Tartes soleil PDF Ferreira, Coralie



Ceci est juste un extrait du livre de Tartes soleil. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



Auteur: Ferreira, Coralie ISBN-10: 9782035933263 Langue: Français Taille du fichier: 4218 KB

LA DESCRIPTION

La tarte soleil à partager est LA recette tendance que vous êtes sûrs de réussir à l'apéro! Grâce aux accessoires hyper astucieux de ce coffret réalisez-la en toute simplicité et impressionnez vos amis! DANS CE COFFRET - 1 livre de 20 recettes qui sortent de l'ordinaire! - 1 accessoire pour découper vos tartes soleil en un clin d'oeil. - 1 pinceau en silicone pour les agrémenter et les faire dorer. ... Lire la suiteLES 20 RECETTES DU LIVRE Tarte soleil pesto, mozzarella et courgette Tarte soleil trois fromages, jambon e miel Tarte soleil moutarde, cantal et tomate Tarte soleil poivron, aubergine et sardines Tarte soleil petits pois, menthe et fromage frais Tarte soleil chorizo, feta et tomate Tarte soleil jambon, mimolette et champignons Tarte soleil ail, brousse et champignons Mini-tartes soleil poire, gorgonzola et bresaola Tarte soleil fromage frais et saumon Mini-tartes soleil potiron, sauge et morbier Tarte soleil tapenade, tomate et ricotta Tarte soleil fromage frais, truffe et ciboulette Tarte soleil basque, brebis et confiture de cerises Tarte soleil chocolat au lait, noix et amandes Tarte soleil lemon curd, basilic et fruit de la Passion Tarte soleil pomme, vanille et caramel Tarte soleil façon cheesecake: spéculoos et criton vert Tarte soleil Nutella®, pralin et poire Tarte soleil framboises et mascarpone.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Je crois que la première fois que j'ai vu une tarte soleil c'était chez Requia en version sucrée. J'avais trouvé le principe super, surtout pour un apéritif ...

Etape 1 Étaler le pesto de tomates sur 1 pâte feuilletée en laissant 2 cm au bord sans garniture. Répartir les pignons de pin dessus. Etape 2

Envie d'une recette de Amuse-bouche facile et rapide ? Découvrez cette recette de Tarte soleil crème lardon façon quiche lorraine par Croquons la vie.

TARTES SOLEIL

Lire la suite...