



QUE FAIRE AVEC... LES OEUFS

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

QUE FAIRE AVEC... LES OEUFS

VALERIE DUCLOS

QUE FAIRE AVEC... LES OEUFS VALERIE DUCLOS

 [Télécharger QUE FAIRE AVEC... LES OEUFS ...pdf](#)

 [Lire en ligne QUE FAIRE AVEC... LES OEUFS ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne QUE FAIRE AVEC... LES OEUFS VALERIE DUCLOS

85 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

De l'oeuf à la coque avec des mouillettes au beurre et au jambon à la brouillade à la truffe, l'oeuf est sans aucun doute un des ingrédients les plus étonnants et créatifs. Riche en protéines, il renferme les 9 acides aminés essentiels à l'homme et, de fait, il est un excellent substitut à la viande. On mange le plus couramment des oeufs de poule, mais on peut aussi cuisiner des oeufs de caille, de canard, d'oie, d'autruche...

Côté réfrigérateur

L'oeuf doit être consommé dans les 28 jours qui suivent la ponte. C'est pour cela que les marques distributrices impriment sur l'oeuf le jour de ponte, pour en contrôler la DLC (date limite de consommation). Astuce : pour vérifier la fraîcheur d'un oeuf, il suffit de le plonger dans un bol d'eau froide. S'il coule, il est frais. S'il flotte, il ne doit pas être consommé. Pour différencier un oeuf dur d'un cru, faites-le tourner sur lui-même telle une toupie. Stoppez le mouvement du bout du doigt. Si l'oeuf reste immobile, il est cuit. La reprise d'un mouvement indique qu'il s'agit d'un oeuf cru.

Cuisiner les oeufs

Pour bien cuisiner, il faut être bien équipé : il vous faut des moules individuels pour les oeufs en gelée (traditionnellement en métal, mais aujourd'hui de manière plus pratique en plastique), une petite poêle pour cuire un oeuf au plat et un emporte-pièce pour lui donner une forme...

Étonnant, l'oeuf trouve sa place de l'entrée au dessert, du petit-déjeuner au souper. C'est un incontournable du marché, pour des repas chaque jour plus gourmands. Présentation de l'éditeur

Que faire avec...

les oeufs

Une cuisine simple, rapide et gourmande autour des oeufs

? Redécouvrez-les dans plus de 40 recettes !

Les classiques :

- ° oeufs mimosa
- ° soufflé au cheddar
- ° pain perdu, sauce chocolat
- ° îles flottantes au pralin croquant

Les surprenantes :

- ° gâteau d'omelette au saumon et à l'aneth
- ° oeufs de caille en caramel de sésame
- ° meringues multicolores
- ° pancakes à la banane...

? Faites le plein d'idées déco pour sublimer vos plats

Avec les idées déco, ajoutez votre petite touche perso ! Apprenez à pocher des oeufs, faites une jolie meringue, réalisez des pancakes de toutes les formes ou pliez des samoussas comme un chef. Découvrez de vraies astuces de pro pour réussir votre recette. Résultat bluffant !

Valérie Duclos est chef de cuisine service et déco du magazine Version Femme. Elle est notamment l'auteur de *Que faire avec... la pomme de terre* et *Que faire avec... le chocolat*, dans la collection «Toquades».

Biographie de l'auteur

Valérie Duclos est chef de service cuisine et déco chez Version Femina. Elle est notamment l'auteur de *Les cafés gourmands* et *Que faire avec... le chocolat*, dans la collection " Toquades ".

Download and Read Online QUE FAIRE AVEC... LES OEUFS VALERIE DUCLOS #ONLK879W4BX

Lire QUE FAIRE AVEC... LES OEUFs par VALERIE DUCLOS pour ebook en ligneQUE FAIRE AVEC...
LES OEUFs par VALERIE DUCLOS 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 QUE FAIRE AVEC... LES OEUFs par VALERIE DUCLOS à lire en
ligne.Online QUE FAIRE AVEC... LES OEUFs par VALERIE DUCLOS ebook Téléchargement PDFQUE
FAIRE AVEC... LES OEUFs par VALERIE DUCLOS DocQUE FAIRE AVEC... LES OEUFs par
VALERIE DUCLOS MobipocketQUE FAIRE AVEC... LES OEUFs par VALERIE DUCLOS EPub
ONLK879W4BXONLK879W4BXONLK879W4BX