



Atelier Petits-beurre

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Atelier Petits-beurre

Béregère Abraham

Atelier Petits-beurre Béregère Abraham

 [Télécharger Atelier Petits-beurre ...pdf](#)

 [Lire en ligne Atelier Petits-beurre ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Atelier Petits-beurre Bérengère Abraham

64 pages

Présentation de l'éditeur

Ce délicieux biscuit est un plaisir à savourer au goûter ou à n'importe quel moment de la journée. Apprenez enfin à le réaliser vous-même ! Ce coffret comprend : **Un emporte-pièce tampon** pour mouler en un clin d'oeil vos petits-beurre **Un livre de 60 pages** avec :- Un pas à pas en 11 photos pour maîtriser la recette de base des petits-beurre.- 22 recettes originales pour s'amuser à créer plein de petits-beurre (parfumés, sucrés, salés), utiliser ses petits-beurre dans des recettes (sandwich à la pâte à tartiner aux noisettes, mille-feuilles de petits-beurre à la crème vanille-fraise, mini-gâteaux à étages) et, comment utiliser ses petits-beurre cassés ou entamés (surtout quand on n'aime manger que les coins !)

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 Atelier Petits-beurre Bérengère Abraham #FM01SWPTZBR

Lire Atelier Petits-beurre par Bérengère Abraham pour ebook en ligneAtelier Petits-beurre 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 Atelier Petits-beurre par Bérengère Abraham à lire en ligne.Online Atelier Petits-beurre par Bérengère Abraham ebook Téléchargement PDFAtelier Petits-beurre par Bérengère Abraham DocAtelier Petits-beurre par Bérengère Abraham MobipocketAtelier Petits-beurre par Bérengère Abraham EPub
FM01SWPTZBRFM01SWPTZBRFM01SWPTZBR