



Leçons de cuisine - Apéros

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Leçons de cuisine - Apéros

Sylvain Collectif

Leçons de cuisine - Apéros Sylvain Collectif

 [Télécharger Leçons de cuisine - Apéros ...pdf](#)

 [Lire en ligne Leçons de cuisine - Apéros ...pdf](#)

192 pages

Extrait

Confit de légumes provençaux

Ustensiles

1 poêle antiadhésive

1 casserole

4 verrines

1 mixeur

1 passoire

Ingrédients

90 g de courgettes

40 g de poivron jaune

40 g de poivron rouge

40 g de poivron vert

25 g d'aubergine

2 c. à s. d'huile d'olive

50 g de pignons de pin

4 branches de basilic frais

sel

poivre du moulin

1. Lavez les légumes et coupez-les avec leur peau en cubes de ½ cm.
2. Dans une poêle bien chaude, versez un peu d'huile d'olive et faites cuire les courgettes pendant 3 minutes afin cruelles soient encore un peu croquantes. Réservez dans une casserole. Faites cuire les 3 poivrons pendant 3 à 4 minutes puis ajoutez-les dans la casserole. Terminez par la cuisson des aubergines, que vous ajouterez au reste.
3. Essuyez la poêle, faites-la chauffer à sec puis versez les pignons de pin afin de les dorer. Ne quittez pas la poêle des yeux car ils colorent très vite. Ajoutez les pignons dorés au contenu de la casserole. Ciselez très finement quelques feuilles de basilic et ajoutez-les aux légumes.
4. Au moment de servir, réchauffez le confit dans la casserole avec un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes. Assaisonnez à votre goût, versez dans des verrines et ajoutez quelques feuilles de basilic pour la décoration. Servez.

VARIANTE

Vous pouvez servir accompagné de chantilly de basilic : mixez 25 cl de crème liquide, les feuilles d'1 bouquet de basilic et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Filtrez dans une passoire fine et versez dans un siphon avec 2 cartouches de gaz. Placez au frais pendant 2 heures puis servez la chantilly sur les verrines de légumes.

ASTUCE

Équipez-vous d'un coupe-légumes alligator : cet appareil permet de couper rapidement les légumes en dés ou en bâtonnets de taille parfaitement régulière. Il existe différentes tailles de grille. Présentation de l'éditeur

Leçons de cuisine Apéros, ce sont :

10 techniques de base illustrées étape par étape pour devenir un pro de l'apéro : plier une pâte filo, préparer des dips à votre goût, réaliser des mini-sandwichs...

80 recettes gourmandes et faciles, des astuces et variantes : feuilletés maison, dips aux saveurs surprenantes, cocktails avec ou sans alcool, tapas caliente...

Toutes ces recettes ont été testées et photographiées pour vous.

Réinventez l'apéro et épatez vos convives !

Biographie de l'auteur

Grâce à son expertise et à son talent de cuisinière pour famille nombreuse et grandes tablées, Héloïse Martel a déjà convaincu plus de : 3 millions de lecteurs avec ses livres de recettes faciles et originales. Dans cet ouvrage, elle a sélectionné 80 recettes, variantes et trucs afin de donner envie à chacun de cuisiner tous les jours de bons plats pour sa famille ou ses amis. Belin Balkan, photographe, et Judith Clavel, styliste culinaire, ont associé tout leur talent et leur pédagogie pour réaliser les pas à pas de cet ouvrage.

Download and Read Online *Leçons de cuisine - Apéros* Sylvain Collectif #1JX7HFU6RVO

Lire Leçons de cuisine - Apéros par Sylvain Collectif pour ebook en ligneLeçons de cuisine - Apéros par Sylvain 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 Leçons de cuisine - Apéros par Sylvain Collectif à lire en ligne.Online Leçons de cuisine - Apéros par Sylvain Collectif ebook Téléchargement PDFLeçons de cuisine - Apéros par Sylvain Collectif DocLeçons de cuisine - Apéros par Sylvain Collectif MobipocketLeçons de cuisine - Apéros par Sylvain Collectif EPub

1JX7HFU6RVO1JX7HFU6RVO1JX7HFU6RVO