



Convertir les tasses / cups sans prise de tête !

Comme tu peux le constater, il est fréquent de trouver sur CuisineGirls des recettes provenant d'Outre-Atlantique et dont les mesures se font en cups / tasses. Tout le monde ne dispose pas d'un ustensile comportant les gradations en tasses, on le conçoit. Ainsi, nous nous allons t'expliquer comment convertir ces mesures, sans prise de tête, et ce avec ton bol doseur habituellement utilisé pour les liquides.

Pour pouvoir quantifier correctement les ingrédients nous allons utiliser les ml comme unité de mesure. Il est mathématiquement plus simple de fonctionner de la sorte une tasse équivalant à 250 ml, soit $\frac{1}{4}$ de litre. Retiens biens ces chiffres, une fois que tu les as en tête et que tu as pigé le concept, ca va tout seul !

En résumé, il faut doser le solide comme le liquide. Si tu dois utiliser une tasse de farine, il te faudra remplir de farine ton bol jusqu'à 250 ml. Pour la suite, c'est une question de calcul, le tableau ci-après te simplifiera la vie.

En tasses	En ml
$\frac{1}{4}$ tasse	62,5 ml
$\frac{1}{2}$ tasse	125 ml
$\frac{3}{4}$ tasse	187,5 ml
1 tasse	250 ml
1 $\frac{1}{4}$ tasse	312,5 ml
1 $\frac{1}{2}$ tasses	375 ml
1 $\frac{3}{4}$ tasses	437,5 ml
2 tasses	500 ml
2 $\frac{1}{4}$ tasses	562,5 ml
2 $\frac{1}{2}$ tasses	625 ml
2 $\frac{3}{4}$ tasses	687,5 ml
3 tasses	750 ml
3 $\frac{1}{4}$ tasses	812,5 ml
3 $\frac{1}{2}$ tasses	875 ml
3 $\frac{3}{4}$ tasses	937,5 ml
4 tasses	1 litre

Exercice :

Sugar doit mesurer $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre en poudre. Comment faire ?

Il suffit de prendre une calculette et de faire l'opération suivante : $250 \text{ ml} / 3 = \underline{83,33 \text{ ml}}$.

Et pour $\frac{2}{3}$ de tasse ? $250 \text{ ml} / 3 = 83,33 * 2 = \underline{166,66 \text{ ml}}$!

Élémentaire chère Madmoizelle ;))

Petite astuce :

Si ton bol doseur n'est pas des plus précis, regarde si tu n'as pas un biberon gradué, caché dans un tiroir.