



## TECHNIQUE DE CHEF

Comment prolonger la vie d'un plat préparé maison sans lui faire subir l'épreuve du gel ? En le mettant sous vide. Réservées jusqu'à présent aux professionnels, les machines s'adaptent aux exigences du grand public. L'un des appareils les plus performants permet même de faire le vide dans de simples pots de confiture du commerce. Ces conditionneuses utilisent des sacs mis au point par des chefs prestigieux comme Paul Bocuse ou Joël Robuchon.

*Tre Spade Takaje, coloris orange ou rouge, 229 €, Tom Press.*