



Spécial pommes de terre

Sarah Schmidt

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Spécial pommes de terre Sarah Schmidt

 [Telecharger Spécial pommes de terre ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Spécial pommes de terre ...pdf](#)

Spécial pommes de terre

Sarah Schmidt

Spécial pommes de terre Sarah Schmidt

Téléchargez et lisez en ligne Spécial pommes de terre Sarah Schmidt

64 pages

Extrait

La vichyssoise est traditionnellement servie froide en entrée, mais elle sera tout aussi délicieuse chaude.

Vichyssoise

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 45 MIN

RÉFRIGÉRATION : 2 H

POUR 4 PERSONNES

- > 500 g de blancs de poireau
- > 500 g de pommes de terre bintjes
- > 40 g de beurre doux
- > 1 cube de bouillon de légumes
- > 40 cl de crème liquide
- > 3 brins de ciboulette
- > sel et poivre du moulin

Épluchez, lavez, séchez et émincez les poireaux. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en quatre et lavez-les.

Dans une cocotte à feu doux, faites fondre les poireaux avec le beurre sans les laisser colorer, puis mettez les pommes de terre. Versez de 1 à 1,5 l d'eau dans la cocotte et ajoutez le cube de bouillon. Mélangez et laissez cuire pendant 35 minutes à feu moyen.

À l'aide d'une écumoire, égouttez les poireaux et les pommes de terre, en réservant le bouillon de cuisson, puis passez-les au presse-purée. Mettez la purée obtenue dans une casserole à feu moyen et ajoutez 1 ou 2 louches du bouillon de cuisson, la crème liquide, du sel et du poivre. Fouettez jusqu'à ébullition, puis retirez du feu.

Laissez refroidir la soupe pendant 2 heures au réfrigérateur, puis servez-la parsemée de ciboulette ciselée.

Présentation de l'éditeur

Qui n'aime pas les pommes de terre ? Frites, cuites à l'eau ou au four, sautées...Elles sont délicieuses, se marient avec de nombreuses saveurs, se cuisinent à l'infini, et font toujours l'unanimité ! Un livre de 60 pages comprenant :• Des recettes pour tous les jours : Salade piémontaise, Brandade de morue en Parmentier, Écrasée de pommes de terre et beurre aromatisés...• Des recettes conviviales : Potatoes et salsa, Aligot, Tortilla...• Des recettes sophistiquées : Pommes de terre farcies à l'agneau, Rosaces de pommes de terre et noix de saint-jacques à la vanille, Parmentier de lapin aux pruneaux...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.

est auteure de plusieurs livres publiés chez Larousse. Curieuse, gourmande et créative, elle marie avec bonheur et originalité les traditions culinaires. Sa devise : faire plaisir et se faire plaisir tout simplement.

Download and Read Online Spécial pommes de terre Sarah Schmidt #NCM1L5DAEKO

Lire Spécial pommes de terre par Sarah Schmidt pour ebook en ligne Spécial pommes de terre par Sarah Schmidt 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 Spécial pommes de terre par Sarah Schmidt à lire en ligne. Online Spécial pommes de terre par Sarah Schmidt ebook Téléchargement PDF Spécial pommes de terre par Sarah Schmidt Doc Spécial pommes de terre par Sarah Schmidt Mobipocket Spécial pommes de terre par Sarah Schmidt EPub
NCM1L5DAEKONCM1L5DAEKONCM1L5DAEKO