

## Petit livre de - Recettes chic et choc

Thomas FELLER



Petit livre de - Recettes chic et choc Thomas FELLER



## Petit livre de - Recettes chic et choc

Thomas FELLER

**Petit livre de - Recettes chic et choc** Thomas FELLER

## Téléchargez et lisez en ligne Petit livre de - Recettes chic et choc Thomas FELLER

Format: Ebook Kindle Présentation de l'éditeur

Les petites recettes qui feront un grand effet!

Envie de vous faire plaisir et de régaler vos amis ? Faites confiance au *Petit livre des recettes chic et choc*. **150 recettes qui feront un effet bœuf !** Brochettes, verrines, tartelettes, clubs, entrées, plats, mignardises... faciles à réaliser et rapides à préparer !

Réunissez tous les ingrédients d'une bonne soirée : brochettes de magret fumé et pomelos, verrine de ceviche de crevettes à l'avocat, wrap de jambon de parme, épinards et mozza, terrine de courgette, poivrons et menthe, joue de boeuf au lait de coco, smoothies fruits exotiques et épices, tartelettes framboise - pistaches caramélisées... Tous vos convives voudront connaître votre secret. Le dîner presque parfait, c'est VOUS qui l'aurez fait!

Extrait Introduction

Vous ne vous appelez pas Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Paul Bocuse ou Michel Bras?

Et pourtant, vous aimeriez cuisiner comme un grand chef tout en faisant plaisir à vos convives, dans votre cuisine à vous, avec peu de techniques et peu d'ingrédients.

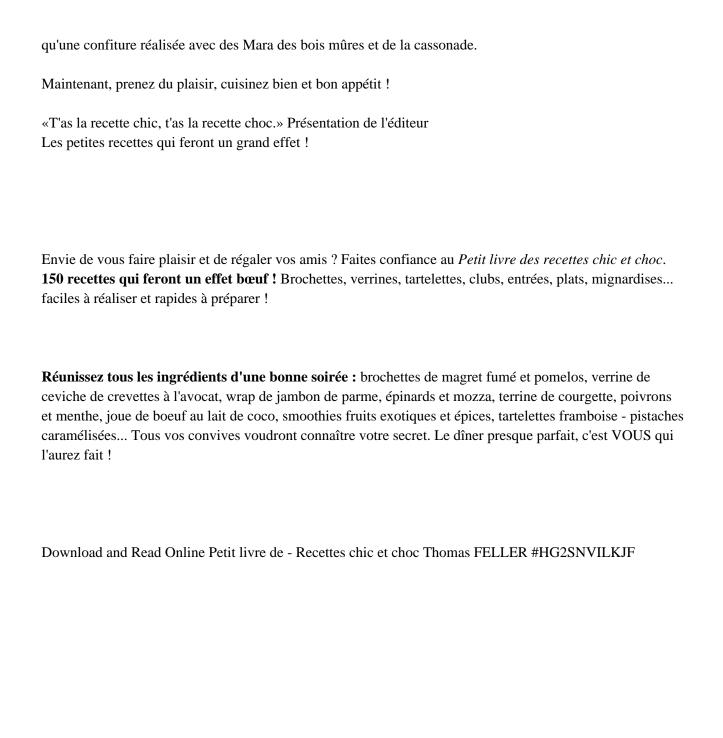
Eh bien, ce n'est pas un problème! Pas la peine, pour se régaler, d'avoir un grand chapeau blanc qui donne l'air d'un drôle de Coton-Tige, ni même d'avoir passé les 40 dernières années de sa vie à se battre bec et ongles dans une cuisine qui ressemble plus à une grotte qu'à un lieu de vie.

Ce dont vous avez besoin, c'est de ce Petit Livre, d'un peu de motivation, et surtout de l'envie de partager et de faire plaisir.

Les recettes de ce livre sont toutes simples, faciles à réaliser avec des produits courants. Assurez-vous simplement de toujours choisir des ingrédients de qualité, qui créeront la surprise et l'émotion lorsque vous ferez déguster vos préparations.

C'est en effet sur ce point que se fait la différence entre ce que vous mangez chez les restaurateurs et ce que l'on a dans nos réfrigérateurs. Les chefs (du moins les bons) ne choisissent que des produits de qualité, qui, déjà à l'état brut, sont excellents. N'oubliez jamais que la base, le socle fondateur de la cuisine, c'est la qualité des produits.

Une confiture de fraises faite avec des fraises moyennes et un sucre blanc de base sera bien moins bonne



Lire Petit livre de - Recettes chic et choc par Thomas FELLER pour ebook en lignePetit livre de - Recettes chic et choc par Thomas FELLER 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 Petit livre de - Recettes chic et choc par Thomas FELLER à lire en ligne. Online Petit livre de - Recettes chic et choc par Thomas FELLER ebook Téléchargement PDFPetit livre de - Recettes chic et choc par Thomas FELLER MobipocketPetit livre de - Recettes chic et choc par Thomas FELLER EPub

HG2SNVILKJFHG2SNVILKJF