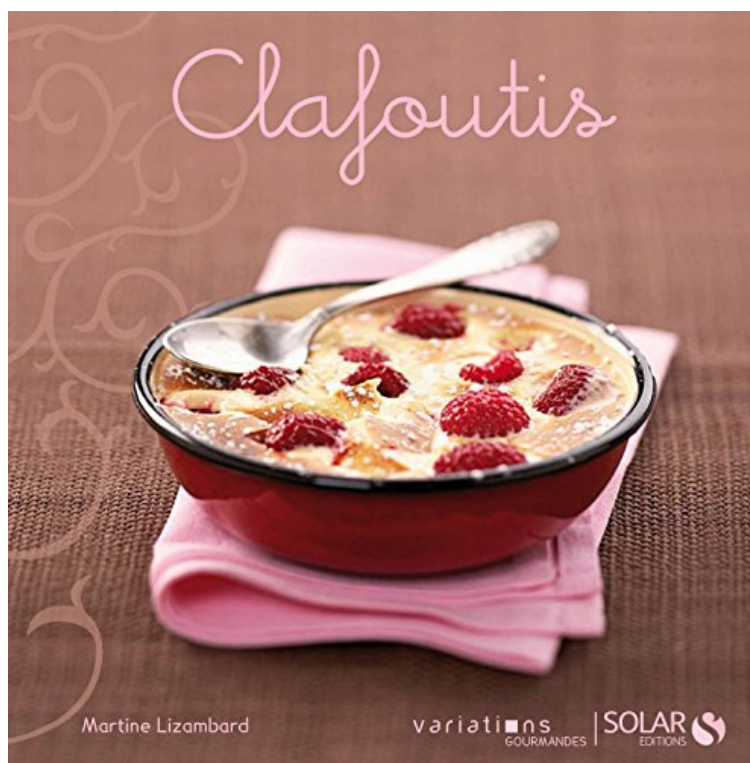


Clafoutis - Variations gourmandes



Par Collectif
audiobook / *ebooks / Download PDF
/ ePub / DOC

Dtails sur le produit Rang parmi les ventes : #482513 dans eBooksPubli le: 2012-06-21Sorti le: 2012-06-21Format: Ebook Kindle

[Online library] Clafoutis - Variations gourmandes

Par Collectif : Clafoutis - Variations gourmandes before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Clafoutis - Variations gourmandes:

 Download

 Read Online

Description :

Prsentation de l'diteurLes clafoutis, ces dlicieux gteaux dans lesquels les cerises sont caches pour mieux se rvler, vous prouveront travers cette trentaine de recettes qu'ils peuvent tre raliss partir de divers fruits et autres ingradients pour vous tonner ! Dessert traditionnel base de cerises qui s'est peu peu mu en savoureuse utilisation des fruits de saison (abricots, pches, prunes et autres fruits noyaux, mais aussi pommes et poires...), le clafoutis est si simple et rapide qu'il ne pouvait que largement s'tendre et se diversifier. Ce dessert familial est mme devenu sal. Dans de petits moules individuels, rustiques ou luxueux, les clafoutis se font tantt entres ou desserts, tantt plats ou petits repas : pches et nectarines au miel de fleur d'oranger ; pommes aux spculoos ; bananes flambes au coco ; far breton ; courgette et thon ; chou-fleur, petits pois, poulet et curry ; pinards, chvre frais et pignons... Il y en a dcidment pour tous les gots et surtout toutes les occasions ! Impossibles rater, les clafoutis mettent en valeur les produits d'exception comme ceux du quotidien, supprimant tout souci de prparation. Il est temps de s'y mettre !Prsentation de l'diteurLes clafoutis, ces dlicieux gteaux dans lesquels les cerises sont caches pour mieux se rvler, vous prouveront travers cette trentaine de recettes qu'ils peuvent tre raliss partir de divers fruits et autres ingradients pour vous tonner !

Dessert traditionnel base de cerises qui s'est peu peu mu en savoureuse utilisation des fruits de saison (abricots, pches, prunes et autres fruits noyaux, mais aussi pommes et poires...), le clafoutis est si simple et rapide qu'il ne pouvait que largement s'tendre et se diversifier. Ce dessert familial est mme devenu sal. Dans de petits moules individuels, rustiques ou luxueux, les clafoutis se font tantt entres ou desserts, tantt plats ou petits repas : pches et nectarines au miel de fleur d'oranger ; pommes aux spculoos ; bananes flambes au coco ; far breton ; courgette et thon ; chou-fleur, petits pois, poulet et curry ; pinards, chvre frais et pignons...

Il y en a dcidment pour tous les gots et surtout toutes les occasions ! Impossibles rater, les clafoutis mettent en valeur les produits d'exception comme ceux du quotidien, supprimant tout souci de prparation. Il est temps de s'y mettre !

Biographie de l'auteurMartine Lizambard a collabor de nombreux ouvrages de cuisine chez Larousse : Larousse des terroirs, Larousse des confitures, Larousse de la cuisine facile ; chez Flammarion, Desserts traditionnels de France, de Gaston Lentre, Bon appetit, de Paul Bocuse ; chez Solar, avec Jacques Le Divellec, Les Bons plats de la mer, Les Meilleures recettes de poissons, crustacs et fruits de mer. Elle est auteur galement avec son mari, Dominique, des titres La Bonne cuisine des viandes, volailles et gibiers, de La Grande cuisine de Normandie, La Grande cuisine de Savoie, La Grande cuisine d'Alsace, La Grande cuisine de Bretagne et La Grande cuisine des desserts. Enfin, elle a sign les titres Cakes, Beignets, Papillottes, Wok, Brioches, Terrines, Mezze, Farcis, Feuilletts, Verrines gourmandes, Plancha, Petits fours, Gaspachos, Crpes, Crumbles et Charlottes dans la Collection "Variations Gourmandes", et Cuisine chinoise, Cuisine marocaine, Gteaux, Recettes minutes et Cuisine crole dans la collection "Occasions gourmandes".

Elle vit Villeneuve-d'Ascq (59).