**Convertisseur de mesures pour recettes de cuisine**

**Les équivalences de mesures de poids américaines - européennes :**

1/2 ounce (oz) = 14 grammes
3/4 ounce (oz) = 21 grammes
1 ounce (oz) = 28,35 grammes
4 ounces (oz) = 112 grammes
16 ounces (oz) = 1 pound = 453,59 grammes
32 ounces (oz) = 2,2 pounds (2,2lbs) = 900 grammes
36 ounces (oz) = 2 and 1/4 lbs = 1020 grammes (1kg)

**les volumes en cuisine :**
1 cuiller à café (1 teaspoon) = 4,5 millilitres
1 cuiller à soupe (1 tablespoon) = 14 millilitres
1 once = 30 millilitres
1 tasse= 250 millilitres = 2,5 décilitres (dl)

**Conversions des volumes "tasses américaines" :**
1 cup of flour (1 tasse de farine) -> 4 and 1/3 ounces = 125g
1 cup sugar (1 tasse de sucre) -> 8 ounces = 225g
1 cup of brown sugar -> 6 ounces = 170g
1 cup of butter (beurre) -> 8 ounces - 225g
1 cup of raisins (raisins secs) -> 7 ounces = 200g

1 cup of rice uncooked (riz cru) -> 7 ounces = 200g

1 cup of ground almonds (amandes émincées) = 4 ounces = 110g
1 cup of grated cheese (fromage râpé) = 4 ounces = 110g

|  |
| --- |
| **Températures pour le four**  |
| **DegrésFahrenheit** | **DegrésCelsius** |
| 225 F | 105 C |
| 250 F | 120 C |
| 275 F | 130 C |
| 300 F | 150 C |
| 325 F | 165 C |
| 350 F | 180 C |
| 375 F | 190 C |
| 400 F | 200 C |
| 425 F | 220 C |
| 450 F | 230 C |
| 475 F | 245 C |