



Le meilleur des tartes, quiches et cakes

Patricia Spinelli

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Le meilleur des tartes, quiches et cakes Patricia Spinelli

 [Telecharger Le meilleur des tartes, quiches et cakes ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Le meilleur des tartes, quiches et cakes ...pdf](#)

Le meilleur des tartes, quiches et cakes

Patricia Spinelli

Le meilleur des tartes, quiches et cakes Patricia Spinelli

Téléchargez et lisez en ligne Le meilleur des tartes, quiches et cakes Patricia Spinelli

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

75 recettes de tartes, quiches et cakes à déguster sans modération !

Pour cuisiner en famille ou régaler les grandes tablées, voici 75 recettes de quiches, tartes salées et sucrées, pizzas et cakes toutes illustrées de photos 100 % fidèles, à offrir ou à s'offrir !

Tarte à la ratatouille façon crumble, cake aux fèves et au chorizo, pizza blanche à la courgette et à l'origan, carrot cake, tarte meringuée aux framboises... régalez-vous grâce à ces recettes faciles, rapides et conviviales !

Extrait

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min

Difficulté : * *

Coût : élevé

1 moule à tarte

1 rouleau à pâtisserie

1 poêle

1 rouleau de pâte feuilletée 200 g de canard confit

150 g de cèpes

1 gousse d'ail

3 branches de basilic

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

10 g de beurre pour le moule

2 cuil. à soupe de farine pour le plan de travail

sel - poivre

TARTE AU CANARD CONFIT ET AUX CÈPES

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sur le plan de travail fariné et garnissez-en un moule à tarte bien beurré.
2. Rincez rapidement les champignons sous l'eau et essuyez-les dans un linge propre. Retirez la base terreuse et émincez-les. Pelez l'ail et hachez-le. Lavez le basilic, effeuillez-le et hachez-le.
3. Faites revenir à la poêle et dans l'huile d'olive, l'ail, les champignons et le canard confit. Laissez s'évaporer l'eau de cuisson des champignons et ajoutez le basilic. Salez et poivrez.
4. Disposez le contenu de la poêle sur la pâte et enfournez pour 35 minutes environ. Dégustez chaud avec une salade de mâche bien moutardée.

VARIANTE

À la place du confit de canard, vous pouvez utiliser des tranches de magret fumé. Dans ce cas, il ne sera pas nécessaire de les faire revenir à la poêle.

TRUC DE CUISINIER

Pour retirer la base terreuse des cèpes, utilisez un petit couteau et coupez-la en biseau. Ainsi, vous perdrez moins de chair. Présentation de l'éditeur

75 recettes de tartes, quiches et cakes à déguster sans modération !

Pour cuisiner en famille ou régaler les grandes tablées, voici 75 recettes de quiches, tartes salées et sucrées, pizzas et cakes toutes illustrées de photos 100 % fidèles, à offrir ou à s'offrir !

Tarte à la ratatouille façon crumble, cake aux fèves et au chorizo, pizza blanche à la courgette et à l'origan, carrot cake, tarte meringuée aux framboises... régalez-vous grâce à ces recettes faciles, rapides et conviviales !

Download and Read Online Le meilleur des tartes, quiches et cakes Patricia Spinelli #4RBLPGKCH03

Lire Le meilleur des tartes, quiches et cakes par Patricia Spinelli pour ebook en ligneLe meilleur des tartes, quiches et cakes par Patricia Spinelli 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 Le meilleur des tartes, quiches et cakes par Patricia Spinelli à lire en ligne.Online Le meilleur des tartes, quiches et cakes par Patricia Spinelli ebook Téléchargement PDFLe meilleur des tartes, quiches et cakes par Patricia Spinelli DocLe meilleur des tartes, quiches et cakes par Patricia Spinelli MobipocketLe meilleur des tartes, quiches et cakes par Patricia Spinelli EPub
4RBLPGKCH034RBLPGKCH034RBLPGKCH03