



Spécial pâtes

Béregère Abraham

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Spécial pâtes Béregère Abraham

 [Telecharger Spécial pâtes ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Spécial pâtes ...pdf](#)

Spécial pâtes

Béregère Abraham

Spécial pâtes Béregère Abraham

Téléchargez et lisez en ligne Spécial pâtes Bérengère Abraham

103 pages

Présentation de l'éditeur

Rapides, économiques et toujours appréciées, les pâtes sont idéales pour un dîner entre amis ou une réunion de famille à l'improviste. Ajoutez quelques ingrédients et en 15 minutes chrono le tour est joué, votre plat sera plébiscité par tous !

55 recettes pour redécouvrir les pâtes, des classiques penne aux lasagnes en passant par les inévitables raviolis.

Les gratinées

Gratin de coquillettes au chèvre frais et basilic

Macaronis tomates gratinés au parmesan

Lasagnes saumon épinards et feta au curry

Les farcies

Cannelloni aux épinards et à la viande gratinée à la mimolette

Conchiglioni farcis à l'espagnole

Raviolis farcis aux épinards et à la ricotta

Les créatives

Risoni à l'encre façon risotto

Trofies aux petits pois et lardons façon risotto

Gâteau de pâte au jambon de Parme, aux girolles et au comté

Les pâtes à la viande

Tagliatelles à la crème de gorgonzola, noix et magret fumé

Linguine à la pancetta grillée et crème de parmesan

Penne Arabiata citron confit et tomates cerise

Les pâtes de la mer

Tagliatelles poivrées à la crème de pecorino et pétoncles grillées

Spaghettis noirs aux coquillages et ciboulette

Nouilles soba au haddock et aux champignons, beurre à la sauge

Linguine au saumon et courgette au pesto rouge

+ des astuces, des variantes, des conseils pour choisir les bons produits... Biographie de l'auteur

Diplômée de l'école des beaux-arts de Toulouse et fille de chef de cuisine, Bérengère Abraham travaille en tant que styliste culinaire pour la publicité et la presse. Elle est l'auteure de nombreux ouvrages aux éditions Larousse.

Quelques mots de Bérengère :

Ma passion pour la cuisine...

J'ai grandi dans une famille de restaurateurs et donc j'ai toujours vu mon père cuisiner depuis mon enfance, je l'ai toujours beaucoup observé et la cuisine m'a donc très tôt passionnée. **Mes ingrédients préférés au quotidien...**

Au quotidien, pas besoin d'être trop exotique, l'essentiel est de choisir des bons produits, une huile d'olive de qualité par exemple ou du sel épicé. Pour apporter une petite touche asiatique, j'utilise beaucoup le gingembre et la citronnelle qui se glissent très facilement un peu partout. **Mes « trucs » pour réussir une**

recette...

Être patient et surtout exigeant. Chaque étape est importante dans la réalisation d'une recette surtout en pâtisserie, alors rien ne sert de brûler les étapes ! **Un plat pour épater mes amis...**

Une tarte tatin. **Pour un dîner à deux ...**

Un carpaccio de saint jacques à la vanille. **Et pour moi toute seule ...**

Des crevettes marinées au citron vert et à la citronnelle. **L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**

Une cuillère en bois. **Mon métier de styliste culinaire...**J'ai suivi 5 ans d'études aux beaux-arts de Toulouse, mais il n'y a pas de formation particulière pour ce métier, chacun vient en général d'horizons différents. **Ce qui m'inspire...**

L'atmosphère du moment, les saisons bien sûr, la mode...

Download and Read Online Spécial pâtes Bérengère Abraham #9BXJV36K4LU

Lire Spécial pâtes par Bérengère Abraham pour ebook en ligne Spécial pâtes par Bérengère Abraham
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 Spécial pâtes par Bérengère Abraham à lire en ligne. Online Spécial pâtes par Bérengère Abraham
ebook Téléchargement PDF Spécial pâtes par Bérengère Abraham Doc Spécial pâtes par Bérengère Abraham
Mobipocket Spécial pâtes par Bérengère Abraham EPub
9BXJV36K4LU9BXJV36K4LU9BXJV36K4LU