



Le meilleur de la France

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Le meilleur de la France

Collectif

Le meilleur de la France Collectif

 [Télécharger Le meilleur de la France ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le meilleur de la France ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Le meilleur de la France Collectif

296 pages

Extrait

MILLE-FEUILLE AUX POIREAUX ET OEUFS POCHÉS

C'EST AVEC DE LA PÂTE FEUILLETÉE QUE L'ON RÉALISE LES MILLE-FEUILLES. ON PEUT LA CONFECTIONNER SOI-MÊME OU L'ACHETER DANS LE COMMERCE. IL EST IMPORTANT D'UTILISER DES OEUFS TRÈS FRAIS POUR CETTE RECETTE.

PRÉCHAUFFEZ le four à 190 °C (th. 6/7). Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée pour former un carré de 24 cm de côté. Réfrigérez pendant 10 minutes puis coupez en quatre triangles de même taille. Égalisez les bords au couteau. Placez les triangles sur une plaque légèrement humide, badigeonnez avec l'oeuf battu et faites cuire 15 minutes au four. La pâte doit être gonflée et dorée. Coupez les triangles en deux dans l'épaisseur et supprimez toute pâte restée molle avec une cuillère.

COUPEZ les poireaux en deux puis en julienne fine. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites tomber les poireaux en remuant constamment pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez.

POCHEZ LES OEUFS : remplissez une casserole d'eau et portez à ébullition. Réduisez le feu. Cassez un oeuf dans un ramequin et faites glisser dans l'eau frémissante. Pochez 3 minutes, retirez délicatement avec une écumoire et égouttez sur du papier absorbant. Pochez ainsi tous les oeufs.

BEURRE BLANC : faites fondre doucement les échalotes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais non dorées. Ajoutez le vin blanc et faites réduire de moitié. Versez le bouillon et prolongez la cuisson pour faire réduire d'un tiers. Incorporez le beurre petit à petit en fouettant constamment pour épaissir. Pour ne pas surchauffer, enlevez du feu, puis remettez pour maintenir à température constante. Salez et poivrez.

POSEZ les triangles de base sur un plat de service, nappez d'une cuillerée de poireaux chauds puis d'un oeuf poché pour finir par du beurre blanc. Couvrez avec les triangles supérieurs et servez avec le beurre blanc nappant le plat, ou séparément. Présentation de l'éditeur

180 recettes pour un voyage gourmand dans les différentes régions de France.

Un livre remarquablement illustré de photos de plats et d'ambiance prises dans les cuisines, chez les artisans, sur les marchés, dans les fermes.

Un choix exceptionnel des meilleures recettes emblématiques de la gastronomie régionale : la poule au pot, la sole meunière, le boeuf à la ficelle, les douillons...

Livre cadeau par excellence.

Une organisation thématique en 9 chapitres :

soupes, hors d'oeuvres, oeufs et fromage, pâtés et terrines, produits de la mer, viandes et volailles et gibiers, légumes, desserts et pâtisseries, recettes de bases.

6 dossiers autour des :

pain (les différentes spécialités régionales)

fromage (les différentes familles, croûte fleurie, persillée, etc)

poissons et crustacés (les spécialités régionales)

charcuterie (différents types de préparation)

pâtisserie (douceurs et desserts)

vins (les meilleurs, de la Champagne au Bordelais)

Download and Read Online Le meilleur de la France Collectif #RX4JK19GE2V

Lire Le meilleur de la France par Collectif pour ebook en ligneLe meilleur de la France 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 Le meilleur de la France par Collectif à lire en ligne. Online Le meilleur de la France par Collectif
ebook Téléchargement PDFLe meilleur de la France par Collectif DocLe meilleur de la France par Collectif
MobipocketLe meilleur de la France par Collectif EPub

RX4JK19GE2VRX4JK19GE2VRX4JK19GE2V