

Les 25 utilisations du Hachoir Gagne-temps

Comment s'en servir ? Laissez-moi vous en parler...

1. Hacher des noix pour faire des pâtisseries
2. Mettre des noix en purée pour en faire du beurre d'arachides ou d'amandes
3. Faire des purées de bébé
4. Émincer de l'ail
5. Hacher des fines herbes (basilic, coriandre, persil, etc)
6. Faire du pesto
7. Fouetter 2-3 œufs pour faire une omelette « fluffy »
8. Hacher des oignons
9. Hacher poivrons, céleri, carottes et autres légumes pour des salades
10. Hacher des patates pour en faire des « hashbrown »
11. Hacher des légumes pour les cacher dans une sauce spaghetti, pain de viande, etc pour les personnes difficiles
12. Faire une salade de chou pour 1 ou 2 personnes
13. Hacher des œufs cuits durs
14. Hacher des cornichons pour mettre dans une salade ou pour faire de la relish maison
15. Hacher du poulet, du jambon ou de la dinde pour mettre dans une salade
16. Faire une portion simple de salade aux œufs, salade de thon, salade de poulet, etc.
17. Faire de la compote de fruits, salsa ou guacamole pour 1 personne
18. Hacher des fruits congelés
19. Hacher des barres de chocolat, biscuits ou noix pour des blizzards ou sundaes
20. Émietter des cannes de bonbon
21. Hacher des morceaux de chocolat pour en faire des « chipits »
22. Écraser des bananes pour mettre dans un pain aux bananes
23. Faire une portion simple de pommes de terre en purée
24. Faire de la chapelure
25. Faire un beurre aux herbes ou un beurre au miel

