachide
- sel, poivre



Ingrédients pour la
mayonnaise

2/Pour le restant de la recette:

- une grosse betteraves rouge
- deux petites betteraves rouges
- trois petites betteraves blanches
- du coulis de framboise (10 cl) : vous en trouverez du déjà prêt au rayon frais de votre super marché
- un peu d'huile d'olive: pour lustrer légèrement les betteraves lors du dressage
- 3 framboises fraîches par assiette
- deux pavés de saumon
- 2 belles tranches de saumon fumé
- sel, poivre



Ingrédients de la recette

Matériel :

- une petite poche à douille ou un Decopen (marque Lékué)
- une pipette (vous en trouverez facilement en pharmacie)
- un batteur électrique



Decopen (marque Lékué) et pipette

- Pour la cuisson sous vide basse température, si vous n'avez pas de machine à mettre sous vide ni de thermo plongeur ou autre machine, il faut utiliser des sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches.

Voici une photo qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachets: cliquer sur la photo pour l'agrandir.



choix du bon sachet

Le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser!

Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet!

Si vous optez pour le matériel spécifique de cuisson basse température:

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous; pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



Préparation:

1/La mayonnaise:

- Versez les jaunes d'œufs , le vinaigre de framboise, la moutarde et quelques gouttes de coulis de framboise dans un bol.



Versez les jaunes d'oeufs ,
le vinaigre de framboise et
quelques gouttes de coulis
dans un bol.

- Monter la mayonnaise: fouettez en ajoutant progressivement un petit filet d'huile puis dès que la mayonnaise prend vous pouvez incorporer plus d'huile. Rectifiez l'assaisonnement.



La mayonnaise est prête

- Versez la mayonnaise dans une petite poche à douille ou un un « Decopen », très pratique pour faire de jolies finitions sur vos plats. Réservez au frais.



2/ le coulis de framboise:

- Versez 10 cl de coulis de framboise dans une casserole et faire réduire de moitié; réservez au frais.



Réduire le coulis de
framboise de moitié

3/ Cuisson des betteraves et du saumon:

J'utilise la cuisson sous vide basse température pour cette recette. Mais pas de panique : si vous n'avez pas le matériel adéquate voici la méthode à suivre et vous obtiendrez un résultat extrêmement satisfaisant.

A- Pour le saumon

- Vous avez le matériel: mettez sous vide les pavés de saumon et cuire basse température à 45° pendant 25 mn.
- Vous n'avez pas de matériel spécialisé:

Préchauffez votre four à 50°.

Insérez les pavés de saumon dans le sachet et suivez la méthode suivante pour chasser le maximum d'air. Voici la technique en vidéo pour mettre vos sachets de conservation sans matériel spécial!

L'eau chasse l'air vers le haut selon le principe d'Archimède...c'est donc facile de faire le vide (presque aussi bien qu'avec une machine spéciale...).

Plongez alors votre sachet dans un récipient rempli d'eau (récipient qui peut passer au four) et veillez à ce que le ou les sachets soient complètement immergés . Enfournez à 50° et cuire 25 mn.

Un fois cuit, laissez le saumon dans son sachet (la chair est très fragile) et mettre au frais pour complet refroidissement.



Saumon sous vide

B- Pour les betteraves:

- Épluchez les betteraves. Commencez par les blanches puis occupez vous des rouges: cela vous évitera de colorer en rouge les betteraves blanches, le colorant de la betterave rouge étant assez fort!



Épluchez les betteraves

- Comme pour le saumon insérez les betteraves dans un sachet zippé ou un sachet spécial sous vide. Faire le vide avec la même méthode que pour le saumon.
- Attention : si vous utilisez deux types de betteraves (blanches et rouges) faites deux sachets différents: ne mettez donc pas sous vide les betteraves rouges et blanches dans un même sachet car les rouges vont déteindre sur les blanches...
- Cuire sous vide basse température selon la même méthode que le saumon: au four au bain marie ou avec un matériel spécial basse température type Anova ou Sousvidesupreme. Cuire une heure 30 à 85°. Laissez refroidir (contrairement au saumon vous pouvez déjà sortir les betteraves du sachet) et réservez au frais.



Betteraves sous vide

Dressage :

- Coupez finement les betteraves en tranches (en utilisant un couteau très bien aiguisé ou une mandoline). Même conseil que précédemment: commencez par les blanches puis occupez vous des rouges: cela vous évitera de colorer en rouge les betteraves blanches, le colorant de la betterave rouge étant assez fort!



Coupez finement les betteraves en tranches.

- Sortez le saumon du sachet avec précaution: sa chair est fragile. Coupez le saumon en petits cubes à l'aide d'un couteau bien coupant et surtout pas un couteau à dents. Si par malheur vous n'êtes pas assez délicat dans la découpe et que votre saumon se délite, pas de panique: utilisez alors un petit cercle lors du dressage dans l'assiette dans lequel vous déposerez vos morceaux de saumon, comme une présentation de tartare...



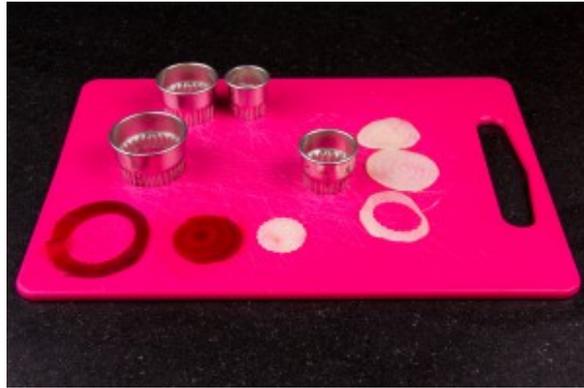
Détaillez le saumon en petits cubes

- Découpez le saumon fumé en lanières et enroulez les lanières sur elles même de manière à former des petits cylindres.



Découpez le saumon fumé en lanières et enroulez les lanières sur elles même de manière à former des petits cylindres.

- Pour faire un dressage plus régulier, coupez les tranches de betteraves à l'aide d'emportes pièces ronds si possible de différents diamètres.



Coupez les tranches de betteraves à l'aide d'emportes pièces.

Maintenant que tous les éléments sont prêts, passons au dressage de l'assiette.

- Déposez les tranches de betteraves dans l'assiette.



Déposez les tranches de betteraves dans l'assiette.

- Puis posez les dés de saumon et les cylindres de saumon fumé. Si vous utilisez la méthode » dressage style tartare » déposez votre cercle sur l'assiette et émiettez le saumon dedans. Ôtez les cercle et poursuivez le dressage.



Puis posez les dés de saumon et les cylindres de saumon fumé

- Posez alors des petits points de mayonnaise sur l'assiette et remplissez les cylindres de saumon fumé avec la mayonnaise.



Posez des petits points de mayonnaise.

- Terminez avec des petits points de coulis de framboise réduit. Utilisez une pipette ou le bout d'une petite brochette pour déposer les gouttes.



Utilisez une pipette

- Pour compléter vous pouvez ajouter des feuilles de shiso , des framboises fraîches, ou même des fleurs comestibles...laissez courir votre imagination pour dresser un joli tableau gourmand.



Terminez avec des petits points de coulis de framboise réduit.

Votre oeuvre d'art culinaire est prête.

Velouté d'avocat au crabe

Après la [Soupe rafraichissante tomates et fraises, pétales de cabillaud](#), voici une nouvelle entrée froide que vous apprécierez particulièrement en été. Elle ne demande que 10 minutes de préparation et aucun temps de cuisson alors pourquoi s'en priver?



Velouté d'avocat au crabe

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 Avocats murs
- une boîte de crabe
- un petit oignon jaune
- un citron vert (jus et zeste)
- le jus d'un demi citron jaune
- un petit bouquet de menthe fraîche
- une marmite de bouillon de légumes (knorr)
- un demi litre d'eau
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- quelques gouttes d'huile d'olive
- sel poivre



Ingrédients

Matériel:

- un mixeur

Préparation:

- Épluchez et coupez grossièrement l'oignon.



Épluchez et coupez l'oignon.

- Coupez les avocats en deux et en extraire la chair à l'aide d'une cuillère.



Coupez l'avocat en dés

- Ôtez les feuilles de menthe de leur tige.



Ôtez les feuilles de menthe de leur tige.

- Chauffer un demi litre d'eau et y faire dissoudre la marmite de bouillon de légumes.



Dissoudre la marmite de bouillon de légumes

- Zestez le citron vert.



Zestez le citron vert

- Pressez le jus du citron vert et du demi citron jaune.



Pressez le jus des citrons

- Versez tous les éléments (avocat, oignon, menthe, bouillon, zeste et jus de citron) dans le mixeur et mixer finement. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.



Mixer le tout finement.

- Ouvrez la boîte de crabe et égouttez son contenu.



Égouttez le crabe

- Dans un petit plat mélangez le crabe, le vinaigre de riz et quelques gouttes d'huile d'olive. Salez et poivrez. Zestez un citron vert sur le crabe(ou mieux si vous en trouvez, un combava, variété de petit citron asiatique). Réservez au frais.



Assaisonnez le crabe

Dressage :

- Au moment de servir versez une louche de velouté au crabe dans un bol. Puis déposez dessus une cuillerée de crabe. Décorez avec une feuille de menthe ou des pousses de shiso.



Velouté d'avocat au crabe

Il ne reste plus qu'à déguster!

Entrée fraîcheur libanaise: Le Kibbe de saumon

Beaucoup d'entre vous connaissent les kibbes à base d'agneau, plat national du Liban. Mais savez-vous que vous pouvez également décliner ce plat avec du saumon? Ce kibbe se déguste cru : je le sers avec une sauce appelée labne (yaourt égoutté) doux et crémeux aromatisé à l'ail et au citron. C'est un plat agréable à déguster en été, une sorte de tartare oriental frais et savoureux.



Kibbe de saumon

Ingrédients (pour 8 à 10 personnes) :

1/Pour le Labne (ou sauce d'accompagnement)

Vous pouvez aromatiser le labne comme vous le désirez: menthe, coriandre, concombre, ail, un filet d'huile d'olive. Dans cette recette il est parfumé avec de l'ail et du citron.

- un citron jaune
- une gousse d'ail
- 9 cl de crème liquide entière
- 1 kg de yaourt nature entier: la quantité peut vous paraître énorme mais après égouttage vous verrez que ce n'est pas de trop!
- sel et poivre



Ingrédients du Labne

2/ Pour le Kibbe

- 350 gr de saumon frais
- 2 belles échalotes
- 120 gr de boulghour
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- un beau bouquet de coriandre
- un concombre
- 3 ou 4 cébettes
- sel et poivre



Ingrédients du Kibbe

3/ Pour la gelée du Kibbe

- le jus d'un pamplemousse
- une petite barquette de tomate cerise



- de la gélatine en feuille: on utilise généralement 16 g de gélatine par litre de liquide et les feuilles que vous trouvez dans le commerce font environ 2 g. Dans

cette recette il vous faudra 1/2 litre de jus de tomate et pamplemousse soit 8 g de gélatine et donc 4 feuilles...



Matériel:

- une mousseline (que vous utilisez pour passer vos confitures) d'environ 50 cm sur 70 cm)
- un mixeur
- un moule à gâteau rond

Préparation:

Commencez par la préparation du labne car il doit égoutter au moins 12 h.

1/Préparation du Labne

- Épluchez les gousses d'ail.



Épluchez l'ail

- Versez la crème et le yaourt dans un bol.



Versez le yaourt dans un récipient

- Puis râpez l'ail au dessus du bol. Mélangez bien.



Râpez l'ail

- Disposez la mousseline sur un grand bol et versez le mélange crème et yaourt dedans.



Versez le yaourt dans la mousseline

- Rejoignez les quatre coins et nouez les autour d'une cuillère en bois de manière à suspendre l'ensemble pour que le yaourt puisse s'égoutter facilement.



Égouttez pendant environ 12 heures

- Lorsque le labne est bien égoutté, zestez un citron dans la préparation. Vous pouvez également y ajouter de la coriandre ou de la menthe ciselée. Salez et poivrez selon votre goût. Réservez au frais.



Zestez un citron

2/Préparation du Kibbe

- Épluchez le concombre.



Pelez le concombre

- Ôtez en le cœur à l'aide d'un vide pomme.



Ôtez en le coeur

- Puis tranchez le en fines lamelles qui serviront à décorer le Kibbe lors du dressage.



Tranchez le concombre en fines lamelles

- Salez les tranches et les faire dégorger dans une passoire pour qu'elles rendent leur eau.



Égouttez le concombre

- Rincez le boulghour à l'eau chaude du robinet puis faites le égouttez dans un chinois.



- Versez le dans un bol lorsqu'il est bien égoutté.



- Mixez le saumon à l'aide d'un robot mixeur. Réservez au frais.



Hachez le saumon

- Ciselez les cébettes.



Coupez les cébettes finement

- Hachez finement les échalotes.



Ciselez les échalotes

- Pressez le jus d'un citron.



Pressez le jus du citron

- Puis versez le tout avec le boulghour égoutté (cébettes, échalotes, jus de citron, saumon). Mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre). Réservez au frais.



Mélangez le tout

3/ Préparation de la gelée tomate pamplemousse du Kibbe

Vous devez préparer cette gelée juste avant le montage du Kibbe dans son moule.

- Pressez le jus d'un pamplemousse.



Pressez le jus du pamplemousse

- Passez le jus de pamplemousse pour en ôter les impuretés.



Passez le jus du pamplemousse

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



Faire tremper la gélatine

- Mixez les tomates.



Mixer les tomates

- Puis comme avec le pamplemousse, passez les au chinois pour en ôter les impuretés.



Passez le jus des tomates

- Faire chauffer le jus des tomates dans une petite casserole. Dès que le mélange est chaud retirez du feu. Égouttez les feuilles de gélatine et incorporez les dans le jus de tomates. Attention: le jus des tomates doit être chaud mais pas bouillant.



Chauffez le jus et y faire fondre la gélatine.

- Puis ajoutez le jus de pamplemousse au jus de tomate: vous devez avoir environ un demi litre de jus.



Puis versez le jus des tomates dans le jus de pamplemousse

Dressage:

- Posez le moule sur l'assiette de présentation en veillant à bien le centrer.



Dressez le moule sur le plat de service

- Puis versez une partie du mélange saumon boulghour et tassez avec une cuillère.



- Ajoutez une couche de concombre en tranches.



- Puis recouvrez du reste du mélange saumon boulghour. Tassez bien avec une cuillère.



- Versez alors la gelée pamplemousse tomates et décorez avec une dernière couche de tranches de concombre. Laissez prendre au frais au frigo puis démoulez. Si vous n'avez pas de moule spécial comme sur la photo passez une lame de couteau fin tout autour du moule et démoulez avec précaution.



Versez le jus de tomate au pamplemousse et décorez avec des tranches de concombre

- Et voilà, prêt à être dégusté avec une petite salade verte et du pain pita ! Servez le plat avec la sauce à part (Labne)



A savoir sur la gélatine:

- Ne jamais verser la gélatine dans un liquide bouillant, car elle perdrait son pouvoir gélifiant.
- Ne pas mettre les gelées au congélateur, car une fois décongelées, elles perdent leur consistance et deviennent friables.

Un appareil de cuisson sous vide basse température enfin abordable!

Comme vous le savez je cuisine beaucoup basse température et je dois dire que jusqu'à maintenant il était assez difficile de s'équiper car ces appareils sont peu connus et surtout ils sont assez chers...mais, bonne nouvelle, les prix sont en train de baisser .

Je viens d'en découvrir un que j'ai acheté, testé et adopté! Voici donc ce nouvel appareil dont le coût est bien moindre mais surtout performant: le sous vide circulator de la marque **ANOVA**.



Anova sous vide circulator

C'est un thermoplongeur que vous pouvez adapter sur n'importe quel contenant, il possède un système de circulation d'eau donc une excellente répartition de chaleur, il est très facile d'utilisation, se range facilement, la température est précise et stable, son entretien très facile et son coût...199 \$ donc le moins cher du marché actuellement avec le meilleur rapport qualité prix. Avec les frais de port j'ai payé le mien 201 euros (il y a un an on ne trouvait rien à moins de 400 euros...) auxquels il m'a fallu rajouter 66 euros de frais de douane/TVA..

Voici leur site où vous pouvez le commander (site en anglais):

anovaculinary.com





Vous ne connaissez pas encore la cuisine sous vide basse température, méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par tous les grands chefs? Alors lisez vite l'article suivant en cliquant [ici](#).

Je tiens à préciser que je ne suis en aucun cas payée ou sponsorisée par les marques d'appareils, de produits ou les magasins dont vous trouverez les adresses sur mon site: je ne parle que de ce que j'ai testé moi même et dont j'ai apprécié la qualité...