

C'est moi qui l'ai fait !

Nous avons testé 5 kits gourmands rien que pour vous. Résultat ? C'est souvent ludique, en tout cas éducatif, et, côté goût, c'est bon, voire très bon !



LE KIT À CHAMPIGNONS

LA PROMESSE

Faire pousser des pleurotes chez soi en 10 jours top chrono.

Quelques jours à peine après le début de l'expérience, les mini champignons pointent déjà leur nez. Leur croissance est vraiment spectaculaire : ils poussent pratiquement à vue d'œil !

EN PRATIQUE

Le kit se présente sous la forme d'une boîte en carton, pas trop vilaine, ni très encombrante, remplie de sciure de bois ensemencée avec des spores de pleurotes. La culture est réduite au strict minimum puisqu'il suffit de vaporiser le substrat une fois par jour avec un spray fourni dans l'emballage.

RÉSULTAT

Pari tenu : en 10 jours les champignons peuvent passer brièvement à la casserole avec du beurre, de l'ail et du persil. Le pleurote étant fondant et goûteux, vous obtiendrez une poêlée délicieuse. Stop, ne jetez pas la boîte tout de suite car une autre récolte est possible.

NOTRE AVIS

Un kit très amusant et très facile à utiliser, même pour ceux qui n'auraient pas la main verte. Et les résultats sont quasiment assurés. Sans doute le kit le plus bluffant de notre sélection.



Kit à pleurotes gris, 19,90 €, Prêt à Pousser.

LE KIT À FROMAGE FRAIS



Kit à fromage frais, 25 €, Nature & Découvertes.

LA PROMESSE

En quelques heures, du fromage frais artisanal, moulé dans sa faisselle.

EN PRATIQUE

Dans la boîte, 3 moules perforés dont un en forme de cœur, de la présure, des ferments lactiques et des sachets d'herbes et d'épices. Reste à trouver du lait entier, cru de préférence, assez courant dans les supérettes bio. Bravo pour le mode d'emploi complet et illustré, conçu de manière pédagogique. Il faut impérativement le lire jusqu'au bout avant de se lancer, notamment pour gérer la préparation

qui nécessite 12 h d'attente, et être informé des indispensables conseils d'hygiène. Tout se passe comme sur des roulettes jusqu'au remplissage des moules : le caillé ne s'égoutte pas comme il le faudrait et n'acquiert pas la consistance requise. Un nouvel essai est cette fois concluant. Et entre-temps, notre première série de fromages frais a bien voulu se raffermir.

RÉSULTAT

Démoulés, les fromages sont mignons, d'un goût léger, ni sucré ni salé, et l'assaisonnement aux herbes et aux épices tombe vraiment à pic.



NOTRE AVIS

Si le produit fini ne suscite pas d'extase particulière, son élaboration est en revanche très intéressante, pas trop simpliste ni trop compliquée. C'est un kit pédagogique qui saura plaire à tous les curieux intéressés par les mystères de l'alimentation.

LE KIT À BIÈRE



Kit de brassage bière d'abbaye, 49 €, Brewandbeer.

LA PROMESSE

5 litres de bière d'abbaye brassée à la maison, en 21 jours, et aromatisable avec du sucre candi, des épices ou du miel.

EN PRATIQUE

Le kit fournit tous les ingrédients et le matériel technique nécessaires, dont la bonbonne en verre. Il vous faudra en plus 6 bouteilles de 75 cl, 1 entonnoir, 1 passoire et surtout 2 très grands faitouts de plus de 6 l. Le mode d'emploi fourni est assez long et un peu rébarbatif, à compléter si besoin par les vidéos plus explicites sur le site

de la marque. En effet, le brassage est assez technique et demande de la précision, tant dans le respect des températures que dans la désinfection du matériel. Il faut aussi prévoir du temps, environ 1/2 journée. Et trouver en prime deux bras musclés pour secouer la bonbonne en verre remplie de 5 l de moût !

RÉSULTAT

Après deux semaines de patience (voire davantage pour une saveur plus riche), la bière est prête, et la dégustation très gratifiante. Car la bière est bonne, très bonne !



NOTRE AVIS

Ce kit s'adresse à de véritables amateurs de bière, possédant par ailleurs un bon sens pratique, de la patience et de la rigueur. Il est assez salissant et demande une cuisine pas trop exigüe. Mais le jeu en vaut la chandelle et procure un sentiment de fierté devant l'admiration et l'enthousiasme de l'entourage ! L'envie de recommencer est bel et bien là, ce qui n'est pas forcément le cas pour les autres kits.