



Moelleux et fondants

Valéry Drouet

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Moelleux et fondants Valéry Drouet

 [Telecharger Moelleux et fondants ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Moelleux et fondants ...pdf](#)

Moelleux et fondants

Valéry Drouet

Moelleux et fondants Valéry Drouet

Téléchargez et lisez en ligne Moelleux et fondants Valéry Drouet

64 pages

Extrait

Moelleux, fondants, coulants ? Une histoire de coeur !

Dans la famille des plaisirs régressifs les plus populaires, je demande le mi-cuit ! Décliné sous différentes consistances (moelleux, fondants, coulants...) selon son degré de cuisson, et avec différents ingrédients (chocolat, confiseries, biscuits, fruits frais ou secs... et même fromage et petits légumes...) selon les goûts et les couleurs, le mi-cuit transperce les pupilles avant de faire chavirer les papilles...

La réalisation du mi-cuit est particulièrement simple, pourtant il existe quelques trucs à connaître pour être certain de faire fondre ses convives à tous les coups :

La pâte doit être légère et aérienne. La faire reposer quelques heures au réfrigérateur permet de la rendre moins fluide et éviter qu'elle ne coule sous les cercles à pâtisserie. Selon les recettes, elle est un «simple appareil» et reste moelleuse à coeur à la cuisson, ou bien elle est garnie d'un coeur d'une autre préparation qui fond en cuisant.

Le coeur peut être fait avec de la confiture, du coulis, un sirop de fruits, de la pâte à tartiner, un carré de chocolat, etc. Vous pouvez aussi congeler certaines préparations dans des bacs à glaçons ou confectionner des gelées. Le coeur fourré dans la pâte du gâteau va fondre à la cuisson, tandis que la pâte va durcir en surface.

Le choix des moules fait partie de la réussite des mi-cuits. Mieux vaut utiliser des moules individuels préalablement beurrés et farinés ou, mieux, des cercles à pâtisserie en métal, plutôt que des ramequins qui nécessitent de renverser ces petits gâteaux fragiles et de risquer de les casser et de faire couler le coeur. Attendez toujours quelques minutes avant de passer délicatement une lame de couteau à l'intérieur des cercles et de les retirer. Si vous n'avez que des ramequins servez les mi-cuits directement dedans.

La cuisson est sans doute la clé du succès du mi-cuit. Une bonne maîtrise de son four est indispensable : trop cuit, votre gâteau sera sec et le coeur ne coulera pas. Respectez bien les consignes : la cuisson peut varier de 2 à 3 minutes selon les recettes, la taille des moules et le niveau de remplissage (aux trois quarts en général).

L'accompagnement, enfin, fera de la dégustation de vos mi-cuits un vrai délice : coulis de fruits, caramel laitier, sauce au chocolat ou glace...

Les variations autour du mi-cuit sont infinies, et le plaisir aussi... Présentation de l'éditeur

30 recettes de délicieux gâteaux mi-cuits, dégoulinants de gourmandise ! Biographie de l'auteur

Ma définition de la cuisine... Passion et improvisation pour des mélanges inattendus...le résultat visuel est très important car on déguste toujours avec les yeux en premier...

Ma passion pour la cuisine... Dès l'âge de 12-13 ans, j'adorais envahir la cuisine le mercredi pour réaliser des expériences... surtout en pâtisserie ! Puis à 14 ans, j'ai décidé de faire l'école hôtelière, jusqu'à 17 ans où j'ai commencé à travailler dans des restaurants gastronomiques à Paris, Londres, Beaulieu-sur-Mer, Rouen. **Mon métier de styliste culinaire...** Je travaillais dans le restaurant d'un grand studio de photo à Paris, car j'avais envie de devenir styliste culinaire, et par là-même devenir auteur de livres de cuisine pour partager mes recettes. J'ai alors rencontré Pierre-Louis Viel, un photographe avec qui j'ai fait mes premiers pas de styliste culinaire, sans formation particulière avec pour seul objectif de réussir pour le mieux. J'ai travaillé pour la presse, dans un premier temps, puis ensuite pour l'édition, avec Larousse entre autres, qui

me fait maintenant confiance et me laisse réaliser de jolis livres : *Étonnamment facile*, aux recettes surprenantes et simples à la fois, *Tians et gratins*, avec ces recettes chaleureuses que l'on aime déguster entre amis ou en famille et *Tendres et rigolotes charlottes !* pour les souvenirs d'enfants où la charlotte était le dessert du dimanche, ici revisitée dans des recettes originales.

Mes ingrédients préférés au quotidien...J'adore la cuisine sucré-salé avec du miel et des épices ; dans un esprit plus franco-français, j'aime beaucoup l'huile d'olive : je cuisine et assaisonne tout avec elle !

Mes « trucs » pour réussir une recette...Avoir envie de se faire plaisir et envie de faire plaisir à ceux que l'on va servir, ça marche toujours !

Un repas pour épater mes amis...Je leur cuisine souvent un poisson en sauce avec des mélanges de goût asiatique et toujours un très bon dessert, c'est ce dont ils se souviennent le plus.

L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...La mandoline, un outil professionnel formidable qui permet de tailler les légumes en différentes forme fines, régulières et avec une rapidité redoutable. Elle est toujours a portée de main dans ma cuisine.

Un blog ?Je n'ai malheureusement pas le temps de tenir de blog ou de site. J'y pense mais il faudrait que je le fasse la nuit !

Download and Read Online Moelleux et fondants Valéry Drouet #EP1GJ8CDUHB

Lire Moelleux et fondants par Valéry Drouet pour ebook en ligne Moelleux et fondants par Valéry Drouet
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 Moelleux et fondants par Valéry Drouet à lire en ligne. Online Moelleux et fondants par Valéry Drouet
ebook Téléchargement PDF Moelleux et fondants par Valéry Drouet Doc Moelleux et fondants par Valéry
Drouet Mobipocket Moelleux et fondants par Valéry Drouet Epub

EP1GJ8CDUHBEP1GJ8CDUHBEP1GJ8CDUHB