

Convertir les mesures des recettes Américaines !

écrit par Karim

Pas facile de jongler avec des recettes outre-manche. Un petit rappel des mesures pour vous aider à traduire cela en équivalence Française.

Lisez attentivement la recette, et faites attention aux détails. Vérifiez aussi que la recette est bien américaine. Les Anglais utilisent les mêmes noms mais les mesures sont différentes. Par exemple, pour les recettes Anglaises, il faut ajouter 20% aux mesures Américaines liquides.

Les poids :

-> Une **ounce** (abréviation oz) correspond à 28 grammes

-> Un **pound** (abréviation lbs) est égale à 453 grammes

Attention au beurre car aux Etats-Unis il est disponible en bâtonnets plutôt qu'en plaque de 250gr comme en France. Un stick pèse 113gr.

Les volumes :

-> Un quart (abréviation qt) équivaut à un litre

-> Une **ounce de liquide** (abréviation fl oz) correspond à 3 centilitres

-> Une **pint** sans autre précision représente 47 centilitres

-> Une **dry pint** représente 55 centilitres

Les cups :

-> 1 cup de liquide = 250 ml soit 250gr

-> 1 cup de farine = 128 gr

-> 1 cup de sucre blanc = 201 gr

-> 1 cup de beurre = 227 gr

-> 1 cup de sucre roux = 220 gr

-> 1 cup de pépites de chocolat = 152 gr

-> 1 cup de noix hachées = 122 gr

Les spoons :

-> 1 **teaspoon** (abréviation tsp) = 1 cuillère à café

-> 1 **tablespoon** (abréviation tbs) = 1 cuillère à soupe