



Petits-beurre - Les meilleures recettes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Petits-beurre - Les meilleures recettes

Valéry Drouet

Petits-beurre - Les meilleures recettes Valéry Drouet

- Nombre de page : 64 p. - Date de parution : août 2012. - ISBN : 978-2035878045.

 [Télécharger Petits-beurre - Les meilleures recettes ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petits-beurre - Les meilleures recettes ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Petits-beurre - Les meilleures recettes Valéry Drouet

64 pages

Extrait

Petits biscuits à croquer...

Les petits-beurre nous régalaient depuis plusieurs générations, nos grand-mères les utilisaient déjà !

Leur facilité d'emploi permet la réalisation d'une multitude de desserts aussi délicieux les uns que les autres.

Vous aimez la saveur inimitable du petit-beurre ? Ce biscuit à la fois croquant et fondant vous séduit ? Découvrez des recettes inédites qui lui rendent hommage.

Comment utiliser ces biscuits ? Dans ces recettes, ils sont soit employés entiers, soit, le plus souvent, concassés ou réduits en poudre avant d'être manipulés.

Les petits-beurre : des biscuits classiques qui feront toujours des desserts originaux ! Présentation de l'éditeur
25 recettes gourmandes dans un livre en forme de petit-beurre, pour tous les nostalgiques des biscuits à « oreilles » de notre enfance. De délicieux desserts faciles à réaliser à base de petits-beurre, pour rendre hommage au goût unique de ces biscuits : Brownie aux éclats de petits-beurre et aux noix, tiramisu banane, coco et petits-beurre, charlotte aux petits-beurre et caramel, macaron de petits-beurre au chocolat et noix de pécan... Biographie de l'auteur
est photographe spécialisé dans les sujets culinaires. Il a réalisé de nombreux clichés pour des magazines prestigieux ainsi que pour plusieurs ouvrages de cuisine, notamment aux éditions Larousse

Ma définition de la cuisine... Passion et improvisation pour des mélanges inattendus... le résultat visuel est très important car on déguste toujours avec les yeux en premier...

Ma passion pour la cuisine... Dès l'âge de 12-13 ans, j'adorais envahir la cuisine le mercredi pour réaliser des expériences... surtout en pâtisserie ! Puis à 14 ans, j'ai décidé de faire l'école hôtelière, jusqu'à 17 ans où j'ai commencé à travailler dans des restaurants gastronomiques à Paris, Londres, Beaulieu-sur-Mer, Rouen. **Mon métier de styliste culinaire...** Je travaillais dans le restaurant d'un grand studio de photo à Paris, car j'avais envie de devenir styliste culinaire, et par là-même devenir auteur de livres de cuisine pour partager mes recettes. J'ai alors rencontré Pierre-Louis Viel, un photographe avec qui j'ai fait mes premiers pas de styliste culinaire, sans formation particulière avec pour seul objectif de réussir pour le mieux. J'ai travaillé pour la presse, dans un premier temps, puis ensuite pour l'édition, avec Larousse entre autres, qui me fait maintenant confiance et me laisse réaliser de jolis livres : *Étonnamment facile*, aux recettes surprenantes et simples à la fois, *Tians et gratins*, avec ces recettes chaleureuses que l'on aime déguster entre amis ou en famille et *Tendres et rigolotes charlottes* ! pour les souvenirs d'enfants où la charlotte était le dessert du dimanche, ici revisitée dans des recettes originales.

Mes ingrédients préférés au quotidien... J'adore la cuisine sucré-salé avec du miel et des épices ; dans un esprit plus franco-français, j'aime beaucoup l'huile d'olive : je cuisine et assaisonne tout avec elle !

Mes « trucs » pour réussir une recette... Avoir envie de se faire plaisir et envie de faire plaisir à ceux que l'on va servir, ça marche toujours !

Un repas pour épater mes amis... Je leur cuisine souvent un poisson en sauce avec des mélanges de goût asiatique et toujours un très bon dessert, c'est ce dont ils se souviennent le plus.

L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer... La mandoline, un outil professionnel formidable qui permet de tailler les légumes en différentes formes fines, régulières et avec une rapidité redoutable. Elle est toujours à portée de main dans ma cuisine.

Un blog ? Je n'ai malheureusement pas le temps de tenir de blog ou de site. J'y pense mais il faudrait que je

le fasse la nuit !

Download and Read Online Petits-beurre - Les meilleures recettes Valéry Drouet #UR58FE2TIQV

Lire Petits-beurre - Les meilleures recettes par Valéry Drouet pour ebook en lignePetits-beurre - Les meilleures recettes par Valéry Drouet 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 Petits-beurre - Les meilleures recettes par Valéry Drouet à lire en ligne.Online Petits-beurre - Les meilleures recettes par Valéry Drouet ebook Téléchargement PDFPetits-beurre - Les meilleures recettes par Valéry Drouet DocPetits-beurre - Les meilleures recettes par Valéry Drouet MobipocketPetits-beurre - Les meilleures recettes par Valéry Drouet EPub

UR58FE2TIQVUR58FE2TIQVUR58FE2TIQV