



Petits cannelés ...à dévorer

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Petits cannelés ...à dévorer

Catherine Nicolas

Petits cannelés ...à dévorer Catherine Nicolas

 [Télécharger Petits cannelés ...à dévorer ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petits cannelés ...à dévorer ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Petits cannelés ...à dévorer Catherine Nicolas

64 pages

Extrait

Le cannelé est un délicieux petit gâteau qui offre un contraste étonnant entre son enveloppe croustillante et sa pâte moelleuse, parfumée au rhum et à la vanille.

Cannelés bordelais

PRÉPARATION : 15 MIN

REPOS : 12 H

CUISSON : 50 MIN

POUR 18 MINI-CANNELÉS

- > 1 gousse de vanille
- > 20 cl de lait
- > 20 g de beurre mou
- > 90 g de sucre en poudre
- > 1 oeuf entier
- > 1 cuill. à soupe de rhum
- > 45 g de farine
- > 1 pincée de sel

Fendez la gousse de vanille en deux et prélevez les graines à l'aide d'un couteau. Mettez la gousse et les graines dans une casserole, versez-y le lait et portez-le à ébullition. Arrêtez le feu et laissez infuser pendant 10 minutes, hors du feu.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre en poudre. Ajoutez l'oeuf entier. Mélangez à nouveau. Versez le rhum. Incorporez la farine et la pincée de sel. Versez progressivement le lait chaud en remuant doucement à l'aide d'un fouet.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 12 heures au minimum.

Préchauffez le four à 210 °C (therm. 7), versez la pâte dans les moules à cannelés et faites cuire pendant 45 minutes.

À la sortie du four, démoulez les cannelés. Présentation de l'éditeur

Petit gâteau originaire de Bordeaux, le cannelé est une petite bouchée que vous adorerez déguster à l'heure du thé... ou à tout autre heure de la journée, pour une pause gourmande.

Voici 30 recettes de cannelés : la recette originale, croquante et fondante à la fois, des variantes sucrées mais aussi d'autres bouchées salées. Biographie de l'auteur

Ma définition de la cuisine...

C'est pour moi, l'art de préparer des mets dans un lieu du même nom en savourant à l'avance le plaisir pas encore partagé de la dégustation. **Ma passion pour la cuisine...**

Depuis ma plus tendre enfance, habituée à plumer les volailles, préparer le gibier, vider les poissons, aider à l'élaboration de bon petits plats toujours avec plaisir, j'ai gardé profondément en moi cet amour de la cuisine pour en faire une passion ... **Mon livre *Sublimes verrines...***

Toujours cette passion qui me guide et faire partager des petites recettes à la portée de tous à l'aide d'une

présentation facile à réaliser que permettent les verrines.

Mes ingrédients préférés au quotidien...

J'aime utiliser des ingrédients inattendus mais qui je crois apportent aussi un plus comme la cardamome, le soja sucré, le cumin, les spéculos, les cacahuètes, le lait de coco et tant d'autres...

Mon « truc » pour réussir une recette...

Pour réussir une recette, en général, je la réalise mentalement, je l'apprécie virtuellement pour y apporter ensuite toute l'attention qu'elle mérite ! **Un repas pour épater mes amis...**

J'aime faire plaisir à mes amis, échanger et apprendre avec eux, puis à partir d'une recette, essayer de m'adapter à leurs préférences, je peux passer d'un plat classique revisité à la création de verrines. **Un plat à préparer pour deux...**

Des petites assiettes, un style apéritif dînatoire qui laisse le temps de savourer la soirée ! **Et un plat en solo...**

Pour moi seule, je préfère cuisiner à la vapeur ou en papillotes, j'adore aussi les veloutés aux alliances inattendues... **L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**

Question très difficile car j'hésite entre le mixer plongeant et le panier vapeur...

Mon métier de styliste culinaire...

Je me suis formée « sur le tas » comme on dit en suivant assidûment des stylistes fortes de leur expérience mais en 2006-2007 j'ai suivi une formation sur 8 mois avec diplôme à l'Ecole LENÔTRE, un vrai retour aux sources, une belle école où j'ai trouvé une grande écoute, un réel échange et le respect de chacun. **Ce qui m'inspire...**

Mon inspiration vient je crois d'une grande curiosité, de mon goût profond pour les aliments, leurs saveurs, leurs odeurs leurs textures et leurs couleurs, c'est pour moi un plaisir sans cesse renouvelé et unique qui vous attache à la vie et vous permet d'offrir et de partager.

Download and Read Online Petits cannelés ...à dévorer Catherine Nicolas #XIC98HZPSED

Lire Petits cannelés ...à dévorer par Catherine Nicolas pour ebook en lignePetits cannelés ...à dévorer par Catherine Nicolas 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 Petits cannelés ...à dévorer par Catherine Nicolas à lire en ligne.Online Petits cannelés ...à dévorer par Catherine Nicolas ebook Téléchargement PDFPetits cannelés ...à dévorer par Catherine Nicolas DocPetits cannelés ...à dévorer par Catherine Nicolas MobipocketPetits cannelés ...à dévorer par Catherine Nicolas EPub

XIC98HZPSEDXIC98HZPSEDXIC98HZPSED