

Conversion unités US

Ludivine Cookery : cuisine.land/ludivinecookery

Symbole	Unité US	Unité FR	Masse
cup	cup	tasse	Diffère selon l'ingrédient pesé
oz	ounce	once	28 g
lb	pound	livre	450 g
tbsp	tablespoon	cuillère à soupe	Diffère selon l'ingrédient pesé
tsp	teaspoon	cuillère à café	Diffère selon l'ingrédient pesé

Thermostat		°C (Celsius)	°F (Fahrenheit)
Thermostat 1	Four très doux	30°C	85°F
Thermostat 2	-	60°C	140°F
Thermostat 3	Four doux	90°C	195°F
Thermostat 4	-	120°C	250°F
Thermostat 5	-	150°C	300°F
Thermostat 6	Four moyen	180°C	350°F
Thermostat 7	Four chaud	210°C	410°F
Thermostat 8	-	240°C	460°F
Thermostat 9	Four très chaud	270°C	520°F

Liquide (eau ou lait)	1 cup 1 tbsp 1 tsp	8 oz 1/2 oz 1/6 oz	250 ml 15 ml 5 ml
Farine	1 cup 1 tbsp 1 tsp	5 oz 0.3 oz 0.1 oz	140 g 9 g 3 g
Sucre semoule	1 cup 1 tbsp 1 tsp	8 oz 1/2 oz 1/6 oz	225 g 14 g 5 g
Sucre roux	1 cup 1 tbsp 1 tsp	6 oz 1/3 oz 1/9 oz	170 g 10 g 4 g
Sucre glace	1 cup 1 tbsp 1 tsp	5 oz 1/3 oz 1/9 oz	150 g 9 g 3 g
Cacao	1 cup 1 tbsp 1 tsp	7 oz 1/2 oz 1/6 oz	185 g 11 g 4 g
Huile	1 cup 1 tbsp 1 tsp	7 oz 1/2 oz 1/6 oz	200 g 12 g 4 g
Beurre	1 stick* ou 1/2 cup	4 oz	113 g
Pépites de chocolat	1 cup 1 tbsp 1 tsp	6 oz 0.7 oz 0.2 oz	170 g 10 g 3 g
Poudre d'amande	1 cup 1 tbsp 1 tsp	4 oz 0.2 oz 0.1 oz	110 g 7 g 2 g
Levure chimique	1 tbsp 1 tsp		12 g (1 sachet) 4 g
Riz	1 cup	7 oz	200 g