



Charlottes rigolotes !

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Charlottes rigolotes !

Nicole RENAUD

Charlottes rigolotes ! Nicole RENAUD

Un grain de folie s'empare de la charlotte ! On connaît la traditionnelle charlotte aux fraises aux framboises ou au chocolat. Mais la charlotte fait désormais appel à votre imagination avec des associations improbables des couleurs qui déménagent des saveurs hors du commun. Vous testerez entre autres la charlotte d'abricot secs à la pistache celle aux poires et aux groseilles givrées mais aussi la charlotte au chèvre frais aux radis roses ou celle de pommes de terre aux sardines. 52 recettes qui vont vous faire redécouvrir le moelleux et les saveurs de la charlotte.

 [Télécharger Charlottes rigolotes ! ...pdf](#)

 [Lire en ligne Charlottes rigolotes ! ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Charlottes rigolotes ! Nicole RENAUD

90 pages

Extrait

Charlotte aux poivrons

bon marché ° facile à réaliser ° préparation : 10 min ° cuisson : 1 h 15 ° réfrigération : 4-5 h pour 6 personnes

1. Faites brunir les poivrons sous le gril chaud. Pelez et épépinez-les. Coupez les courgettes, les aubergines épépinées et 2 poivrons rouges en cubes. Faites fondre les oignons et les gousses d'ail hachés dans 2 cuillerées à soupe d'huile, 3 minutes.
2. Ajoutez les cubes de légumes, les tomates cerises coupées en deux et les herbes de Provence. Laissez cuire à découvert. L'eau doit être évaporée et les légumes tendres mais fermes. Salez, poivrez.
3. Battez les oeufs avec la crème, du sel et du poivre. Ajoutez les légumes tiédés, les herbes fraîches.
4. Tapissez le moule huilé du reste de poivrons coupés en lanières. Versez-y la farce. Rabattez les lanières de poivrons. Couvrez, faites cuire au bain-marie 45 à 50 minutes, th. 7 (210 °C). Laissez refroidir, réfrigérez 4-5 heures. Démoulez et servez avec une vinaigrette ou une mayonnaise au citron et aux herbes.

truc de cuisinier

Comment peler les poivrons ? Fendez-les en deux. Retirez les cloisons et les graines. Faites-les brunir, face bombée vers le haut sous le gril du four très chaud. Laissez-les tiédir dans une cocotte fermée, puis pelez-les.

Présentation de l'éditeur

Chaudes, froides, glacées, les charlottes sont à la mode, et constituent toujours d'adorables desserts qui nous rappellent notre enfance. Il en existe même des salées ! La règle du jeu est toujours la même :

- une enveloppe, biscuits à la cuillère, langues de chats, boudoirs, macarons, lamelles de biscuits, ou de brioche. Des légumes cuits ou crus pour les salées.
- au centre de l'enveloppe, une garniture : bavarois, mousse de fruits, de chocolat ou une crème gélifiée parfumée, caramel, thé etc... fruits pochés ou frais, meringues. Un seul impératif, le tout doit " tenir " au démoulage. Les charlottes salées sont constituées de légumes, d'une farce de fromage ou d'une viande.

Alors laissez-vous tenter : charlotte de fromage frais aux radis roses et crackers, charlotte à la mousse de chocolat cerises, charlotte aux fruits rouges au jasmin, charlotte glacée aux poires et calissons...

Biographie de l'auteur

Nicole Renaud est journaliste gastronomique, et collabore régulièrement à *Cuisine Actuelle*, *Guide Cuisine* et *Cuisine Gourmande*.

Elle est l'auteur de *Soupes !* et *Foiegras follies !* chez First.

Download and Read Online Charlottes rigolotes ! Nicole RENAUD #OKUFGRJ3DI4

Lire Charlottes rigolotes ! par Nicole RENAUD pour ebook en ligne Charlottes rigolotes ! par Nicole RENAUD 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 Charlottes rigolotes ! par Nicole RENAUD à lire en ligne. Online Charlottes rigolotes ! par Nicole RENAUD ebook Téléchargement PDF Charlottes rigolotes ! par Nicole RENAUD Doc Charlottes rigolotes ! par Nicole RENAUD Mobipocket Charlottes rigolotes ! par Nicole RENAUD Epub

OKUFGRJ3DI4OKUFGRJ3DI4OKUFGRJ3DI4