



Goûters rigolos

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Goûters rigolos

Aline Caron, Amélie Roche

Goûters rigolos Aline Caron, Amélie Roche

 [Télécharger Goûters rigolos ...pdf](#)

 [Lire en ligne Goûters rigolos ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Goûters rigolos Aline Caron, Amélie Roche

64 pages

Extrait

Mini-burgers aux fruits

PRÉPARATION : 35 MIN

CUISSON : 10 MIN

POUR 30 MINI-BURGERS

- > 10 g de pistaches non salées
- > 30 guimauves
- > 1 pomme granny-smith
- > 1 poire comice
- > le jus de 1/2 citron

Pour le coulis de fruits rouges

- > 50 g de fraises
- > 50 g de framboises
- > 2 cuill. à café de jus de citron
- > 20 g de sucre en poudre

Préparez le coulis de fruits rouges. Lavez les fraises, équeutez-les, puis mixez-les avec les framboises. Ajoutez le jus de citron. Filtrez la pulpe dans une casserole, à travers une passoire à maille fine, pour retirer les pépins, puis ajoutez le sucre. Faites chauffer le coulis 10 minutes à feu doux - il va réduire et épaissir un peu. Ajoutez du sucre, au besoin.

Concassez les pistaches à l'aide d'un pilon jusqu'à obtenir de petits morceaux. Coupez les guimauves en deux dans l'épaisseur. Lavez les fruits et coupez-les en lamelles très fines. Trempez celles-ci dans le jus de citron pour éviter qu'elles noircissent et leur donner une petite note acidulée.

Montez les mini-burgers en superposant une moitié de guimauve, 1 lamelle de pomme, 1 lamelle de poire, 1 autre lamelle de pomme et une autre moitié de guimauve. Faites tenir chaque montage à l'aide d'une pique en bois.

Au moment de servir, parsemez les mini-burgers de morceaux de pistache et arrosez-les d'une pointe de coulis. Vous pouvez aussi les servir sans le coulis et le proposer dans une coupelle à part.

Conseil : Montez les mini-burgers au dernier moment pour éviter que les fruits noircissent. Présentation de l'éditeur

La magie d'un goûter d'anniversaire ne s'oublie pas.

Retrouvez toute la fantaisie et la gourmandise de l'enfance : oursons moelleux au coeur de Nutella®, lollipops à la myrtille, gâteau de princesse, sucettes au caramel au beurre salé, et ravissez vos gastronomes en culottes courtes. C'est trop bon d'être un enfant ! Biographie de l'auteur

est styliste culinaire et photographe mais aussi graphiste et illustratrice. Elle conjugue plaisir gustatif et amour de l'image par le biais de son blog *My little fabric* et à travers plusieurs livres publiés chez Larousse.

Venue à la photographie par des chemins détournés, après un long voyage en Chine en 1997, Amélie Roche joint aujourd'hui sa passion de l'image à celle de la cuisine. Elle crée des photos culinaires pour l'édition, la presse et l'industrie agro-alimentaire.

Download and Read Online Goûters rigolos Aline Caron, Amélie Roche #AD1JZ9FEHCV

Lire Goûters rigolos par Aline Caron, Amélie Roche pour ebook en ligneGoûters rigolos par Aline Caron, Amélie Roche 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 Goûters rigolos par Aline Caron, Amélie Roche à lire en ligne. Online Goûters rigolos par Aline Caron, Amélie Roche ebook Téléchargement PDFGoûters rigolos par Aline Caron, Amélie Roche DocGoûters rigolos par Aline Caron, Amélie Roche MobipocketGoûters rigolos par Aline Caron, Amélie Roche EPub

AD1JZ9FEHCVAD1JZ9FEHCVAD1JZ9FEHCV