

# AUTOUR DE MA TABLE

*aimer la cuisine*

*c'est aussi la partager*

*Différents ingrédients*

## Conversion de cup en grammes

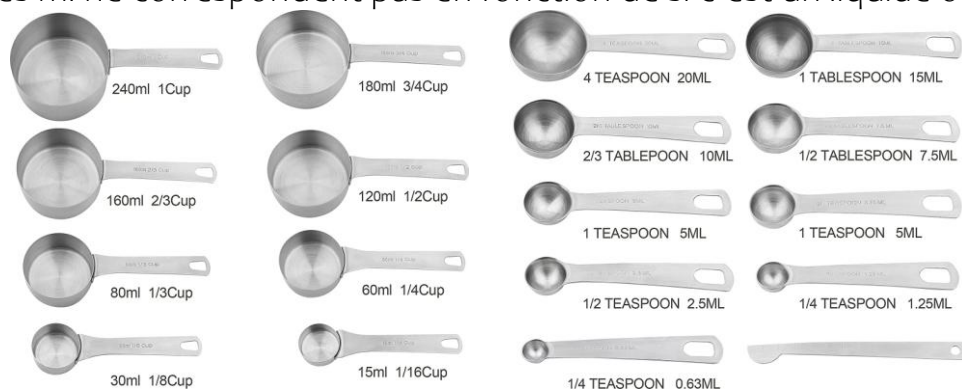
Ingrédients	1 cup	3/4 cup	2/3 cup	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	2 tbsp	1 tbsp
	240 ml	180 ml	160 ml	120 ml	80 ml	60 ml	30 ml	15 ml
<b>Farine</b> Flour, all purpose (wheat)	120 g	90 g	80 g	60g	40 g	30 g	15 g	7,5 g
<b>Sucre</b> Sugar, granulated cane	200 g	150 g	130 g	100 g	65 g	50 g	25 g	12,5 g
<b>Sucre en poudre</b> Powdered sugar (cane)	100 g	75 g	70 g	50 g	35 g	25 g	13 g	6,5 g
<b>Sucre brun</b> Brown sugar	180 g	135 g	120 g	90 g	60 g	45 g	23 g	11,5 g
<b>Riz</b> Rice, uncooked	190 g	140 g	125 g	95 g	65 g	48 g	24 g	12 g
<b>Sel de table</b> Table salt	300 g	230 g	200 g	150 g	100 g	75 g	40 g	20 g
<b>Beurre</b> Butter	240 g	180 g	160 g	120 g	80 g	60 g	30 g	15 g
<b>Noix</b> Nuts, chopped	150 g	110 g	100 g	75 g	50 g	40 g	20 g	10 g
<b>Noix entières</b> Nuts, ground	120 g	90 g	80 g	60 g	40 g	30 g	15 g	7,5 g

Tableau pris sur le net :

<https://recettes.fievet.net/technique-de-cuisine/table-de-conversion-cup-en-gramme>

### Attention :

Les grammes et les ml ne correspondent pas en fonction de si c'est un liquide ou des poudres



*C'est pour cela que j'ai fini par opter pour l'achat de ces mesures américaines car trop casse-tête de convertir à chaque fois ...*