



Gaspachos et soupes froides

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Gaspachos et soupes froides

Thomas FELLER

Gaspachos et soupes froides Thomas FELLER

 [Télécharger Gaspachos et soupes froides ...pdf](#)

 [Lire en ligne Gaspachos et soupes froides ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Gaspachos et soupes froides Thomas FELLER

96 pages

Extrait

Introduction

Le gaspacho était au départ un plat espagnol très simple que l'on servait au déjeuner. Cela consistait à écraser des légumes avec du pain, de l'eau et de l'huile d'olive ajoutée à la fin. Ainsi, vous aviez un plat complet : pain, légumes, huile et eau pour se rafraîchir.

Aujourd'hui, on trouve des gaspachos et des soupes froides de bonne qualité dans nos supermarchés mais ils n'égalent jamais ceux que vous pourrez réaliser vous-même.

Des préparations d'autant meilleures que je vais vous révéler le secret le mieux gardé par des générations de chefs :

L'essentiel, c'est le produit.

Choisissez d'excellents légumes, du très bon pain, d'excellentes huiles et de grands vinaigres. Ces produits feront de vos soupes et gaspachos de grands moments gastronomiques dont tout le monde se souviendra. Suivez la recette et laissez toujours bien refroidir les soupes et les gaspachos afin que les arômes se mélangent, s'harmonisent et créent un chef-d'oeuvre.

Servez ensuite vos gaspachos accompagnés de pain grillé, de mozzarella, de jambon cru...

Un détail technique avant de commencer. C'est une question de goût mais je passe toujours mes soupes et mes gaspachos au moulin à légumes muni d'une grille fine ou au travers d'un tamis afin de bloquer les morceaux de peau de légumes, les morceaux de pain, etc. Cette étape n'est pas obligatoire mais elle assurera un velouté et une sensation très agréable en bouche.

Ce livre est divisé en 3 parties. La première présente des gaspachos, qui sont des soupes à base de légumes majoritairement crus. La deuxième partie propose des recettes de soupes cuites puis refroidies. Enfin, si vous voulez faire un dîner «tout soupe», la dernière partie offre quelques idées de desserts en gaspachos ou en soupes.

Je crois que vous savez tout. On peut donc commencer. Alors, soupez fort et soupez bien ! Présentation de l'éditeur

Envie d'un plat vraiment rafraîchissant ?

Préparez un bon gaspacho ou une soupe froide. Rapides à réaliser, gorgés de soleil et de saveurs, ce sont les plats incontournables de l'été !

50 recettes vite faites, bien faites

Côté salé : gaspachos andalou, gaspacho avocat et poulet, fenouil, soupes de petits pois à la menthe, de courge au lait de coco, d'amandes et raisins, carotte, gingembre et betteraves... Côté sucré : gaspachos de fraises, mangue et piment, pêche et framboise, soupe de cerises... Vous allez vous régaler !

Biographie de l'auteur

Thomas Feller, ancien traiteur, est consultant culinaire. Auteur à succès, il a publié de nombreux ouvrages de cuisine, dont *Verrines qui friment* et *Tartines craquantes* dans la collection "Toquades".

Download and Read Online Gaspachos et soupes froides Thomas FELLER #9GXCPZEIVS1

Lire Gaspachos et soupes froides par Thomas FELLER pour ebook en ligne Gaspachos et soupes froides par Thomas FELLER 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 Gaspachos et soupes froides par Thomas FELLER à lire en ligne. Online Gaspachos et soupes froides par Thomas FELLER ebook Téléchargement PDF Gaspachos et soupes froides par Thomas FELLER Doc Gaspachos et soupes froides par Thomas FELLER Mobipocket Gaspachos et soupes froides par Thomas FELLER Epub

9GXCPZEIVS19GXCPZEIVS19GXCPZEIVS1