



Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées


Collectif

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées Collectif

 [Download Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et ...pdf](#)

 [Read Online Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées e ...pdf](#)

Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées

Collectif

Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées Collectif

Téléchargez et lisez en ligne Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées Collectif

Format: Ebook Kindle
Présentation de l'éditeur

**Cuisine du monde : une des grandes tendances cuisine du moment.
250 recettes faciles pour cuisiner de délicieux plats venus des quatre coins du monde !**

"250 recettes" : une collection qui démarre !

Découvrez 250 recettes, variantes et techniques pour offrir à votre famille ou à vos amis un savoureux voyage culinaire au cœur des cinq continents !

Cannellonis fondants, burgers extravagants, chop suey de légumes, mafé au bœuf ou pâtisseries orientales : régalez et épatez vos invités grâce à ces recettes délicieusement dépayssantes.

250 recettes faciles testées, goûtées et appréciées dans un joli livre à offrir ou à s'offrir ! À vos fourneaux !

Extrait

Gaspacho tomates, fraises et basilic

Préparation : 6 min

Difficulté : *

- ° 1 mixeur
- ° 1 planche à découper

INGRÉDIENTS :

- 250 g de fraises
- 2 tomates mûres (environ 330 g)
- 3 à 4 belles feuilles de basilic
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de framboises
- sel

Lavez et équeutez les fraises et les tomates.

Coupez-les en morceaux.

Mixez les tomates, les fraises, le basilic et le vinaigre.

Goûtez et salez au besoin. Allongez éventuellement avec un peu d'eau pour un gaspacho plus fluide.

Répartissez dans 4 verres. Servez frais.

Variante

Transformez ce gaspacho en granité en le plaçant au congélateur et en grattant régulièrement à la fourchette. Idéal en été !

Truc de cuisinier

Si vos fraises sont très mûres et sucrées, commencez par en mettre 200 g, goûtez et ajoutez les 50 g restants si le mélange ne vous semble pas trop sucré. Présentation de l'éditeur

Cuisine du monde : une des grandes tendances cuisine du moment.

250 recettes faciles pour cuisiner de délicieux plats venus des quatre coins du monde !

"250 recettes" : une collection qui démarre !

Découvrez 250 recettes, variantes et techniques pour offrir à votre famille ou à vos amis un savoureux voyage culinaire au cœur des cinq continents !

Cannellonis fondants, burgers extravagants, chop suey de légumes, mafé au bœuf ou pâtisseries orientales : régalez et épatez vos invités grâce à ces recettes délicieusement dépayés.

250 recettes faciles testées, goûtées et appréciées dans un joli livre à offrir ou à s'offrir ! À vos fourneaux !

Download and Read Online Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées Collectif
#XMRKD7VLW5Y

Lire Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées par Collectif pour ebook en ligne Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées 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 Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées par Collectif à lire en ligne. Online Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées par Collectif ebook Téléchargement PDF Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées par Collectif Doc Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées par Collectif Mobipocket Cuisine du monde - 250 recettes testées, goûtées et appréciées par Collectif EPub

XMRKD7VLW5YXMRKD7VLW5YXMRKD7VLW5Y