

## Comment choisir son matériel

Je ne peux pas vous donner de conseils immuables étant donné que les modèles changent en permanence et que cela dépend de votre situation mais comme on me le demande souvent, voici mon avis.

Avant d'investir dans un robot couteux, je vous invite à poser quelques questions: quel est le nombre de personnes pour qui vous cuisinez, le style de recettes que vous aimez et le budget que vous avez envie d'y consacrer.

Ensuite, si vous aimez les sauces cuites, je vous invite à acheter un blender, modèle de base mais marque de qualité. Si vous aimez les sauces crues, il faudra alors un blender plus puissant. Personnellement j'ai un Vitamix avec un grand et un petit bol.

Pour le choix du robot ça dépend à nouveau de votre utilisation. J'ai deux modèles:

- Un petit Magimix, pour faire une préparation en petites quantités: pesto, rillettes, tapenade, broyer des noix, etc.
- Un Thermomix, qui me permet de broyer en plus grandes quantités (il fait aussi les sauces chaudes et crues en grandes quantités et il cuit, je l'utilise essentiellement pour la vapeur).

À côté de ça, j'ai 2 grands couteaux achetés dans un magasin dédié, une râpe à zestes et pour les spaghettis de courgettes ou de carottes, j'ai un éplucheur avec des dents.

Pour cuire à la vapeur j'avais du matériel sophistiqué mais finalement, j'ai choisi des casseroles avec paniers (bambou ou inox) ; pour le four, j'utilise de simples plats en verre.

Si vous voulez aller plus loin, vous pouvez vous offrir un extracteur de jus et un découpe légumes (mode brunoise), ça facilite la vie...

Pour l'eau, j'utilise un osmoseur de la marque Source21. Il est beau, ultra puissant et le goût de l'eau est incomparable.

Dans tous les cas, n'achetez pas sur un coup de tête !