



## Bien chez moi

- SHOPPING -

# LES USTENSILES DE LA MAMMA

En Italie, on ne plaisante pas avec la cuisine. Voici une sélection d'ustensiles indispensables pour réussir les basiques italiens. Par Gwenaëlle Conraux

**Al dente**

Pour être parfaites, les pâtes ont besoin de cuire dans une grande quantité d'eau salée. Et surtout, on ne met pas d'huile d'olive dans l'eau de cuisson.

**Cuit-pâtes (20 cm, 5,6 l) en Inox, compatible tous feux dont induction, 69,99 €, Mathon.**

**Croustillant**

Pour obtenir une pâte à pizza digne de celle d'un pizzaiolo, il suffit d'utiliser une pierre à pizza qui répartit la chaleur du four de façon homogène.

**Pierre à pizza, collection Pizza passion, en cordiérite, 34,90 €, Villeroy & Boch.**

**Plus besoin d'hésiter**

Entre ceux qui préfèrent le parmesan en copeaux et ceux qui le préfèrent râpé, ce coffret va satisfaire tout le monde grâce aux lames de haute précision en acier inoxydable de la mandoline et du zesteur.

**Coffret gourmet, comprend une mandoline et un zesteur, 51,90 €, Microplane.**

**Attirer le regard**

Les pâtes italiennes sont si jolies et variées qu'il serait dommage de ne pas les montrer dans de jolis bocaux transparents.

**Bocal à pâtes Pure Jar Wood avec couvercle en bois, existe en 5 contenances, de 6,80 € (0,5 l) à 10,20 € (2 l), Luminarc.**

**À la louche**

Avec cette grande cuillère crantée, fini les spaghettis qui se sauvent quand on les sert dans l'assiette.

**Cuillère à pâtes Grand office en Inox et bois, 15,80 €, Comptoir de famille.**

**Sur un plateau**

Plus de galère pour sortir la pizza du four, avec cette pelle au bout légèrement inclinée qui permet de la faire glisser facilement et de la servir directement à table.

**Pelle à pizza en bambou, collection Pizza passion, 24,90 €, Villeroy & Boch.**

**Bien présenté**

On ne rigole pas avec la dégustation des pâtes ! Pour que la sauce enrobe la pasta comme il se doit, on opte pour cette assiette creuse. Et n'oubliez pas : on ne se sert pas d'une cuillère pour entourer les pâtes sur sa fourchette !

**Assiette à pâtes en opale, collection Pasta blanche, 5 € (Ø 28,5 cm, h. 4,5 cm), Luminarc.**

**Çaroule**

On arrête de se prendre la tête au moment de découper la pizza en utilisant l'indispensable roulette.

**Roulette pour pizza en Inox avec poignée softgrip, 6,50 € (20 cm), Hema.**

**Le secret**

Pour réussir un plat de pasta, il suffit d'ajouter les pâtes *al dente* à la sauce et de laisser mijoter ce mélange 2 minutes supplémentaires. L'idéal est donc de préparer sa sauce dans un wok assez grand pour accueillir la préparation.

**Wok Excell'inox (Ø 30 cm), tout Inox, 59,99 €, ou Inox antiadhérent, 69,99 €, Mathon.**

**On en mangerait !**

Habitée à détourner les objets du quotidien, la marque Pa Design récidive avec ces élastiques en forme de mafaldine, pensés pour être aussi pratiques qu'esthétiques.

**Élastiques en silicone, modèle mafaldine, 11,50 € le lot de 6, Pa Design.**

