

La Cuisine de l'étudiant

Hélène Martel

Cuisinez éco et illico !



PT LIV DE - CUISINE ETUDIANT

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

PT LIV DE - CUISINE ETUDIANT

HELOISE MARTEL

PT LIV DE - CUISINE ETUDIANT HELOISE MARTEL

Pliure de la couverture. Intérieur en très bon état. prix en conséquence

 [Télécharger PT LIV DE - CUISINE ETUDIANT ...pdf](#)

 [Lire en ligne PT LIV DE - CUISINE ETUDIANT ...pdf](#)

157 pages

Extrait

ENTRÉES, SALADES, OEUFS ET PLATS AU FROMAGE

BRICKS À LA RICOTTA ET À LA MENTHE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

8 feuilles de brick ° 200 g de ricotta ° 2 cuil. à soupe de pignons ° 4 branches de menthe ° 1 citron non traité ° 4 pincées de noix de muscade râpée ° 4 pincées de cannelle ° 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ° sel, poivre

Réalisation

Râpez le zeste du citron. Mettez-le dans un saladier avec la cannelle, la noix de muscade, du sel, du poivre, et la ricotta. Écrasez à la fourchette. Faites griller les pignons à sec dans une poêle, ajoutez-les. Ciselez finement les feuilles de menthe, ajoutez-les également.

Préchauffez le four th. 5 (150 °C). Mettez un torchon humide sur le plan de travail. Superposez les feuilles de brick 2 par 2. Garnissez-les d'un peu de préparation et repliez-les en triangles. Badigeonnez les triangles d'huile et déposez-les sur la plaque du four. Faites cuire pendant 15 minutes. Laissez tiédir avant de déguster.

Présentation de l'éditeur

Le petit livre de

La Cuisine de l'étudiant

Cuisinez éco... et illico !

Beaucoup de travail, beaucoup d'amis, un petit budget et peu de place dans votre studio ? Si vous organisez bien votre espace «bouffe», et si vous êtes un peu gourmand, vous apprécierez très vite de vous préparer des petits repas et de bluffer vos copains : il suffit d'avoir les recettes adaptées ! Au programme, des idées rapides, pas chères et sympas.

Cuisinez futé !

Vous n'avez pas de four ? Pas de problème, lancez-vous dans les mousses express. Pas de vaisselle ? Servez dans des verres, en plus c'est tendance ! Embouteillage à la cuisine ? On vous donne des trucs pour bien vous organiser.

Alors régalez-vous avec des croques béchamel, des pommes de terre soufflées, du poulet coco curry, des tartelettes au Nutella, des roses des sables...

Héloïse Martel est l'auteur de nombreux Petits Livres de recettes à succès chez First. Biographie de l'auteur

Héloïse Martel est l'auteur de nombreux petits livres de recettes à succès chez First.

Lire PT LIV DE - CUISINE ETUDIANT par HELOISE MARTEL pour ebook en lignePT LIV DE - CUISINE ETUDIANT par HELOISE MARTEL 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 PT LIV DE - CUISINE ETUDIANT par HELOISE MARTEL à lire en ligne.Online PT LIV DE - CUISINE ETUDIANT par HELOISE MARTEL ebook Téléchargement PDFPT LIV DE - CUISINE ETUDIANT par HELOISE MARTEL DocPT LIV DE - CUISINE ETUDIANT par HELOISE MARTEL MobipocketPT LIV DE - CUISINE ETUDIANT par HELOISE MARTEL EPub
7K5JLBUD46X7K5JLBUD46X7K5JLBUD46X