



## Tapas entre amis

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Tapas entre amis

*Valéry Drouet*

**Tapas entre amis** Valéry Drouet

 [Télécharger Tapas entre amis ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tapas entre amis ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Tapas entre amis Valéry Drouet

---

64 pages

Extrait

GASPACHO

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 30 MIN ° MARINADE : 6 H

2 poivrons rouges ° 350 g de tomates bien mûres ° 1/4 de concombre ° 1/2 oignon ° 2 gousses d'ail ° 50 g de pain de mie ° 4 c. à soupe de vinaigre de xérès ° 4 c. à soupe d'huile d'olive ° sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C (therm. 6-7).

2. Enveloppez les poivrons d'une feuille d'aluminium et enfournez-les pour 30 min. Laissez-les refroidir, puis retirez la peau et les pépins. Rincez-les sous l'eau froide et égouttez-les.

3. Plongez les tomates dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 secondes. Rafraichissez-les aussitôt sous l'eau froide. Retirez la peau, coupez-les en deux et ôtez les pépins. Pelez le concombre, l'oignon et l'ail, puis coupez-les en morceaux. Ôtez la croûte du pain de mie et jetez-la. Dans un saladier, réunissez tous les légumes avec le pain de mie et le vinaigre, puis salez et poivrez. Couvrez de film alimentaire et laissez mariner au moins 6 h au frais.

4. Sortez les légumes, mixez-les en versant l'huile d'olive au furet à mesure. Mettez le gaspacho dans une carafe et conservez-le au frais jusqu'au moment de servir.

5. Servez accompagné de pain grillé et aillé. Présentation de l'éditeur

Les tapas sont variées et colorées et se picorent en toute simplicité. Laissez-vous tenter par ces gourmandises et mettez du soleil dans vos apéritifs. Tortilla au piment d'Espelette, mini-brochettes de poulet au lard, empanadas à l'oignon et au chorizo, croquettes de pommes de terre au jambon Ibérico... 26 délicieuses recettes de Tapas, simples à réaliser. Biographie de l'auteur

**Ma définition de la cuisine...** Passion et improvisation pour des mélanges inattendus... le résultat visuel est très important car on déguste toujours avec les yeux en premier...

**Ma passion pour la cuisine...** Dès l'âge de 12-13 ans, j'adorais envahir la cuisine le mercredi pour réaliser des expériences... surtout en pâtisserie ! Puis à 14 ans, j'ai décidé de faire l'école hôtelière, jusqu'à 17 ans où j'ai commencé à travailler dans des restaurants gastronomiques à Paris, Londres, Beaulieu-sur-Mer, Rouen. **Mon métier de styliste culinaire...** Je travaillais dans le restaurant d'un grand studio de photo à Paris, car j'avais envie de devenir styliste culinaire, et par là-même devenir auteur de livres de cuisine pour partager mes recettes. J'ai alors rencontré Pierre-Louis Viel, un photographe avec qui j'ai fait mes premiers pas de styliste culinaire, sans formation particulière avec pour seul objectif de réussir pour le mieux. J'ai travaillé pour la presse, dans un premier temps, puis ensuite pour l'édition, avec Larousse entre autres, qui me fait maintenant confiance et me laisse réaliser de jolis livres : *Étonnamment facile*, aux recettes surprenantes et simples à la fois, *Tians et gratins*, avec ces recettes chaleureuses que l'on aime déguster entre amis ou en famille et *Tendres et rigolotes charlottes* ! pour les souvenirs d'enfants où la charlotte était le dessert du dimanche, ici revisitée dans des recettes originales.

**Mes ingrédients préférés au quotidien...** J'adore la cuisine sucré-salé avec du miel et des épices ; dans un esprit plus franco-français, j'aime beaucoup l'huile d'olive : je cuisine et assaisonne tout avec elle !

**Mes « trucs » pour réussir une recette...** Avoir envie de se faire plaisir et envie de faire plaisir à ceux que

l'on va servir, ça marche toujours !

**Un repas pour épater mes amis...**Je leur cuisine souvent un poisson en sauce avec des mélanges de goût asiatique et toujours un très bon dessert, c'est ce dont ils se souviennent le plus.

**L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**La mandoline, un outil professionnel formidable qui permet de tailler les légumes en différentes formes fines, régulières et avec une rapidité redoutable. Elle est toujours à portée de main dans ma cuisine.

**Un blog ?**Je n'ai malheureusement pas le temps de tenir de blog ou de site. J'y pense mais il faudrait que je le fasse la nuit !

Download and Read Online Tapas entre amis Valéry Drouet #OK9GFXREST1

Lire Tapas entre amis par Valéry Drouet pour ebook en ligne Tapas entre amis par Valéry Drouet  
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 Tapas entre amis par Valéry Drouet à lire en ligne. Online Tapas entre amis par Valéry Drouet ebook  
Téléchargement PDF Tapas entre amis par Valéry Drouet Doc Tapas entre amis par Valéry Drouet  
Mobipocket Tapas entre amis par Valéry Drouet Epub

**OK9GFXREST1OK9GFXREST1OK9GFXREST1**