

Le B.A.-BA DE LA PÂTE LEVÉE

La pâte levée, qui s'utilise de mille et une façons en cuisine, est appréciée des petits comme des grands. Pour en préparer une à la maison, vous aurez besoin de quelques ingrédients simples, mais aussi et surtout d'un endroit chaud et de beaucoup de temps!



LIQUIDE

L'ajout d'un peu de liquide, du lait ou de l'eau par exemple, est indispensable pour garantir une bonne levée de la pâte.

ŒUFS

Certaines pâtes levées contiennent des œufs, qui leur donnent à la fois une jolie couleur et une saveur plus prononcée.



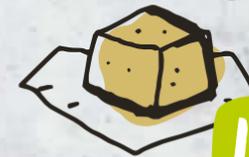
SUCRE ET SEL

Le sucre, qui donne à la pâte un goût sucré, est utilisé par la levure pour produire de l'énergie, tandis que le sel est un exhausteur de goût.



MATIÈRES GRASSES

La plupart des pâtes contiennent du beurre, de la margarine ou de l'huile, qui leur donnent une saveur plus prononcée.



LEVURE

La levure, disponible en version fraîche ou sèche, est un champignon microscopique qui permet d'obtenir des pâtes levées bien aérées.

FARINE

Elle est tout simplement incontournable, et chaque type de farine donne une pâte au caractère particulier.



Retrouvez encore plus d'infos sur littlefooby.ch/conseils