



Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne !

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne !

Nathalie Beauvais

Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! Nathalie Beauvais

 [Télécharger Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! ...pdf](#)

 [Lire en ligne Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! Nathalie Beauvais

144 pages

Extrait

Gratin (chaud) ou confit (froid) d'aubergines à la tomate.

Préparation 45 min

Cuisson 30 min

Difficulté + +

Coût €

Pour 6 personnes

6 aubergines (soit environ 1 kg)

sel et poivre

100 g de farine

50 cl d'huile d'olive

6 tomates (soit environ 1 kg)

1 botte de persil plat

3 échalotes

1 gousse d'ail

75 g de chapelure

L'accompagnement :

3 belles poignées de roquette

50 g de parmesan

un peu de vinaigrette ou 75 g d'olives,

un peu de vinaigre balsamique et un peu d'huile d'olive

Préparation des légumes - Eplucher les aubergines. Les nettoyer et les émincer dans le sens de la longueur en tranche d'1 cm d'épaisseur. Nettoyer les tomates. Retirer les pédoncules. Les émincer en fines rondelles et les épépiner grossièrement. Nettoyer et ciseler les feuilles de persil. Eplucher et nettoyer les échalotes et la gousse d'ail. Les ciseler finement au couteau ou, à défaut, au mixeur). Mélanger l'ail, les échalotes et le persil.

Cuisson des légumes - Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Fariner les tranches d'aubergines et les faire frire dans l'huile chaude. Une fois cuites et bien dorées, les égoutter sur du papier absorbant. Dans un plat à gratin, disposer une couche d'aubergines, assaisonner et parsemer avec le mélange "persil-échalotes-ail". Disposer ensuite une couche de tranches de tomates, assaisonner. Recommencer la même opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de légumes. Finir le gratin avec une belle couche de chapelure. Glisser le gratin dans un four chaud (200°, th. 6-7) pendant 30 min.

Dressage - Servir une part de gratin avec une salade de roquette et de fins copeaux de parmesan. Présentation de l'éditeur

Nathalie Beauvais

Remarquée et encensée par Jean-Luc Petitrenaud et Joël Robuchon, surnommée "la fée du Morbihan" par Gilles Pudlowski, Nathalie vous confie ses toutes nouvelles recettes autour des meilleurs produits de sa région, la Bretagne.

Comme lui disent ses enfants : "c'est trop mad, trop bien, trop bon ! "

Cette chef passionnée explique clairement des recettes simples et pleines d'idées, pour ravir les palais de tous les gourmands.

Découvrez les accords mets et vins d'Arnaud Beauvais, un grand amoureux de la cuisine de sa femme et du bon vin !

Finies les pages tachées, cuisinez double page transparente amovible !

Download and Read Online Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! Nathalie Beauvais

#MXOAQGZSW2H

Lire Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! par Nathalie Beauvais pour ebook en ligneTrop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! par Nathalie Beauvais 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 Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! par Nathalie Beauvais à lire en ligne.Online Trop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! par Nathalie Beauvais ebook Téléchargement PDFTrop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! par Nathalie Beauvais DocTrop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! par Nathalie Beauvais MobipocketTrop mad: trop bonne la cuisine bretonne ! par Nathalie Beauvais EPub

MXOAQGZSW2HMXOAQGZSW2HMXOAQGZSW2H