



## QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE

*MANUELLA CHANTEPIE*

QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE MANUELLA CHANTEPIE

 [Télécharger QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE ...pdf](#)

 [Lire en ligne QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE MANUELLA CHANTEPIE

---

85 pages

Extrait

Introduction

Le fromage frais fait partie de ces produits qui ont peu changé depuis des millénaires. Sa fabrication reste très simple et sa qualité dépend en grande partie du lait employé. La nourriture de l'animal, l'environnement et le savoir-faire de l'homme déterminent l'acidité, l'aigreur ou la douceur du fromage frais de vache, de chèvre, de brebis ou de bufflonne et contribuent donc à son goût et à sa particularité.

L'obtention du fromage frais se fait après la coagulation par acidification du lait. Le principe se fait en deux étapes :

- le caillage, qui s'obtient par l'action des bactéries lactiques (présentes naturellement dans le lait) et par l'ajout de présure sur le lait pour le transformer en masse compacte.
- l'égouttage. Cette action permet de séparer le caillé du lactosérum (petit lait).

Le fromage frais diffère des autres fromages par sa blancheur, son absence de croûte et son humidité. Parce qu'il est plus riche en eau, la matière grasse en est d'autant plus réduite. Il contient donc moins de cholestérol que la plupart des fromages.

Son goût est doux et frais, sa texture peut être molle, granuleuse, lisse ou moelleuse. Mais tous sont riches en protéine, en calcium et en vitamine A.

Il existe plusieurs types de fromages frais. Du plus maigre au plus riche : fromage blanc, faisselle, ricotta, brousse, brocciu, chèvre frais, cottage cheese, feta, mozzarella, mascarpone... pour ne citer que les plus connus. Chaque fromage a sa saison : le mascarpone et le chèvre frais sont excellents au printemps, le brocciu de novembre à juin et la ricotta de juin à septembre.

La force du fromage frais c'est sa simplicité : il s'apprécie brut, simplement nature avec du bon pain, une bonne huile d'olive, des herbes. Il peut également servir de liant pour bien des préparations culinaires (oeufs cocotte, clafoutis aux champignons, farces...), et c'est également l'ingrédient principal pour l'élaboration du fiadone, du cheesecake et autres tartes ou gâteaux au fromage.

Le fromage frais a du caractère mais il ne prend pas le dessus sur les autres ingrédients. Il peut donc s'accommoder avec tout. Il étonne par la richesse et la complexité des associations qu'il propose : sucré avec quelques fruits frais, du miel, du sirop d'agave ; ou bien salé dans la farce d'une fleur de courgette ou encore dans une salade estivale. Les possibilités sont multiples ! Présentation de l'éditeur

Une cuisine simple, rapide et gourmande autour du fromage frais

? Redécouvrez-la dans plus de 40 recettes !

Les classiques :

- ° figues farcies au chèvre frais
- ° cheesecake salé
- ° fiadone

Les surprenantes :

- ° maki de saumon fumé au Carré frais®

- gratin de fenouil à la brousse
- salade de petits légumes à la feta
- cupcakes au Philadelphia® et au sésame noir...

? Faites le plein d'idées déco pour sublimer vos plats.

Avec les idées déco, ajoutez votre petite touche perso ! Apprenez à confectionner des raviolis, réalisez de jolis makis, réussissez votre pâte à choux ou pliez une feuille de brick comme un chef...

Découvrez de vraies astuces de pro pour réussir votre recette. Résultat bluffant !

Passionnée de cuisine, Manuella Chantepie est auteure et styliste culinaire ; elle a notamment réalisé le stylisme de légumes anciens et oubliés et Petites crèmes douceur, dans la collection «toquades» (éditions first). Biographie de l'auteur

Passionnée de cuisine, **Manuella Chantepie** est auteur et styliste culinaire, elle a notamment réalisé le stylisme de *Légumes anciens et oubliés* et *Petites crèmes douceur*, dans la collection "Toquades". Après avoir écrit pour Larousse, elle signe aujourd'hui son premier livre chez First.

Download and Read Online QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE MANUELLA CHANTEPIE  
#IQ2RKBF4TXO

Lire QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE par MANUELLA CHANTEPIE pour ebook en ligneQUE  
FAIRE AVEC ... LE FROMAGE par MANUELLA CHANTEPIE 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 QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE par  
MANUELLA CHANTEPIE à lire en ligne.Online QUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE par MANUELLA  
CHANTEPIE ebook Téléchargement PDFQUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE par MANUELLA  
CHANTEPIE DocQUE FAIRE AVEC ... LE FROMAGE par MANUELLA CHANTEPIE MobipocketQUE  
FAIRE AVEC ... LE FROMAGE par MANUELLA CHANTEPIE EPub  
**IQ2RKBF4TXOIQ2RKBF4TXOIQ2RKBF4TXO**