



## Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes

*Valéry Drouet*

Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes Valéry Drouet

 [Télécharger Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spécu ...pdf](#)

 [Lire en ligne Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spé ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes Valéry Drouet

---

64 pages

Présentation de l'éditeur

Vous aimez le petit goût caramel du spéculos ? Vous craquez pour les quatre coins des petits-beurre ? Découvrez comment préparer de délicieux desserts avec ces biscuits de notre enfance, dans ces 25 recettes originales :- Avec des spéculos : Tarte sablée spéculos aux fraises, tiramisu au caramel et au spéculos, pommes rôties aux spéculos...- Avec des petits-beurre : Charlotte petit-beurre et caramel, sablés de petits-beurre au citron, bananes rôties et croquant de petits-beurre aux pistaches, Macaron de petit-beurre au chocolat et noix de pécan...Biographie de l'auteur

**Ma définition de la cuisine...**Passion et improvisation pour des mélanges inattendus...le résultat visuel est très important car on déguste toujours avec les yeux en premier...

**Ma passion pour la cuisine...**Dès l'âge de 12-13 ans, j'adorais envahir la cuisine le mercredi pour réaliser des expériences... surtout en pâtisserie ! Puis à 14 ans, j'ai décidé de faire l'école hôtelière, jusqu'à 17 ans où j'ai commencé à travailler dans des restaurants gastronomiques à Paris, Londres, Beaulieu-sur-Mer, Rouen. **Mon métier de styliste culinaire...**Je travaillais dans le restaurant d'un grand studio de photo à Paris, car j'avais envie de devenir styliste culinaire, et par là-même devenir auteur de livres de cuisine pour partager mes recettes. J'ai alors rencontré Pierre-Louis Viel, un photographe avec qui j'ai fait mes premiers pas de styliste culinaire, sans formation particulière avec pour seul objectif de réussir pour le mieux. J'ai travaillé pour la presse, dans un premier temps, puis ensuite pour l'édition, avec Larousse entre autres, qui me fait maintenant confiance et me laisse réaliser de jolis livres : *Étonnamment facile*, aux recettes surprenantes et simples à la fois, *Tians et gratins*, avec ces recettes chaleureuses que l'on aime déguster entre amis ou en famille et *Tendres et rigolotes charlottes* ! pour les souvenirs d'enfants où la charlotte était le dessert du dimanche, ici revisitée dans des recettes originales.

**Mes ingrédients préférés au quotidien...**J'adore la cuisine sucré-salé avec du miel et des épices ; dans un esprit plus franco-français, j'aime beaucoup l'huile d'olive : je cuisine et assaisonne tout avec elle !

**Mes « trucs » pour réussir une recette...**Avoir envie de se faire plaisir et envie de faire plaisir à ceux que l'on va servir, ça marche toujours !

**Un repas pour épater mes amis...**Je leur cuisine souvent un poisson en sauce avec des mélanges de goût asiatique et toujours un très bon dessert, c'est ce dont ils se souviennent le plus.

**L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**La mandoline, un outil professionnel formidable qui permet de tailler les légumes en différentes forme fines, régulières et avec une rapidité redoutable. Elle est toujours à portée de main dans ma cuisine.

**Un blog ?**Je n'ai malheureusement pas le temps de tenir de blog ou de site. J'y pense mais il faudrait que je le fasse la nuit !

est photographe spécialisé dans les sujets culinaires. Il a réalisé de nombreux clichés pour des magazines prestigieux ainsi que pour plusieurs ouvrages de cuisine, notamment aux éditions Larousse

Download and Read Online Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes Valéry Drouet #CJNFG90Z1DT

Lire Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes par Valéry Drouet pour ebook en ligneLu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes par Valéry Drouet 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 Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes par Valéry Drouet à lire en ligne.Online Lu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes par Valéry Drouet ebook Téléchargement PDFLu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes par Valéry Drouet DocLu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes par Valéry Drouet MobipocketLu le véritable Petit-beurre - Bastogne et spéculoos - les meilleures recettes par Valéry Drouet EPub

**CJNFG90Z1DTCJNFG90Z1DTCJNFG90Z1DT**