

Même si on a dû renoncer au filet américain en Afrique (on s'est d'ailleurs largement rattrapé lors de notre retour au pays en mars), un peu de viande hachée de temps en temps dans les préparations ça fait plaisir. Par contre, vu les 40° ambiants, on aime autant "hacher maison". D'où le récent achat de notre moulin manuel, façon grand-mère.

Vu les coupures de courant récurrentes, on en revient en effet aux méthodes traditionnelles : privilégier la cuisinière au gaz à la taque électrique, le passe-vite au mixer, la cafetière italienne au percolateur et... le moulin manuel au robot ménager !

{gallery}lau-marc/200904/hachoir{/gallery}