



TEA TIME COMME A LONDON

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

TEA TIME COMME A LONDON

STEPHANIE DE TURCKHEIM

TEA TIME COMME A LONDON STEPHANIE DE TURCKHEIM

Londres et son teatime. C'est une véritable institution que nous vous proposons de découvrir. Tout d'abord, une balade gourmande dans Londres vous mettra en appétit et vous donnera des idées pour créer votre menu à déguster à l'heure du thé. 40 recettes pour savourer les délices de la gastronomie britannique, comme le cupcake à la carotte au sirop d'érable en passant par le gingernuts servi d'une marmelade de citrons à la cardamome, sans oublier le pudding de fruits à base de pain aux raisins, ou encore le smoothie au melon, aux mûres et à la banane. RÉGALEZ-VOUS DE CES DÉLICIEUX GÂTEAUX ET BON FIVE O'CLOCK !

 [Télécharger TEA TIME COMME A LONDON ...pdf](#)

 [Lire en ligne TEA TIME COMME A LONDON ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne TEA TIME COMME A LONDON STEPHANIE DE TURCKHEIM

92 pages

Extrait

APPLE PIE

Préparation : 35 minutes - Cuisson : 30 minutes - Pour 4 personnes

- ° 250 g de farine
- ° 125 g de beurre doux
- ° 1 jaune d'oeuf
- ° 4 c. à s. de lait
- ° 6 grosses pommes
- ° 1 c. à s. de sucre roux en poudre
- ° 1 pincée de sel

Versez la farine dans un saladier, ajoutez le beurre coupé en morceaux et la pincée de sel. Travaillez du bout des doigts jusqu'à ce que le beurre soit «fondu» dans la farine.

Ajoutez le jaune d'oeuf et 3 c. à s. de lait afin d'obtenir une pâte lisse mais ferme.

Formez une boule et réservez-la au frais.

Pendant ce temps, épluchez les pommes et coupez-les en cubes ou en fines lamelles.

Séparez la boule de pâte en 2 morceaux égaux.

Étalez une moitié de la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez-la dans un moule à tarte. Ajoutez les pommes en les tassant bien.

Étalez l'autre moitié de la pâte et faites une cheminée au centre à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez la pâte sur les pommes et pincez les côtés afin de lier les deux pâtes. Badigeonnez la pâte du lait restant et saupoudrez de sucre roux. Faites des dessins sur la pâte à l'aide d'une fourchette.

Préchauffez le four à 180 °C et faites cuire pendant 30 minutes.

Dégustez tiède avec une crème anglaise, ou nature. Présentation de l'éditeur

Londres et son teatime. C'est une véritable institution que nous vous proposons de découvrir. Tout d'abord, une balade gourmande dans Londres vous mettra en appétit et vous donnera des idées pour créer votre menu à déguster à l'heure du thé. 40 recettes pour savourer les délices de la gastronomie britannique, comme le cupcake à la carotte au sirop d'érable en passant par le gingernuts servi d'une marmelade de citrons à la cardamome, sans oublier le pudding de fruits à base de pain aux raisins, ou encore le smoothie au melon, aux mûres et à la banane.

RÉGALEZ-VOUS DE CES DÉLICIEUX GÂTEAUX ET BON FIVE O'CLOCK !

Download and Read Online TEA TIME COMME A LONDON STEPHANIE DE TURCKHEIM

#N0F6CAHOV4M

Lire TEA TIME COMME A LONDON par STEPHANIE DE TURCKHEIM pour ebook en ligne TEA TIME COMME A LONDON par STEPHANIE DE TURCKHEIM 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 TEA TIME COMME A LONDON par STEPHANIE DE TURCKHEIM à lire en ligne. Online TEA TIME COMME A LONDON par STEPHANIE DE TURCKHEIM ebook Téléchargement PDF TEA TIME COMME A LONDON par STEPHANIE DE TURCKHEIM Doc TEA TIME COMME A LONDON par STEPHANIE DE TURCKHEIM Mobipocket TEA TIME COMME A LONDON par STEPHANIE DE TURCKHEIM EPub

N0F6CAHOV4MN0F6CAHOV4MN0F6CAHOV4M