

## Blog cuisine bio astuce : nettoyer une casserole brulée

Si vous suivez mes aventures vous devez savoir que je suis une adepte des [produits d'entretien écologiques](#) et encore plus en cuisine !

Alors le truc bête qui arrive en cuisine souvent quand on fait plusieurs choses à la fois (non c'est à peine mon cas) c'est bien d'oublier une casserole sur le feu et de la retrouver toute brulée au fond, je pense que vous avez tous vécu ça au moins une fois !

Alors on a bien tenté de s'échiner avec une gratounette jusqu'à épuisement, voir hésité à jeter carrément la casserole (oui une bonne occasion de s'offrir la nouvelle version écolo de cocotte en fonte naturelle).

Bref je ne sais pas comment vous faites mais j'ai ma petite technique alors je la partage je me dis que peut-être bien je pourrais épargner vos mains et vos casseroles et surtout votre temps ;).

Alors la casserole brulée avant, j'ai frotté vite fait le plus gros de l'objet du délit :



Ensuite, je verse un grand verre d'eau, la même quantité de vinaigre blanc et ensuite je saupoudre une cuillère à soupe de bicarbonate de soude dans tout ça ! Vous allez voir ça mousse tout seul ! Ca fait très recette de sorcière mon truc :). Mais ce n'est pas fini pour autant, mettez la casserole sur le feu et faites bouillir 10 minutes.

Laissez refroidir tranquillement et frottez avec une brosse c'est MAGIQUE ca part tout seul sans se casser la tête.

Et hop voilà le résultat de la casserole brulée après, elle est toute propre :



Alors on résume pour sauver votre casserole brûlée il vous faut

- 1 verre d'eau
- 1 verre de vinaigre blanc
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude

Le tout porté à ébullition pendant 10 minutes et hop un coup de brosse et c'est fini !

Et c'était les trucs et astuces de cuisine saine le blog cuisine bio, youpi :D