

Chaîne fond de tarte

On utilise généralement cette chaîne pour lester un fond de tarte vide qui sera précuit – on parle alors de cuisson à blanc – en vue d’une utilisation ultérieure. Le poids de la chaîne empêche la pâte de se déformer, de rétrécir et de boursouffler et lui permet de lever de façon uniforme. Comparativement à d’autres méthodes, la chaîne fond de tarte comporte plusieurs avantages. Elle est réutilisable, se manipule facilement et nécessite peu d’espace de rangement.

Remarque : *Il faut laver la chaîne fond de tarte avant de l’utiliser la première fois.*

Mode d’utilisation

Préparez d’abord la pâte selon votre recette préférée ou utilisez une abaisse surgelée. Placez ensuite une feuille de papier sulfurisé ou de papier d’aluminium sur la pâte et répartissez la chaîne de façon uniforme sur le papier. Le papier empêche la chaîne de coller à la pâte ou d’y laisser des marques. Il est aussi possible d’enduire la chaîne d’huile en aérosol et de la déposer directement sur la pâte non cuite. Faites cuire le fond de tarte selon les directives de la recette. À mi-cuisson, retirez la chaîne et le papier.

Mise en garde : *La chaîne sera brûlante.* Manipulez-la avec soin. Remettez la croûte au four et terminez la cuisson.

Entretien

Pour nettoyer la chaîne fond de tarte, il suffit de la déposer dans un petit bol rempli d’eau chaude avec quelques gouttes de savon à vaisselle. Laissez-la tremper pendant quelques minutes et rincez-la à l’eau chaude. Il est aussi possible de la laver au lave-vaisselle. Assurez-vous cependant de placer la chaîne dans le plateau à ustensiles. Autrement, elle pourrait se déplacer librement dans le lave-vaisselle durant le cycle. Placez la chaîne sur une serviette et laissez-la sécher complètement avant de la ranger.