



Plancha des gourmets - Les délices de Solar

Lucia PANTALEONI

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Plancha des gourmets - Les délices de Solar Lucia PANTALEONI

 [Download](#) Plancha des gourmets - Les délices de Solar ...pdf

 [Read Online](#) Plancha des gourmets - Les délices de Solar ...pdf

Plancha des gourmets - Les délices de Solar

Lucia PANTALEONI

Plancha des gourmets - Les délices de Solar Lucia PANTALEONI

Téléchargez et lisez en ligne **Plancha des gourmets - Les délices de Solar Lucia PANTALEONI**

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Mode de cuisson original, la plancha permet la réalisation d'une grande variété de plats, de l'entrée au dessert. Pour une cuisine gourmande et conviviale, en intérieur ou en extérieur, découvrez en compagnie de Lucia Pantaleoni les secrets d'utilisation de cet ustensile et des recettes inédites !

Résolument pratique, ce livre répond à toutes les attentes des consommateurs, à savoir l'efficacité et l'accessibilité des recettes.

En préambule :

- La présentation du matériel indispensable et des conseils et tours de mains pour réussir immanquablement ses planchas

- La recette de base expliquée en pas-à-pas (texte et photos) : Kefta de boeuf à la plancha

Dans les recettes :

- Une organisation des ingrédients par rayon (primeur, charcutier, épicerie, crèmerie...)

- Des pictos qui précisent le coût, la difficulté et l'occasion, mais aussi la saison et la préparation à l'avance

- Une variante ou un conseil sont donnés pour chaque recette, de même que des sauces d'accompagnement.

- Pratique et pour l'efficacité de la réalisation, chaque recette est organisée en 3 ou 4 étapes maxi : 1/

Préparez les ingrédients, 2/ Cuisinez, 3/ Assemblez, 4/ Dressez

- La recette de l'invité, le boucher **Hugo Desnoyer** sur ce titre : Côtelettes d'agneau de lait à la plancha

En fin d'ouvrage :

- Les tuteurs de la cuisine (tableau des associations de saveurs, équivalences de mesure, équivalences de température) pour une cuisine improvisée.

Après le préambule pédagogique, découvrez aussi près de 30 recettes pour de délicieuses planchas gourmandes :

Planchas du boucher : Côte de bœuf à la fourme d'Ambert ; Brochettes de poulet au paprika et au thym ; Brochettes d'agneau et merguez ; Hamburger de poulet curcuma ; Tartare aller-retour aux saveurs d'Orient ; Travers de porc sauce barbecue ; Ailes de poulet pimentées ; Petites omelettes plates aux asperges et au lard

Planchas de la mer : Dorade et sa sauce aux amandes, basilic et menthe ; Espadon sauce, tomates et câpres ; Turbot à la plancha, crème de légumes d'été au basilic ; Crevettes roses petite sauce crémeuse ; Sardines farcies à la sicilienne ; Galettes de pommes de terre, saint-jacques et lard fumé ; Couteaux ail et persil ; Thon au sésame et sake ; Rascasse façon Teriyaki ; Laitue, oignon, poivrons et courgettes à la plancha sauce crémeuse à l'anchois

Planchas végétariennes : Légumes à la diable ; Légumes à la plancha et leur sauce aux asperges vertes ; Aubergines marinées à l'ail et à la menthe ; Bruschetta aux cèpes

Planchas sucrées : Poires glacées à la cannelle et au sucre roux ; Plancha de nectarines et romarin ; Abricots rôtis aux pistaches et au miel ; Plancha de pêches, thym, mascarpone au zeste de citron

Essayez dès maintenant la cuisine à la plancha, pour des repas originaux et conviviaux !

Présentation de l'éditeur

Mode de cuisson original, la plancha permet la réalisation d'une grande variété de plats, de l'entrée au dessert. Pour une cuisine gourmande et conviviale, en intérieur ou en extérieur, découvrez en compagnie de Lucia Pantaleoni les secrets d'utilisation de cet ustensile et des recettes inédites !

Résolument pratique, ce livre répond à toutes les attentes des consommateurs, à savoir l'efficacité et l'accessibilité des recettes.

En préambule :

- La présentation du matériel indispensable et des conseils et tours de mains pour réussir immanquablement ses planchas

- La recette de base expliquée en pas-à-pas (texte et photos) : Kefta de boeuf à la plancha

Dans les recettes :

- Une organisation des ingrédients par rayon (primeur, charcutier, épicerie, crèmerie...)

- Des pictos qui précisent le coût, la difficulté et l'occasion, mais aussi la saison et la préparation à l'avance

- Une variante ou un conseil sont donnés pour chaque recette, de même que des sauces d'accompagnement.

- Pratique et pour l'efficacité de la réalisation, chaque recette est organisée en 3 ou 4 étapes maxi : 1/

Préparez les ingrédients, 2/ Cuisinez, 3/ Assemblez, 4/ Dressez

- La recette de l'invité, le boucher **Hugo Desnoyer** sur ce titre : Côtelettes d'agneau de lait à la plancha

En fin d'ouvrage :

- Les tuteurs de la cuisine (tableau des associations de saveurs, équivalences de mesure, équivalences de température) pour une cuisine improvisée.

Après le préambule pédagogique, découvrez aussi près de 30 recettes pour de délicieuses planchas gourmandes :

Planchas du boucher : Côte de bœuf à la fourme d'Ambert ; Brochettes de poulet au paprika et au thym ; Brochettes d'agneau et merguez ; Hamburger de poulet curcuma ; Tartare aller-retour aux saveurs d'Orient ; Travers de porc sauce barbecue ; Ailes de poulet pimentées ; Petites omelettes plates aux asperges et au lard

Planchas de la mer : Dorade et sa sauce aux amandes, basilic et menthe ; Espadon sauce, tomates et câpres ; Turbot à la plancha, crème de légumes d'été au basilic ; Crevettes roses petite sauce crémeuse ; Sardines farcies à la sicilienne ; Galettes de pommes de terre, saint-jacques et lard fumé ; Couteaux ail et persil ; Thon au sésame et sake ; Rascasse façon Teriyaki ; Laitue, oignon, poivrons et courgettes à la plancha sauce crémeuse à l'anchois

Planchas végétariennes : Légumes à la diable ; Légumes à la plancha et leur sauce aux asperges vertes ; Aubergines marinées à l'ail et à la menthe ; Bruschetta aux cèpes

Planchas sucrées : Poires glacées à la cannelle et au sucre roux ; Plancha de nectarines et romarin ; Abricots rôtis aux pistaches et au miel ; Plancha de pêches, thym, mascarpone au zeste de citron

Essayez dès maintenant la cuisine à la plancha, pour des repas originaux et conviviaux !

Biographie de l'auteur

Consultante et journaliste culinaire, **Lucia Pantaleoni**, auteur phare des éditions Solar, multiplie avec passion et succès les expérimentations autour de la cuisine : elle a été notamment l'animatrice de l'émission *La cuisine de Lucia* sur gourmettv. Son blog : www.radicchiodiparigi.wordpress.com

L'invité prestige : Hugo Desnoyer, boucher de renom, a sa boucherie rue Boulard dans le 14ème arrondissement de Paris. Il choisit ses éleveurs avec précaution et les viandes qu'il propose présentent une qualité exceptionnelle. Depuis peu, il a ouvert dans le 16ème une nouvelle boucherie et table d'hôte où l'on peut déguster les meilleures viandes de France ! Sa boutique, où l'on se presse, dessert également de nombreuses tables étoilées et d'excellents bistrots ! Il est l'auteur de *L'Atelier d'Hugo Desnoyer* chez First.

Download and Read Online Plancha des gourmets - Les délices de Solar Lucia PANTALEONI
#EXTV71JOG96

Lire Plancha des gourmets - Les délices de Solar par Lucia PANTALEONI pour ebook en ligne Plancha des gourmets - Les délices de Solar par Lucia PANTALEONI 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 Plancha des gourmets - Les délices de Solar par Lucia PANTALEONI à lire en ligne. Online Plancha des gourmets - Les délices de Solar par Lucia PANTALEONI ebook Téléchargement PDF Plancha des gourmets - Les délices de Solar par Lucia PANTALEONI Doc Plancha des gourmets - Les délices de Solar par Lucia PANTALEONI Mobipocket Plancha des gourmets - Les délices de Solar par Lucia PANTALEONI EPub
EXTV71JOG96EXTV71JOG96EXTV71JOG96