

savourer

PAR GENEVIÈVE O'GLEMAN

Équivalences des mesures de volume en cuisine

La recette de votre grand-mère écrite à la mitaine vous donne du fil à retordre parce que les ingrédients sont mesurés en onces? Voici notre guide de conversion rapide.

MÉTRIQUE	IMPÉRIAL	
0,5 ML	1/8 C. À THÉ	
1 ML	1/4 C. À THÉ	
2,5 ML	1/2 C. À THÉ	
5 ML	1 C. À THÉ	
7,5 ML	1/2 C. À SOUPE	
10 ML	2 C. À THÉ	
15 ML	3 C. À THÉ (1 C. À SOUPE)	
20 ML	4 C. À THÉ	
25 ML	5 C. À THÉ	
30 ML	2 C. À SOUPE (1/8 TASSE)	1 OZ
45 ML	3 C. À SOUPE	
60 ML	4 C. À SOUPE (1/4 TASSE)	2 OZ
75 ML	5 C. À SOUPE	
80 ML	1/3 TASSE	
90 ML	6 C. À SOUPE (3/8 TASSE)	3 OZ
100 ML	6 1/2 C. À SOUPE	
125 ML	8 C. À SOUPE (1/2 TASSE)	4 OZ
150 ML	10 C. À SOUPE (5/8 TASSE)	5 OZ
160 ML	2/3 TASSE	
180 ML	3/4 TASSE	6 OZ

MÉTRIQUE	IMPÉRIAL	
200 ML	7/8 TASSE	7 OZ
250 ML	1 TASSE	8 OZ
300 ML	1 1/4 TASSE	10 OZ
325 ML	1 1/3 TASSE	
375 ML	1 1/2 TASSE	12 OZ
400 ML	1 2/3 TASSE	13 OZ
425 ML	1 3/4 TASSE	14 OZ
500 ML	2 TASSES	16 OZ
550 ML	2 1/4 TASSES	
575 ML	2 1/3 TASSES	
625 ML	2 1/2 TASSES	20 OZ
750 ML	3 TASSES	24 OZ
875 ML	3 1/2 TASSES	28 OZ
1 L	4 TASSES	
1,25 L	5 TASSES	
1,5 L	6 TASSES	48 OZ
2 L	8 TASSES	64 OZ
2,5 L	10 TASSES	
3,5 L	14 TASSES	
5 L	20 TASSES	160 OZ

Pour le côté pratique, certaines mesures ont été arrondies.