

# Les indispensables

**Le fond d'épicerie c'est quoi ? C'est tous les petits trucs qu'on utilise au quotidien et qui servent bien ! Pour ne pas être pris au dépourvu, mieux vaut avoir des placards bien remplis autant dans les outils que pour l'épicerie !**

## Les outils :

Pour bien travailler, forcément il faut de bons outils. Donc évitez de prendre des couteaux trop bon marché... Ils doivent être équilibrés en main et pas trop lourds pour vous. Les indispensables sont le couteaux d'office et le chef (c'est celui qui sert à presque tout). Personnellement j'ai aussi investi dans un désosseur, un filet de sole. Sans oublier un bon fusil pour affuter vos lames. Ensuite, je dirais qu'il y a le bon robot ménager qui a plusieurs fonctions. Quand on n'a pas trop de place, il fait merveille ! Un fouet à main, un tamis, une maryse, un écumoire, une louche sont aussi des outils indispensables dans la cuisine.

## **Le fond d'épicerie :**

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean eget leo a lorem pulvinar sollicitudin vel eu mauris. Vivamus accumsan, metus ut commodo cursus, metus eros pharetra erat, vel tempus ipsum arcu non nisl. Phasellus ultricies consequat elit, eu elementum mi tempor eu.