



## La Cuisine facile

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# La Cuisine facile

*Sylvain Collectif*

**La Cuisine facile** Sylvain Collectif

 [Télécharger La Cuisine facile ...pdf](#)

 [Lire en ligne La Cuisine facile ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne La Cuisine facile Sylvain Collectif

---

600 pages

Extrait

Introduction

Cuisiner pour sa famille et ses amis, c'est un acte d'amour, d'amitié. C'est parfois un plaisir, mais aussi souvent un casse-tête.

On manque d'idées, les recettes glanées ici et là sont difficiles à réaliser, décevantes car le résultat est bien différent des photos qui les accompagnent... C'est au quotidien, pour tous ceux et celles qui ont cette mission, une vraie préoccupation. Nous connaissons bien le sujet ! C'est pourquoi nous nous sommes réunis pour vous offrir des recettes faciles à réaliser, illustrées de photos fidèles pour allier l'esthétique au plaisir gustatif.

Mais d'abord, voici quelques précieux conseils pour vous accompagner.

### Les bons ustensiles

Pour cuisiner vite et bien, vous avez besoin de bons ustensiles, robustes, pratiques. Les fabricants ont mis les petits plats dans les grands ! Le style et les couleurs sont au rendez-vous. Un impératif : les revêtements qui n'attachent pas. L'omelette la plus simple cuisinée dans une poêle qui attache est une catastrophe.

L'achat de casseroles, cocottes, sauteuses et poêles de bonne qualité représente un investissement, mais sur la durée, vous ne le regretterez pas. Ces ustensiles de cuisson doivent être adaptés à la fois à la nature de votre cuisinière (gaz, vitrocéramique ou induction), à la composition de votre famille et aussi à la dimension des foyers. Une petite casserole sur un grand foyer, c'est une perte d'énergie, une grande poêle sur un petit foyer promet une cuisson irrégulière. N'oubliez pas les couvercles, adaptés à la dimension des casseroles et des poêles, pour éviter les déperditions d'énergie. Pratiques : les poignées amovibles, pour que les récipients passent au lave-vaisselle. Pour que votre matériel dure longtemps, ménagez-le : ne coupez pas les aliments sur le revêtement, n'utilisez pas d'outils qui pourraient l'endommager. Un bon trempage dans de l'eau savonneuse vient à bout de la plupart des salissures. Un wok, si vous appréciez la cuisine asiatique, une plancha, si vous aimez les grillades, peuvent compléter votre "batterie".

Ayez sous la main des plats à gratin qui passent du four à la table, et de la table au lave-vaisselle.

Pour les moules, difficile de résister à leur grande diversité : en dehors des classiques moules à manqué et moules à cake, incontournables, il existe les plaques en silicone pour les financiers, les muffins, les madeleines, les cannelés, mais aussi plus fantaisistes, en forme de coeurs, de rosaces, d'anges, de cloches, d'étoiles, de père Noël... À utiliser pour des préparations sucrées, mais aussi pour des bavaoises salées, ou des plats à base de gelée, ou encore pour mouler des amuse-bouche et des petits fours. Une précaution : déposez les moules en silicone sur la grille du four avant de les remplir, pour éviter un transport périlleux du plan de travail au four. Les moules en silicone ont l'avantage non négligeable de se démouler en un tour de main, et de ne pas nécessiter de matières grasses.

Les petites cocottes, les verrines, les cassolettes, les miniterrines, les coupelles offrent de jolies possibilités de présentations individuelles.

Plusieurs petits outils peuvent simplifier vos tâches.

(...) Présentation de l'éditeur

En famille, dîners chics, recettes super éco ou top chrono, sur le pouce, recettes pour petits gastronomes, grands ados ou adultes régressifs, cuisine du monde et plats légers : LA bible de cuisine à offrir et à s'offrir. Près de 1 000 recettes faciles testées, goûtées et appréciées ! À vos fourneaux...

**Sommaire :**

En famille

Les classiques cultes

Pour recevoir

Petits gastronomes

Voyage dans une assiette

Sur le pouce

Super éco

Top chrono

Légers légers

Biographie de l'auteur

**Héloïse Martel** est l'auteur de nombreux ouvrages de cuisine. Elle cumule plus de trois millions d'exemplaires vendus tous titres confondus !

Download and Read Online La Cuisine facile Sylvain Collectif #JTUXK6G450R

Lire La Cuisine facile par Sylvain Collectif pour ebook en ligneLa Cuisine facile par Sylvain Collectif  
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 La Cuisine facile par Sylvain Collectif à lire en ligne.Online La Cuisine facile par Sylvain Collectif  
ebook Téléchargement PDFLa Cuisine facile par Sylvain Collectif DocLa Cuisine facile par Sylvain  
Collectif MobipocketLa Cuisine facile par Sylvain Collectif EPub

**JTUXK6G450RJTUXK6G450RJTUXK6G450R**