

Equivalents Europe-USA

écrit par Pariseyn | 20 mars 2016



Lorsque l'on visite les blogs américains ou anglais, il y a pas mal de termes culinaires pour lesquels la traduction reste parfois aléatoire ou dont l'équivalent ne se trouve pas couramment en Europe. En voici quelques une :

Sour cream, *buttermilk* ou *heavy cream* peuvent être remplacés par du lait fermenté (Ribot, Leben...).

On peut réaliser facilement de la crème aigre (*sour cream*) en mettant quelques gouttes de citron ou de vinaigre d'alcool dans de la crème fraîche et en mélangeant bien. Il suffit d'attendre 10 minutes pour obtenir de la crème aigre.

Brown sugar peut être remplacé par de la cassonade ou de la vergeoise.

Molasse : on trouve facilement de la mélasse en magasin bio.

Evaporated milk = lait concentré non sucré.

Sweetened evaporated milk = lait concentré sucré.

Cream cheese peut être remplacé par du Saint Moret ou du Pliladelphia.

Pour les fours, quand les Anglo-Saxons parlent de *convection*, cela veut dire four ventilé, ou à chaleur tournante, ou à air pulsé. Ils parlent de *conventional setting* pour un chauffage conventionnel, à **convection** naturelle, c'est-à-dire à chaleur statique, sans ventilation !