



Recettes de Réveillon

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Recettes de Réveillon

Sabine Paris

Recettes de Réveillon Sabine Paris

Cette année préparez vous même un réveillon traditionnel dans les règles de l art ! De l entrée au dessert sans oublier le plat tous les grands classiques de fin d année sont réunis dans cet ouvrage. L auteur vous y explique comment préparer de délicieux plats traditionnels mais également des plus originaux pour étonner tout en régaland vos invités ! Cette année la star du réveillon sera votre dîner ! Vous pourrez régaler vos invités avec un rôti de magrets aux patates douces et aux fruits et vous saurez comment réaliser de succulents macarons à la noisette.

 [Télécharger Recettes de Réveillon ...pdf](#)

 [Lire en ligne Recettes de Réveillon ...pdf](#)

64 pages

Extrait

Choisissez de préférence des petites pommes de terre : elles seront plus jolies dans la salade. Côté variétés, la charlotte présente une bonne tenue à la cuisson, mais si vous trouvez de la vitelotte, à la chair violette, votre assiette n'en sera que plus appétissante.

SALADE AUX DEUX POMMES ET À LA TRUFFE

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 20 MIN

Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles. Faites-les cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée.

POUR 4 PERSONNES

- > 400 g de pommes de terre
- > 2 pommes (Pink Lady®, belle de Boskoop)
- > le jus de 1 citron
- > 2 petits oignons
- > quelques brins de ciboulette
- > 3 cuill. à soupe d'huile de pépins de raisins
- > 1 belle truffe fraîche
- > sel et poivre du moulin

Pendant ce temps, lavez les pommes, gardez-les avec leur peau si elles sont «bio», sinon épluchez-les. Coupez-les en fines lamelles et arrosez-les avec un peu de jus de citron afin qu'elles ne s'oxydent pas.

Égouttez les pommes de terre et rafraîchissez-les sous un filet d'eau froide. Pelez et émincez les oignons. Déposez-les dans un saladier, ajoutez les rondelles de pomme de terre et les lamelles de pomme, puis la ciboulette ciselée ; salez et poivrez. Arrosez avec l'huile et 3 cuillerées à soupe de jus de citron ; mélangez, puis goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Brossez et lavez soigneusement la truffe ; râpez-la en fines tranches à l'aide d'une râpe ou d'un couteau. Vous les ajouterez dans chaque assiette juste avant de servir.

Bon à savoir : La truffe fraîche peut être remplacée par de la truffe au jus en conserve (petits bocaux ou boîtes). Dans ce cas, ajoutez le jus des truffes à la sauce. Présentation de l'éditeur

30 recettes gourmandes et festives pour les fêtes de fin d'année

Download and Read Online Recettes de Réveillon Sabine Paris #8RQX3HN15CV

Lire Recettes de Réveillon par Sabine Paris pour ebook en ligne Recettes de Réveillon par Sabine Paris
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 Recettes de Réveillon par Sabine Paris à lire en ligne. Online Recettes de Réveillon par Sabine Paris
ebook Téléchargement PDF Recettes de Réveillon par Sabine Paris Doc Recettes de Réveillon par Sabine
Paris Mobipocket Recettes de Réveillon par Sabine Paris EPub

8RQX3HN15CV8RQX3HN15CV8RQX3HN15CV