



Verrines

Frédéric BERQUÉ

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Verrines Frédéric BERQUÉ

 [Telecharger Verrines ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Verrines ...pdf](#)

Verrines

Frédéric BERQUÉ

Verrines Frédéric BERQUÉ

Téléchargez et lisez en ligne Verrines Frédéric BERQUÉ

96 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

Jeux de couleurs, délicieux parfums, mélange de saveurs, tintement de la cuillère sur le verre, vivent les verrines ! Elles vont envoûter vos papilles. Sucrées, salées, et surtout très simples à réaliser, ces jolies verrines charmeront vos invités ! Verres à Whisky, pots de yaourt, ramequins : laissez parler votre imagination...

50 recettes qui ont tout pour plaire !

Version salée : verrines tahitiennes de crevettes à l'ananas, crème brûlée foie gras mangue-passion, cappuccino de petits pois et ses mouillettes, tartare de saumon et guacamole, avocat, crevette et pamplemousse, tartare de saumon marinée, verrine grecque au yaourt et concombre...

Version sucrée : panacotta aux pêches, bavarois aux framboises, mousse chocolat au caramel de beurre salé...

Les verrines, c'est toujours un succès !

Biographie de l'auteur

Frédéric Berqué est professeur de cuisine et l'auteur de nombreux ouvrages de cuisine dans la collection " Toquades ".

Download and Read Online Verrines Frédéric BERQUÉ #CJBNRY0KSTL

Lire Verrines par Frédéric BERQUÉ pour ebook en ligne 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 Verrines par Frédéric BERQUÉ à lire en ligne. Online Verrines par Frédéric BERQUÉ ebook Téléchargement PDF Verrines par Frédéric BERQUÉ Doc Verrines par Frédéric BERQUÉ Mobipocket Verrines par Frédéric BERQUÉ EPub
CJBNRY0KSTLCJBNRY0KSTLCJBNRY0KSTL