



Les cafés gourmands



Télécharger



Lire En Ligne

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

Les cafés gourmands

Valérie Duclos, Valéry Guedes

Les cafés gourmands Valérie Duclos, Valéry Guedes

 [Télécharger Les cafés gourmands ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les cafés gourmands ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les cafés gourmands Valérie Duclos, Valéry Guedes

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Pour des cafés... très gourmands !

Qui plus est " gourmand ". C'est dans l'air du temps ! Thé, chocolat chaud ou café d'ailleurs, c'est comme vous voulez. Deux recettes pour accompagner votre breuvage, des gourmandises (bonbons et autres friandises) pour faire plaisir à l'œil et voilà comment on réinvente la fin du repas... comme au restaurant ! Des petites portions sont à consommer sans modération avec les amis, la famille, les collègues de bureau.

52 recettes vite faites, bien faites !

Crumble fraises des bois, gâteau choco d'Anne-Sophie, et fraise Tagada ; glace à la citronnelle, cookies et rouleau de réglisse ; quatre-quart, salade de fruits et berlingot, baba au rhum ; macaron framboise, glace carambar et pâte de fuits.

Extrait

Soupe de fruits rouges & biscuit roulé à la noisette, roudoudou

Soupe de fruits rouges

coût moyen ° facile à réaliser ° préparation : 15 min ° cuisson : 10 min ° réfrigération : 2 h

1 casserole

1 mixeur

100 g de sucre

150 g de groseilles

500 g de fraises

½ citron

Portez 10 cl d'eau à ébullition avec le sucre. Pressez le citron.

Versez ensuite les groseilles rincées et égouttées dans ce sirop. Dès qu'elles éclatent, retirez la casserole du feu.

Laissez tiédir. Filtrez en écrasant légèrement les fruits. Rincez, essuyez et équeutez les fraises. Mixez-les avec le sirop de groseille et le jus de citron.

Réservez 2 heures au frais avant de servir. Présentation de l'éditeur

Pour des cafés... très gourmands !

Qui plus est " gourmand ". C'est dans l'air du temps ! Thé, chocolat chaud ou café d'ailleurs, c'est comme vous voulez. Deux recettes pour accompagner votre breuvage, des gourmandises (bonbons et autres friandises) pour faire plaisir à l'œil et voilà comment on réinvente la fin du repas... comme au restaurant ! Des petites portions sont à consommer sans modération avec les amis, la famille, les collègues de bureau.

52 recettes vite faites, bien faites !

Crumble fraises des bois, gâteau choco d'Anne-Sophie, et fraise Tagada ; glace à la citronnelle, cookies et rouleau de réglisse ; quatre-quart, salade de fruits et berlingot, baba au rhum ; macaron framboise, glace carambar et pâte de fuits.

Download and Read Online Les cafés gourmands Valérie Duclos, Valéry Guedes #B3G9W4UKJQD

Lire Les cafés gourmands par Valérie Duclos, Valéry Guedes pour ebook en ligneLes cafés gourmands par Valérie Duclos, Valéry Guedes 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 Les cafés gourmands par Valérie Duclos, Valéry Guedes à lire en ligne.Online Les cafés gourmands par Valérie Duclos, Valéry Guedes ebook Téléchargement PDFLes cafés gourmands par Valérie Duclos, Valéry Guedes DocLes cafés gourmands par Valérie Duclos, Valéry Guedes MobipocketLes cafés gourmands par Valérie Duclos, Valéry Guedes EPub

B3G9W4UKJQDB3G9W4UKJQDB3G9W4UKJQD