

Zépis Doucé

Ma sélection:

20 g de noix de muscade*, 20 g de bâton de cannelle*

Mes indispensables:

Munissez-vous de votre bijou de cuisine. Vous aurez également besoin d'un torchon, d'un grand couteau et d'un contenant pour conserver le Zépis douceur.

Le secret:

Mettez 20 g de noix de muscade* et 20 g de bâton de cannelle* dans le bol du bijou de cuisine. **Réglez 40 Sec. sur Vit. 10**, renouvelez si nécessaire, jusqu'à obtenir le grain souhaité. Enlevez le gobelet doseur (uniquement BDC5 et BDC6), et posez votre couvercle sur le contenant hermétique. Versez votre poudre à travers l'orifice dans celui-ci, puis fermez le. Votre Zépis douceur est prêt à l'utilisation.

Le secret de ma touche personnelle:

Pour la petite histoire, ce Zépis doucé est très spécial pour moi : il résume un doux souvenir de cuisine avec ma défunte Mamie Jojo. La toute première fois que j'ai senti ce parfum de cannelle et de muscade mêlées, j'étais petite et elle préparait son boudin rouge. Aujourd'hui encore, dès que je respire cette odeur, je replonge immédiatement dans ce moment auprès d'elle.

Je l'ai nommé Zépis doucé pour sa douceur, mais aussi en hommage à ma Mamie Jojo. J'aime utiliser ce mélange dans mes recettes sucrées, comme ma piña colada maison ou ma tarte aux pommes au caramel beurre salé : il apporte une touche magique et réconfortante à tous mes desserts !

Vos mots:

L'amour ça se cuisine tous les jours

Produit issus de l'agriculture bio*

Copyright © 2026 - Jiane FILIN ép. GOLD-DALG - jjaneintuition.com - Tous droits réservés

Note de non affiliation: Les recettes proposées sur ce site sont développées de manière autonomes pour l'usage du "Bijou de cuisine". Toute référence indirecte à des marques spécifiques ne saurait impliquer un partenariat, une approbation ou une validation par les propriétaires desdites marques.

Mise à jour: 23/06/2026