



Petites crèmes, flans et entremets

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Petites crèmes, flans et entremets

Valérie Lhomme, Bérengère Abraham

Petites crèmes, flans et entremets Valérie Lhomme, Bérengère Abraham

 [Télécharger Petites crèmes, flans et entremets ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petites crèmes, flans et entremets ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Petites crèmes, flans et entremets** Valérie Lhomme, Bérengère Abraham

64 pages

Extrait

Des oeufs, du sucre et du lait.

Petites crèmes, deux mots qui évoquent à eux seuls tout un univers de douceur et de délicatesse gourmandes. La subtilité d'un parfum, la finesse d'une texture.

Au départ, il n'y a que des oeufs (bio, de préférence), du sucre et du lait. Confondantes de simplicité, les petites crèmes ne mettent en oeuvre que des produits du quotidien ; ce sont presque des recettes du placard... Ensuite, on remplace le lait par de la crème fraîche liquide ou par du lait d'avoine, d'amande ou de riz, que l'on parfume de vanille, de chocolat, de caramel ou de fruits. On change le sucre pour du miel, on ajoute quelques épices... bref, en laissant faire son imagination, les petites crèmes toutes simples s'enrichissent et deviennent de plus en plus raffinées. Du dessert sucré, on expérimente les crèmes salées, idéales en apéritif ou pour accompagner un poisson ou une viande blanche, par exemple. La palette gourmande s'élargit, s'affine...

C'est de cette façon que nous avons créé ces 30 crèmes, flans, entremets, blancs-mangers...

Des recettes comme on en rêve. Qui ne demandent aucun tour de main, aucune expérience pâtissière, si ce n'est une attention toute particulière à la cuisson - qui se fait, la plupart du temps, au bain-marie préchauffé.

Directement issues de souvenirs d'enfance, certaines sont divinement régressives ; d'autres sont inspirées de desserts traditionnels revisités ou de recettes exotiques, mais chacune résonne comme autant de plaisirs à partager et à transmettre, délicieusement. Présentation de l'éditeur

30 recettes de crèmes salées ou sucrées à proposer à l'apéritif, en entrée ou en dessert :

- 15 recettes de crèmes salées : flans de carottes et petits pois, crèmes à l'artichaut, crème de chou-fleur au sarrasin et au maquereau fumé, crèmes de cocos au lard et au comté, crèmes de fèves au sésame à tartiner, flans roses à la betterave...

- 15 recettes de crèmes sucrées : crèmes aux trois chocolats, crème de cassis, petites crèmes coco-citron-vert, crèmes brûlées, blanc-manger au coco, crèmes tout caramel, yaourts gelés aux fruits e la Passion, crèmes de châtaigne, ...

Toutes les recettes sont très joliment illustrées par Valérie Lhomme. Biographie de l'auteur est cuisinière, styliste culinaire et photographe. Elle collabore beaucoup avec la presse culinaire : *Saveurs*, *Marie-Claire Idées* ou *Vivre Côté Paris*.

Diplômée de l'école des beaux-arts de Toulouse et fille de chef de cuisine, Bérengère Abraham travaille en tant que styliste culinaire pour la publicité et la presse. Elle est l'auteure de nombreux ouvrages aux éditions Larousse.

Quelques mots de Bérengère :

Ma passion pour la cuisine...

J'ai grandi dans une famille de restaurateurs et donc j'ai toujours vu mon père cuisiner depuis mon enfance, je l'ai toujours beaucoup observé et la cuisine m'a donc très tôt passionnée. **Mes ingrédients préférés au quotidien...**

Au quotidien, pas besoin d'être trop exotique, l'essentiel est de choisir des bons produits, une huile d'olive de qualité par exemple ou du sel épicé. Pour apporter une petite touche asiatique, j'utilise beaucoup le gingembre et la citronnelle qui se glissent très facilement un peu partout. **Mes « trucs » pour réussir une recette...**

Être patient et surtout exigeant. Chaque étape est importante dans la réalisation d'une recette surtout en pâtisserie, alors rien ne sert de brûler les étapes ! **Un plat pour épater mes amis...**

Une tarte tatin. **Pour un dîner à deux ...**

Un carpaccio de saint jacques à la vanille. **Et pour moi toute seule ...**

Des crevettes marinées au citron vert et à la citronnelle. **L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**

Une cuillère en bois. **Mon métier de styliste culinaire...**J'ai suivi 5 ans d'études aux beaux-arts de Toulouse, mais il n'y a pas de formation particulière pour ce métier, chacun vient en général d'horizons différents. **Ce qui m'inspire...**

L'atmosphère du moment, les saisons bien sûr, la mode...

Download and Read Online Petites crèmes, flans et entremets Valérie Lhomme, Bérengère Abraham

#WK17YXE9FNI

Lire Petites crèmes, flans et entremets par Valérie Lhomme, Bérengère Abraham pour ebook en ligne Petites crèmes, flans et entremets par Valérie Lhomme, Bérengère Abraham 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 Petites crèmes, flans et entremets par Valérie Lhomme, Bérengère Abraham à lire en ligne. Online Petites crèmes, flans et entremets par Valérie Lhomme, Bérengère Abraham ebook Téléchargement PDF Petites crèmes, flans et entremets par Valérie Lhomme, Bérengère Abraham Doc Petites crèmes, flans et entremets par Valérie Lhomme, Bérengère Abraham Mobipocket Petites crèmes, flans et entremets par Valérie Lhomme, Bérengère Abraham Epub
WK17YXE9FNIWK17YXE9FNIWK17YXE9FNI