



Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis



Télécharger



Lire En Ligne

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

Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis

Collectif

Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis Collectif

Plancha espagnole - Plan de cuisson 600x400mm - 2 brûleurs - Plateau en acier rectifié 12 mm - gouttière de récupération des graisses - Prix constaté 749.99?

 [Télécharger Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour re ...pdf](#)

 [Lire en ligne Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis Collectif

253 pages

Présentation de l'éditeur

Buffets, apéritifs dînatoires, pique-niques, repas en plein air... il y a mille et une façons de réunir ses proches en toute convivialité. Pour des moments inoubliables, régalez vos convives en puisant dans ces 120 recettes variées et faciles à préparer signées Cuisine et Vins de France. Tartines ensoleillées, petits sandwiches originaux, canapés imaginatifs, petits feuilletés simplissimes, verrines rafraîchissantes, brochettes amusantes, mets à la plancha savoureux, sauces parfumées... des recettes à déguster chaudes ou froides, avec ou sans couverts... et dans la bonne humeur !

EXTRAIT

saumon fumé concombre

Préparation : 10 min

Pour 10 tartines

200 g de pain de campagne au levain type

Poilâne tranché 1 300 g de saumon fumé en tranches - 180 g de fromage blanc - ¼ de concombre (120 g) 1 10 brins de ciboulette - 1 cuil. à café de jus de citron vert - fleur de sel de Guérande - poivre sarawak

Coupez le pain pour obtenir 10 belles tartines de 5 cm de large. Toastez-les.

Coupez le concombre en deux, ôtez les graines à l'aide d'une petite cuillère.

Tranchez-le en fines rondelles.

Mélangez le fromage blanc avec la ciboulette ciselée, le jus de citron vert, une pincée de sel de Guérande, poivrez. Tranchez le saumon en deux ou quatre selon leur taille.

Tartinez les tranches de pain avec le fromage blanc assaisonné et montez chaque tartine en alternant tranches de concombre et tranches de saumon.

Décorez avec une feuille de mâche ou de cresson.

Download and Read Online Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis Collectif #5UD6QALIPFR

Lire Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis par Collectif pour ebook en ligneBuffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis 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 Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis par Collectif à lire en ligne.Online Buffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis par Collectif ebook Téléchargement PDFBuffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis par Collectif DocBuffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis par Collectif MobipocketBuffets, barbecue & plancha : 120 recettes pour recevoir entre amis par Collectif EPub

5UD6QALIPFR5UD6QALIPFR5UD6QALIPFR