

Bande de petits gourmets !



Ma mission était la suivante: **tester le Petit Gourmet de Terraillon.**



Mission accomplie.

Verdict: quelle régalade !

Mais comme je suis une fille sérieuse, j'ai fait les choses sérieusement.

La marque nous dit : 'Utilisation simple'. Qu'en est-il ?

Pour répondre à cette question, j'ai commencé par m'affranchir totalement de la notice lors de la première prise en main du produit. Verdict: une prise en main très intuitive sauf pour l'endroit où verser l'eau permettant la cuisson vapeur (autrement appelé la base vapeur). Je ne suis pas ingénieur non plus !

Cette technique m'a également permis d'être heureusement surprise par l'endroit ingénieux où j'ai découvert la spatule multifonctions. Celle-ci se glisse dans le Petit Terraillon lui-même. Vous ne passez donc pas 15 minutes à chercher votre spatule. Pour information, celle-ci vous permet de soulever les bacs à jus, extraire le panier à petits-pots et récupérer les aliments du bol mixeur.

La marque nous dit : 'Grande contenance et gain de temps '. Qu'en est-il ?

Il y a bien longtemps, dans une vie antérieure, j'ai acheté le Babycook 1ère génération et je n'en étais pas mécontente. Néanmoins, deux principaux défauts sont rapidement apparus: la capacité limitée de l'unique bol et l'absence de signal sonore avertissant de la fin d'un cycle de cuisson.

Résultat: il fallait renouveler plusieurs fois chaque étape cuisson, mixage etc... avant d'obtenir une quantité de repas suffisante pour tenir quelques jours.

Avec le Petit Gourmet de Terraillon, vous disposez d'emblée de capacités suffisantes et du fameux signal sonore qui vous permet de vaquer à d'autres occupations de ménagères de moins de 50 ans. Ô joie et donc 1er gain de temps: je cuisine tout en faisant autre chose. J'aime.

Je gagne également du temps à partir du moment où je cuis en même temps du salé et du sucré. Ou bien je mixe mon salé tout en lançant la cuisson du sucré. Vous me suivez ?

Bref, en innovant et en proposant 3 bols complètement indépendants, Terraillon propose un préparateur culinaire particulièrement intéressant.

La marque nous dit : 'Préservation des saveurs et des vitamines '. Qu'en est-il ?

Il est vrai que lorsque vient le temps de la diversification, les pédiatres vous conseillent souvent de prendre le temps de faire découvrir chaque aliment. Exemple: ne donner que de la compote de poire pendant 1 semaine afin que le palais de l'enfant et ses papilles aient le temps de pleinement savourer ce nouveau goût.

Grâce à la cuisson vapeur, pas besoin d'ajouter quoi que ce soit pour la cuisson. Qui plus est, le Petit Gourmet indique la quantité d'eau nécessaire à la cuisson de chaque aliment afin que les vitamines soient préservées. En tant que maman, cela vous rassure.

Enfin, l'ajout du jus de cuisson confère aux préparations une texture particulièrement onctueuse.

Quels sont les points négatifs me direz-vous ?

Alors oui bien sûr on peut toujours chercher la petite bête mais force est de reconnaître que le produit est particulièrement bien conçu.

Reste qu'avec des jumeaux, la contenance des bols pourrait encore être augmentée mais je reconnais être un cas un peu particulier. Qui plus est, on se doute que l'idée n'est pas de proposer un dispositif 'mangeant' la moitié de votre cuisine.

Il est vrai aussi que je n'utilise pas la fonction chauffe-biberons car les enfants prennent leur biberon à température ambiante et que même si je décide de faire réchauffer un petit pot, j'ai intérêt à opter pour l'option micro-ondes si je ne veux pas me retrouver avec mes voisins sur le dos pour tapage sonore diurne ou nocturne...

Il s'agit là encore d'un cas un peu particulier. Et si je tenais néanmoins à le faire, je pourrais, compte tenu des deux bols indépendants, réchauffer simultanément 2 petits pots ou 2 biberons, ou 1 biberon et 1 petit pot.

En résumé, 613 grammes salue l'innovation produit et le recommande pour son ingéniosité qui le rend utile et pratique.