

Mots clés: telecharger Moëlleux sucrés & salés pdf, Moëlleux sucrés & salés mobi, Moëlleux sucrés & salés epub gratuitement, Moëlleux sucrés & salés torrent, Moëlleux sucrés & salés lire en ligne.

---

## Moëlleux sucrés & salés PDF

Yann Leclerc



*Ceci est juste un extrait du livre de Moëlleux sucrés & salés. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.*



Auteur: Yann Leclerc  
ISBN-10: 9782263049286  
Langue: Français  
Taille du fichier: 3398 KB

## LA DESCRIPTION

Découvrez absolument, si ce n'est pas déjà fait, ce gâteau irrésistible, à travers près de 30 recettes, sucrées et salées, toutes plus inventives et savoureuses les unes que les autres. ... Lire la suiteLe moelleux au chocolat, tout le monde l'adore ! Alors, on a eu l'idée de le décliner, de jouer avec les ingrédients et les saveurs, pour des moments de plaisir intenses. Après une courte introduction qui vous mettra en appétit, 30 recettes réparties en trois chapitres livrent leurs secrets. Découvrez tout d'abord l'univers des moelleux salés, à déguster chauds ou froids, selon l'envie et l'occasion. Vous serez conquis par des recettes aux saveurs originales comme le " Moelleux aux carottes et au cumin, coeur de gouda ", le " Moelleux au saumon fumé " ou le " Moelleux au camembert et au sésame ". Plongez ensuite au coeur des moelleux au chocolat et laissez-vous surprendre par les multiples associations qui vous sont proposées : " Moelleux choco-menthe ", " Moelleux aux trois chocolats " ou encore " Moelleux choco-framboise ". Faites ensuite connaissance avec les autres moelleux sucrés, tout aussi alléchants, comme le " Moelleux aux myrtilles ", le " Moelleux à la vanille, coeur de café " ou le " Moelleux tout citron ". Enfin, découvrez les petits plus gourmands, dans lesquels vous sont révélés les secrets et astuces de l'auteur, pour des préparations réussies à coup sûr ! Avec leurs saveurs traditionnelles ou novatrices, ces moelleux vous invitent à un délicieux voyage culinaire. A consommer sans modération !

**QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?**

Moelleux et fondants, on les aime aussi parce qu'ils sont prêts en un tour de main et faciles à décliner. Fruits ou légumes s'y retrouvent en beauté, et...

Un gâteau simple et moëlleux Ingrédients : 6 oeufs 1 sachet de levure 1 sachet de sucre vanillé 350 g de sucre 350 g de farine 1...

Recettes de moelleux salés : les recettes les mieux notées proposées par les internautes et approuvées par les chefs de 750g.

## MOËLLEUX SUCRÉS & SALÉS

[Lire la suite...](#)