



Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes

Frédéric BERQUÉ

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes Frédéric BERQUÉ

 [Telecharger Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes ...pdf](#)

Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes

Frédéric BERQUÉ

Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes Frédéric BERQUÉ

Téléchargez et lisez en ligne Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes Frédéric BERQUÉ

64 pages

Extrait

Introduction

La cocotte en fonte de nos grands-mères revisitée pour une cuisine savoureuse et inventive : voici la mini-cocotte individuelle ! Mignonne, colorée et très tendance, elle n'en finit pas de plaire. Il en existe des rondes, des ovales, des carrées - on en trouve même en forme de légume, de fruit, de coeur... Traditionnellement en fonte, elles se déclinent aujourd'hui en grès émaillé, en céramique ou en porcelaine. Les recettes de cet ouvrage sont le plus souvent destinées à être cuisinées en minicocottes, certaines simplement dressées. Quelques conseils sont nécessaires pour la bonne réussite des opérations :

- ° La taille réduite des mini-cocottes impose des cuissons courtes, avec précuisson.
- ° Respectez bien la cuisson au four, avec ou sans couvercle.
- ° Seules les cocottes en fonte peuvent résister à un contact avec une flamme, la majorité des cuissons se font donc au four.
- ° Portionnez bien les poissons ou les viandes en fonction de la capacité de vos cocottes.
- ° Taillez finement les légumes et les fruits.
- ° Rectifiez systématiquement l'assaisonnement avant la cuisson.
- ° Vérifiez toujours la cuisson avec la pointe d'un couteau car la petitesse des portions et des cocottes peut être trompeuse.

On y fait la part belle aux produits frais : poissons, fruits de mer, viande, fruits et légumes. Respectez bien les saisons, la nature est plus généreuse quand on sait l'apprécier au bon moment.

À vos cocottes ! Présentation de l'éditeur

35 recettes 100 % fantaisie

Les recettes cuisinées dans les mini-cocottes vont régaler les papilles de vos invités ! Oeuf, parmesan et coppa, soupe de melon menthe magret, gambas flambées au whisky, lotte en croûte de lard... blanc-manger coco, soufflé choco griottines, clafoutis fraise basilic, crème diplomate melon...A vos fourchettes !

Biographie de l'auteur

Frédéric Berqué est professeur de cuisine au lycée hôtelier de Nancy et l'auteur de *Recettes faciles !*, *Mini verres*, *maxi délices !*, *En deux coups de cuillère* et *Soirée mousse* chez First.

Download and Read Online Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes Frédéric BERQUÉ #U3WXZ287E61

Lire Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes par Frédéric BERQUÉ pour ebook en ligneMes p'tits Toquades - Mini-cocottes par Frédéric BERQUÉ 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 Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes par Frédéric BERQUÉ à lire en ligne.Online Mes p'tits Toquades - Mini-cocottes par Frédéric BERQUÉ ebook Téléchargement PDFMes p'tits Toquades - Mini-cocottes par Frédéric BERQUÉ DocMes p'tits Toquades - Mini-cocottes par Frédéric BERQUÉ MobipocketMes p'tits Toquades - Mini-cocottes par Frédéric BERQUÉ EPub
U3WXZ287E61U3WXZ287E61U3WXZ287E61