

Le Petit Livre de - C'est prêt la veille !

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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


Le Petit Livre de - C'est prêt la veille !

Héloïse MARTEL

Le Petit Livre de - C'est prêt la veille ! Héloïse MARTEL

Prévoir pour mieux recevoir la clé du succès ! De la crème catalane au sauté de veau au chorizo en passant par la charlotte chocolat-café voici 120 recettes classiques ou originales qui vous font gagner du temps le jour où vous recevez. Plus besoin de passer trois heures en cuisine le repas est déjà prêt ! Entrées plats légumes sauces d accompagnement et desserts il n y aura plus de mauvaises surprises.

 [Télécharger Le Petit Livre de - C'est prêt la veille ! ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le Petit Livre de - C'est prêt la veille ! ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Le Petit Livre de - C'est prêt la veille ! Héloïse MARTEL

160 pages

Extrait

Introduction :

Vous aimez recevoir famille et amis, mais quel problème de tout concilier : rentrer vite du bureau, se mettre aux fourneaux, dresser la table et se donner un coup de peigne avant d'accueillir les convives, vous voilà ravis mais épuisés ! Et parfois, vous passez la moitié de la soirée en cuisine, attrapant des bribes de conversation au vol...

Il est parfaitement possible de recevoir sans stress, d'être disponible et détendu ! Préparez le repas la veille ! Plus d'angoisse, de contretemps ou d'apéritif qui se prolonge pour attendre la cuisson du gigot.

Potages froids, terrines, aspics, mousses, plats mijotes à réchauffer vous permettent de passer une soirée détendue tout en saveurs, du froid au chaud, du salé au sucré, du simplissime à l'élaboré.

La conservation des plats

Lorsque votre plat mijoté est cuit, laissez-le refroidir à température ambiante avant de le recouvrir d'un film alimentaire et de le placer au réfrigérateur. Vous pouvez verser les plats mijotes dans des récipients multi-usages qui passent aussi bien du congélateur au microondes. Les mousses et terrines doivent être réservées au froid dans leur moule jusqu'au moment du service. Protégez-les aussi d'un film alimentaire pour qu'elles ne prennent pas les odeurs de votre réfrigérateur.

Le démoulage des plats en gelée

Trempez très rapidement le fond du plat dans de l'eau chaude et retournez sur le plat de service. Attention à ne pas prolonger le trempage, il ne faut pas que la gelée fonde, le bel édifice s'écroulerait aussitôt. Autres possibilités : frottez le fond du plat avec un torchon imbibé d'eau très chaude et essoré, ou bien encore glissez la lame d'un couteau le long des parois du moule. Servez le plat dès qu'il est démoulé ou placez-le au réfrigérateur pour quelques minutes. Et si vous craignez vraiment le démoulage, utilisez de jolis moules décorés, ou encore des moules en Pyrex qui ne dépareront pas votre table.

Le réchauffage des plats mijotes

Laissez-les à température ambiante pendant quelques minutes après leur sortie du réfrigérateur. Vous pouvez les réchauffer soit au four à micro-ondes, soit dans un four traditionnel à faible température (th. 4 ou 5) en recouvrant le plat d'une feuille de papier d'aluminium légèrement beurrée pour éviter le dessèchement. Vous pouvez aussi réchauffer vos mijotes dans la cocotte, à feu très doux.

La composition du menu

Évitez de servir au même repas deux plats en gelée, ou deux plats mijotes. Variez les plaisirs : un aspic léger est parfait pour précéder un mijoté copieux. Un bavarois termine agréablement un repas après un jarret de porc, par exemple.

Aspics, bavarois, terrines, soupes, mousses, soufflés glacés, à déposer sur la table, daubes et mijotes à réchauffer, voici dans ce Petit Livre 125 recettes de plats à préparer la veille pour être, en toute occasion,

gourmand en toute sérénité. Présentation de l'éditeur

Voici 100 recettes qui se prêtent parfaitement à la préparation à l'avance. Délectez-vous des saveurs qui s'exhalent d'un plat mijoté réchauffé, de l'onctuosité d'une soupe ou du parfum d'une terrine restées 24 h à l'abri au frigo et de desserts qui ne demandent pas mieux qu'un peu de repos avant d'arriver dans nos assiettes.

Osez sans vergogne cuisiner à l'avance ces entrées, plats, légumes, sauces d'accompagnement et desserts pour des repas réussis à coup sûr !

Des recettes à réchauffer, à démouler ou simplement à sortir du frigo pour éviter le rush de dernière minute et recevoir sereinement ses invités. Bref, l'organisation deviendra la meilleure alliée de vos papilles !

Biographie de l'auteur

Héloïse Martel est l'auteur à succès de très nombreux Petits Livres de cuisine chez First.

Download and Read Online Le Petit Livre de - C'est prêt la veille ! Héloïse MARTEL #VB9WJ20RUT4

Lire Le Petit Livre de - C'est prêt la veille ! par Héloïse MARTEL pour ebook en ligneLe Petit Livre de - C'est prêt la veille ! par Héloïse MARTEL 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 Le Petit Livre de - C'est prêt la veille ! par Héloïse MARTEL à lire en ligne.Online Le Petit Livre de - C'est prêt la veille ! par Héloïse MARTEL ebook Téléchargement PDFLe Petit Livre de - C'est prêt la veille ! par Héloïse MARTEL DocLe Petit Livre de - C'est prêt la veille ! par Héloïse MARTEL MobipocketLe Petit Livre de - C'est prêt la veille ! par Héloïse MARTEL EPub
VB9WJ20RUT4VB9WJ20RUT4VB9WJ20RUT4