



Potins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson...

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Potins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson...

Caroline Bodin

Potins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... Caroline Bodin

 [Télécharger Potins de casserole des coquillages, des crustacé ...pdf](#)

 [Lire en ligne Potins de casserole des coquillages, des crustac ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Potins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... Caroline Bodin

107 pages

Extrait

Carpaccio de queue de langouste, salade d'avocats

- 10 cl d'huile d'olive
- 10 g de gingembre frais
- 2 citrons verts
- 1 belle langouste
- Quelques brins de citronnelle
- Fleur de sel, poivre du moulin.

Pour la salade d'avocats :

- 4 avocats
- 1/2 poivron rouge mi 2 piments doux
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Le jus de 1/2 citron vert
- Quelques brins de persil haché mi Une pincée de sel.

Carpaccio de queue de langouste, salade d'avocats

- 1] Préparer une marinade avec l'huile d'olive, le gingembre haché et le jus de 1 citron vert, poivrer si nécessaire.
- 2] Séparer la queue de la langouste en découpant le coffre et en détachant les pattes. Décortiquer la queue, sans oublier de retirer le boyau qui est à l'intérieur. Tailler en tranches très fines.
- 3] Disposer ces rondelles de queue de langouste dans 4 assiettes en alternant avec les rondelles du citron vert restant.
- 4] Recouvrir de la marinade et parsemer de fleur de sel, poivrer à nouveau si nécessaire. Laisser mariner environ 1 heure au réfrigérateur.
- 5] Éplucher et dénoyauter les avocats puis les couper en tranches.
- 6] Éépéminer le poivron et les piments. Couper le poivron en petits cubes et les piments en petites rondelles.
- 7] Servir les tranches d'avocat parsemées de dés de poivron et arroser de la vinaigrette préparée avec l'huile, le jus de citron, le persil, les piments et le sel.
- 8] Décorer le carpaccio de feuilles de citronnelle au moment de servir. Présentation de l'éditeur

POTINS CASSEROLE

Faites-vous plaisir en cuisinant ! Voici des recettes actuelles qui vous surprendront par leur rapidité de réalisation. Fraîches et gourmandes, gaies et colorées, elles séduiront vos amis et votre famille quelles que soient les occasions.

Été comme hiver, petit repas pressé d'une journée de travail ou soirée détente entre copains, goûter gourmand au coin du feu ou apéro branché, vous trouverez les recettes et les conseils que vous cherchez dans ces petits potins de casserole.

POTINS CASSEROLE

Download and Read Online Potins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... Caroline Bodin
#ZSP9CMLB8H6

Lire Potins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... par Caroline Bodin pour ebook en lignePotins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... par Caroline Bodin 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 Potins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... par Caroline Bodin à lire en ligne.Online Potins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... par Caroline Bodin ebook Téléchargement PDFPotins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... par Caroline Bodin DocPotins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... par Caroline Bodin MobipocketPotins de casserole des coquillages, des crustacés, du poisson... par Caroline Bodin EPub

ZSP9CMLB8H6ZSP9CMLB8H6ZSP9CMLB8H6