



Camembert Le Petit

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Camembert Le Petit

Jean-François Mallet

Camembert Le Petit Jean-François Mallet

 [Télécharger Camembert Le Petit ...pdf](#)

 [Lire en ligne Camembert Le Petit ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Camembert Le Petit Jean-François Mallet

64 pages

Extrait

Hamiche aux poireaux et au camembert LE PETIT

[Pour 4 personnes ° Préparation : 35 min ° Cuisson : 55 min]

125 g de farine ° 85 g + 50 g de beurre ° 5 oeufs ° 1 poireau ° 1 camembert LEPETIT ° 40 cl de crème fraîche liquide ° 50 g de gruyère râpé ° sel, poivre

1. Malaxez la farine avec 85 g de beurre et 1 oeuf, jusqu'à ce que la pâte prenne une consistance sableuse. Faites-en une boule et réservez-la au réfrigérateur.

2. Émincez et lavez le poireau. Dans une poêle, faites fondre le beurre restant et saisissez le poireau émincé. Laissez suer 15 min à feu doux, en remuant de temps en temps.

3. Taillez le camembert en 6 morceaux. 4. Dans un saladier, mélangez les oeufs restants, la crème fraîche, le gruyère râpé, salez et poivrez.

5. Préchauffez le four à 170 °C (therm. 5-6). Étalez la pâte sur le plan de travail préalablement fariné.

Disposez-la ensuite dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette. Versez la fondue de poireaux et disposez les morceaux de camembert, puis ajoutez la préparation aux oeufs. Salez, poivrez et enfournez la flamiche pour 40 min. Présentation de l'éditeur

25 recettes à base de Camembert pour faire le plein d'idées gourmandes originales et pour apprendre à accommoder la saveur de ce fromage culte autrement :

- Roulade de poulet farçi au camembert et cerises, camembert entier poilé pané aux noisettes, pistaches et noix, risotto aux petits pois et camembert rapé, soufflé vite fait au camembert ...

Toutes les recettes sont très joliment illustrées. Biographie de l'auteur

Major de l'école supérieure de cuisine française, Jean-François Mallet a d'abord travaillé plusieurs années avec de grands chefs comme Joël Robuchon, Gaston Lenôte... Aujourd'hui photographe et auteur culinaire, il a publié chez Larousse le *Tang Book*, *Barbecue Party*, *C'est moi le chef!*, ainsi que de nombreux titres dans les collections Albums et Mini-Larousse

Download and Read Online Camembert Le Petit Jean-François Mallet #E36RS7BW8U9

Lire Camembert Le Petit par Jean-François Mallet pour ebook en ligneCamembert Le Petit par Jean-François Mallet 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 Camembert Le Petit par Jean-François Mallet à lire en ligne. Online Camembert Le Petit par Jean-François Mallet ebook Téléchargement PDFCamembert Le Petit par Jean-François Mallet DocCamembert Le Petit par Jean-François Mallet MobipocketCamembert Le Petit par Jean-François Mallet EPub
E36RS7BW8U9E36RS7BW8U9E36RS7BW8U9