



## Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector

*Collectif*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

### **Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector** Collectif

Vous êtes à court d'idées pour nourrir votre tribu, les copines débarquent et vous avez la tête vide, les fêtes approchent et c'est à votre tour de régaler tout ce beau monde... Ouvrez au plus vite le Petit Larousse cuisinier ! Vous y trouverez :Une multitude de recettes simples et rapides pour manger équilibré, des incontournables pour les amoureux de la tradition, des recettes exotiques pour papilles curieuses, des plats festifs pour les grands jours. Plusieurs recettes tout en images pour réussir à coup sûr. Et un Atelier de cuisine qui explique, étape par étape, les préparations et les techniques de base : découper un poulet cuit, paner une escalope, pocher un oeuf... Des pictos pour distinguer d'un coup d'oeil des recettes légères, celles qu'on peut faire à l'avance ou les plats express. Et aussi des conseils, astuces, variantes et idées de menus. Une cuisine variée, gourmande et pleine de saveurs !

 [Download Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collecto ...pdf](#)

 [Read Online Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collec ...pdf](#)

# **Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector**

*Collectif*

## **Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector Collectif**

Vous êtes à court d'idées pour nourrir votre tribu, les copines débarquent et vous avez la tête vide, les fêtes approchent et c'est à votre tour de régaler tout ce beau monde... Ouvrez au plus vite le Petit Larousse cuisinier ! Vous y trouverez :Une multitude de recettes simples et rapides pour manger équilibré, des incontournables pour les amoureux de la tradition, des recettes exotiques pour papilles curieuses, des plats festifs pour les grands jours. Plusieurs recettes tout en images pour réussir à coup sûr. Et un Atelier de cuisine qui explique, étape par étape, les préparations et les techniques de base : découper un poulet cuit, paner une escalope, pocher un oeuf... Des pictos pour distinguer d'un coup d'oeil des recettes légères, celles qu'on peut faire à l'avance ou les plats express. Et aussi des conseils, astuces, variantes et idées de menus. Une cuisine variée, gourmande et pleine de saveurs !

624 pages

Extrait

VERRINES A L'AVOCAT ET AUX DEUX TOMATES

POUR 12 VERRINES

PRÉPARATION : 20 min

- > 2 avocats bien mûrs
- > 1 oignon blanc
- > le jus de 1 citron vert
- > le jus de 1/2 citron
- > 1 c. à café de piment de Cayenne
- > quelques feuilles de coriandre
- > quelques feuilles de menthe + pour décorer
- > 200 g de tomates
- > 1 c. à soupe de paprika
- > 4 c. à soupe d'huile d'olive
- > 120 g de tomates mi-sèches
- > une poignée de germes d'alfalfa (facultatif)
- > sel, poivre

Coupez les avocats en deux, retirez le noyau et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère. Taillez l'oignon blanc en quartiers.

Dans le bol d'un robot, réunissez l'avocat, l'oignon blanc, le jus des citrons et le piment de Cayenne, puis mixez le tout. Salez et réservez au frais.

Ciselez les feuilles de coriandre et de menthe. Coupez les tomates en petits dés et mélangez-les délicatement avec le paprika, l'huile d'olive et les aromates. Salez et poivrez. Détaillez les tomates mi-sèches en petits dés.

Disposez dans chaque verrine une couche du mélange à la tomate, puis une couche du mélange à l'avocat et terminez par les dés de tomates mi-sèches. Parsemez de feuilles de menthe et, éventuellement, de germes d'alfalfa. Servez bien frais.

#### CONSEIL

Pour une recette encore plus légère, mais tout aussi savoureuse, remplacez la moitié d'un avocat par 1 cuillerée à soupe de fromage blanc à 0 % ou 20 % de matière grasse. Présentation de l'éditeur

Pour cette édition enrichie, une vingtaine de recettes sont illustrées avec des nouvelles photographies et une douzaine de recettes se déroulent en pas à pas. L'ensemble des recettes s'agrémentent de nouvelles variantes et astuces. En fin d'ouvrage, 2 doubles pages sont consacrées à la cuisson des différents morceaux de viande.

Download and Read Online **Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector Collectif**

#6GXZMHY5BS4

Lire Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector par Collectif pour ebook en ligneLe Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector par Collectif 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 Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector par Collectif à lire en ligne.Online Le Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector par Collectif ebook Téléchargement PDFLe Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector par Collectif DocLe Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector par Collectif MobipocketLe Petit Larousse illustré cuisinier: Edition Collector par Collectif EPub

**6GXZMHY5BS46GXZMHY5BS46GXZMHY5BS4**