

Olives gourmandises

Huiles, vinaigres, épices et découvertes

TABLEAU DE CONVERSION

Beurre/margarine/matière grasse				Huile d'olive
1 c. à thé		=		3/4 c. à thé
1 c. à table		=		2 1/4 c. à thé
1/4 tasse		=		3 c. à table
1/3 tasse		=		1/4 tasse
1/2 tasse		=		1/4 tasse + 2 c. à table
2/3 tasse		=		1/2 tasse
3/4 tasse		=		1/2 tasse + 1 c. à table
1 tasse		=		3/4 tasse

Utilisez ce tableau pour convertir la quantité de beurre, margarine ou matière grasse dans vos recettes préférées avec nos huiles d'olive.

Notez que ceci est un tableau approximatif. Vous pourriez avoir à ajuster les quantités selon votre goût.