



Mes p'tits Toquades - Verrines

Frédéric BERQUÉ

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Mes p'tits Toquades - Verrines Frédéric BERQUÉ

 [Download Mes p'tits Toquades - Verrines ...pdf](#)

 [Read Online Mes p'tits Toquades - Verrines ...pdf](#)

Mes p'tits Toquades - Verrines

Frédéric BERQUÉ

Mes p'tits Toquades - Verrines Frédéric BERQUÉ

Téléchargez et lisez en ligne Mes p'tits Toquades - Verrines Frédéric BERQUÉ

64 pages

Extrait

Introduction

À quoi tient le succès des verrines ? À l'esthétique, sans doute, mais aussi à leur aspect pratique et à la simplicité des recettes. Et puis, ces petits chefs d'oeuvre culinaires pour débutants se préparent à l'avance. Que demander de plus ?

Les recettes de ce livre reposent sur ces grands principes. La majorité d'entre elles proposent des jeux de couleur, de superposition de couches, de saveurs et de textures. Les recettes ne nécessitent pas d'ingrédients difficiles à trouver ou à travailler. Les produits utilisés sont le plus souvent frais : vous cuisinerez beaucoup de fruits, de légumes, de produits de la mer ou de produits laitiers. Le temps moyen d'élaboration des verrines approche les 20 minutes ; en revanche la réfrigération peut être assez longue. Pensez à vous y mettre la veille, vous pourrez ainsi vous consacrer entièrement à vos convives le jour même.

N'hésitez pas à utiliser toutes sortes de verrines ou de verres. D'autres contenants transparents peuvent se transformer en verrines le temps d'un repas, comme des tasses, des coupes, des pots de yaourt ou de confiture en verre. Respectez bien les temps de réfrigération et de cuisson. Goûtez systématiquement vos préparations avant de les répartir dans les verrines, rappelez-vous aussi que le froid atténue les saveurs. Utilisez autant que possible le robot mixeur, le mixeur plongeant ou le fouet électrique pour confectionner mousses, chantilly, blancs en neige et coulis. Soignez bien le dressage de vos verrines : le plaisir visuel compte autant que le plaisir des papilles. Enfin, consommez rapidement vos préparations pour profiter pleinement de leur qualité gustative.

Et maintenant, à vos verrines ! Présentation de l'éditeur

35 recettes 100 % raffinées

Buffets improvisés, dîners terrasse entre amis, apéro à la campagne, toutes les occasions sont bonnes pour servir ces petits verres si gourmands. Rillettes de saumon pommes, tartare de tomate et avocat, verrines de crabe et pamplemousse, aspic de saumon, bar multicolore... Et pour le sucré : panacotta aux caramel, trifle épicé aux poires, verrines d'orange curd, verrines tout chocolat... Les verrines, c'est toujours un succès !

Biographie de l'auteur

Frédéric Berqué est professeur de cuisine au lycée hôtelier de Nancy et l'auteur de *Recettes faciles !*, *Mini verres, maxi délices !*, *En deux coups de cuillère*, *Soirée mousse* et de *Cocottes Minus !* chez First.

Download and Read Online Mes p'tits Toquades - Verrines Frédéric BERQUÉ #QGJW0N6EZM2

Lire Mes p'tits Toquades - Verrines par Frédéric BERQUÉ pour ebook en ligne Mes p'tits Toquades - Verrines par Frédéric BERQUÉ Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Mes p'tits Toquades - Verrines par Frédéric BERQUÉ à lire en ligne. Online Mes p'tits Toquades - Verrines par Frédéric BERQUÉ ebook Téléchargement PDF Mes p'tits Toquades - Verrines par Frédéric BERQUÉ Doc Mes p'tits Toquades - Verrines par Frédéric BERQUÉ Mobipocket Mes p'tits Toquades - Verrines par Frédéric BERQUÉ EPub
QGJW0N6EZM2QGJW0N6EZM2QGJW0N6EZM2