Livre Pâte Feuilletée, Recette Tartes carrées courgette et chorizo, page 6, saison

été, facile a preparer, temps de préparation 15 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 0.5 courgette, chorizo, 2c soupe caviar d'aubergine, 70 g feta.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tarte couronne montagnarde, page 10, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 15 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée,2 pommes de terre, 100 g lardon, 4 tranches raclette, 1 oeuf.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tarte fine courgette et jambon cru, page 13, saison été, facile à préparer, temps de préparation 10 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée,1 courgette, 4 tranches jambon cru, 1c moutarde, 100 g de chèvre frais.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tarte aux roulés de jambon, page 18, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 10 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 01 tranches jambon cru, 2c pesto, 100 g fromage frais, 90 g gruyère.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Quiche bacon et brocoli, page 22, saison été, facile à préparer, temps de préparation 15 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 8 tranches bacon en lanières, 1 brocoli, 150 g boursin aux fines herbes, 3 oeufs.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tarte champignons, jambons et pesto, page 24, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 40 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 4 tranches jambon cru, 250 g champignon, 2c pesto, 2 boules mozzarella.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Quiche jambon cru, chou-fleur et fromage aux herbes, page 25, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 55 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 2 tranches jambon cru, 0.5 chou-fleur en fleurettes, 150 g Boursin aux fines herbes, 4 oeufs.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tarte fine jambon cru et épinard, page 31, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 35 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 6 tranches jambon cru, 500 g d'épinards, 2 oignions rouges, 2c soupe creme fraiche.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tourte poulet et champignons, page 36, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 45 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 2 escalopes de poulet émincées, 1 barquette de champignons, 2 échalotes, 1 oeuf.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tarte rustique potimarron, coppa et chèvre, page 38, saison automne, facile à préparer, temps de préparation 55 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 2 petit potimarron, 8 tranches de coppa lanières, 80 g de chèvre frais, 1 oeuf.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Quiche poulet et tomates séchées, page 40, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 45 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 2 escalopes de poulet, 10 tomates séchées, 20 cl de creme liquide, 3 oeufs.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tarte fine poulet, aubergine et poivron, page 42, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 35 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 1 escalope de poulet, 1 aubergine, 1 poivron rouge, 100 g de feta émietté.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Quiche saumon fumé et courgette, page 44, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 45 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 4 tranches de saumon fumé lanières, 1 courgette, 20 cl de creme liquide, 3 oeufs.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Saumon en croûte feuilleté, page 46, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 50 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 600 g de filet de saumon, 300 g de pousses d'épinards.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Quiche thon, page 47, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 40 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 1 boite de thon, 3 tomates, 150 g de Boursin aux fines herbes, 3 oeufs.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Pissaladière, page 48, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 35 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 3 oignons, 12 olives noires, 20 filets d’anchois à l'huile, 2c a soupe de sauce tomate.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tarte poisson, page 52, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 35 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 2 boites de sardines, 2c a soupe de pesto rosso, 90 g de gruyère rape, 1 oeuf.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Tatin tomates et burrata, page 58, saison printemps été, facile à préparer, temps de préparation 50 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 6 tomates, 1c a soupe de vinaigre balsamique, 1 burrata, quelque feuilles de basilic.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Paniers chèvre et épinards, page 62, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 30 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 0.5 buche de chèvre en tranches, 100d d'épinards surgelés, 1c a soupe de moutarde, 1 oeuf.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Friands aux champignons, page 66, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 40 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 250 g de champignons, 100g de comte rape, 1c a soupe de creme fraiche 1 oeuf.

Livre Pâte Feuilletée, Recette Quiche spirale aux légumes, page 74, saison toute l'année, facile à préparer, temps de préparation 45 min. Ingrédients: 1 pâte feuilletée, 3 carottes, 2 courgettes, 200 g de fromage frais, 4 oeufs,

Livre Casserole Veggie, Recette Poêlée carottes et pommes de terre, page 38, saison automne, hiver, facile à préparer, temps de préparation 45 min. Ingrédients: 750 g pommes de terre, 500 g carottes, 2 oignons, 3 gousses d’ail 3 branches romarin, 4 oeufs.

Livre Casserole Veggie, Recette Galette de polenta et champignons, page 72, saison toute l’année, facile à préparer, temps de préparation 15 min. Ingrédients: 150 g polenta, 200 g champignons de Paris, 50 g tomates séchées, 2 c a soupe d'échalotes séchées en poudre, 2 branches de thym, 30 g beurre, 2 c a soupe de parmesan, 50 cl de lait.

Livre Casserole Veggie, Recette Spaghetti tomate et basilic, page 96, saison printemps été, facile à préparer, temps de préparation 25 min. Ingrédients: 350 g de spaghetti, 2 gousses d’ail, 1 oignon, 400 g de tomates cerises, 4 cuillères à soupe d’huile d'olive, 2 c a soupe de concentre de tomates, 20 feuilles de basilic, 1 pincée de piment moulu.

Livre Casserole Veggie, Recette Penne poivrons et mascarpone, page 106, saison toute l’année, facile à préparer, temps de préparation 20 min. Ingrédients: 350 g de penne, 3 poivrons multicolores, 250 g de mascarpone, 100g de olives noires, 1 c a soupe d’origan, 2 c a soupe d'huile de’olive.

Livre Casserole Veggie, Recette Tortellini tomate et ricotta, page 114, saison toute l’année, facile à préparer, temps de préparation 15 min. Ingrédients: 300 g de tortellini aux épinards, 200 g de sauce tomate, 1 carotte râpée, 250g de ricotta, 1 oignon nouveau, 2 branches de basilic, 2 c a soupe d’huile d’olive.

Livre Casserole Veggie, Recette Lasagnes ravioles potimarron, page 118, saison automne, facile à préparer, temps de préparation 35 min. Ingrédients: 4 plaques de ravioles du Dauphiné, 250 g de potimarron égraine ar rape, 250 g de celeri, 50 cl de creme épaisse, 4 pincées de noix muscade, 50 g d’emmental.

Livre Casserole Veggie, Recette Ravioles épinards et noisettes, page 120, saison hiver, facile à préparer, temps de préparation 10 min. Ingrédients: 300 g de ravioles à poêler, 100 g de pousses d'épinard, 1 brique de préparation crémeuse à base de soja, 1 c à soupe d'échalote séchée en poudre, 2 c a soupe de sauce soja, 5 g de noisettes concassées.

Livre Casserole Veggie, Recette Gnocchis épinards et sauge, page 140, saison hiver, facile à préparer, temps de préparation 20 min. Ingrédients: 500 g de gnocchis, 150 g de pousses d'épinard, 3 branches de sauge, 20 g de beurre, 1 oignon nouveau émincé, 250 g de ricotta, 30 cl d’eau.

Livre Casserole Veggie, Recette Gnocchis chèvre, noix, citron, page 142, saison automne, facile à préparer, temps de préparation 15 min. Ingrédients: 500 g de gnocchis, 100 g de cerneaux de noix, 2- cl de creme épaisse, 3 rocamadours, zeste de 1 citron, 3 oignons, 1 c a cafe d’origan.

Livre Casserole Veggie, Recette Velouté épinards et pois chiches, page 160, saison toute l’année, facile à préparer, temps de préparation 20 min. Ingrédients: 500 g d'épinards, 25 cl d’eau, 400 g de pios chiches, 1 oignon, 1 c a cafe de graines de cumin, 50 cl de boisson végétale, 1 cube de bouillon de légumes.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Zwiebelsuppe, Seite 22, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 600 g Zwiebeln, 0.5 Zehe Knoblauch, 1 teelöffel Dijon-senf, 1.2 L Hühnerbrühe, 5 Stiele frischer Thymian, 30 g Butter.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Polenta mit Champignons, Seite 53, zu jeder Jahreszeit,einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 130 g instant Polenta, 4 Esslöffel geriebener Parmesan, 300 g Champignons, 1 Schuss Olivenöl, 1 Schuss Balsamico-Essig, 3 Stiele Petersilie.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Kartoffeln mit Artischocken und Speck, Seite 65 , zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 500 g Kartoffeln, 3 Artischocken, 100 g Speck, 1 Zwiebel, 1 Würfel Gemüsebrühe, 2 Esslöffel Olivenöl.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Zucchini, Schinken uns Käse, Seite 66, zu jeder Jahreszeit,einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 4 Zucchini, 4 Scheiben Kochschinken, 15 g Comte-Käse, 15 cl Sahne, 1 Ei.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Kartoffeln mit Speck und Eiern, Seite 68, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 500 g Kartoffeln, 100 g Räucherspeck, 200 ml creme fraiche, 1 Zwiebel, 2 Zweige Thymian, 4 Eier.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Lachs-Farfalle mit Spinat, Seite 75, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 250 g Farfalle, 200 g Räucherlachs, 200 g Creme fraiche, 0.5 Zwiebel, 150 g Blattspinat.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Spaguetti mit Ziegenkäse und Oliven, Seite 77, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 20 min. Zutaten: 200 g paguetti, 40 g Oliven, 200 g Ziegenfrischkäse, ein paar Stängel glatte Petersille, 4 getrocknete Tomate, 2 Fruhlingszwiebeln.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Linguine mit Sardinen, Seite 78, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 250 g Linguine, 120 g Sardinen in Olivenöl, 200 g Feta-Käse, 1 Zwiebel, 1 teelöffel Paprikapulver.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Spaguetti mit Mini-Frikadellen, Seite 81, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 250 g Spaguetti, 12 Frikadellen Rinderhack, 200 g Tomatensauce, 1 Zwiebel, 1 kleiner Staus basilikum, 1 Stück Parmesan.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Weise Bohnen mit Chorizo, Seite 91, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 600 g weibe Tiefkühl-Bohnen, 200 g Chorizo, 400 g Tomatenpüree, 2 Zwiebeln, 1 Esslöffel Currypulver, 2 Esslöffel Sonnenblumenöl.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Burger Aubergine Tomaten und Mozzarella, Seite 92, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 2 Buns, 1 Aubergine, 1 Zwiebel, 100 g Mozzarella, 150 g Tomatenpüree, ein paar Stiele Basilikum.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Burger Süßkartoffeln mit Bohnen, Seite 95, zu jeder Jahreszeit,einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 2 Buns, 300 g Süßkartoffeln , 125 g Bohnen, 4 Esslöffel Auberginenkaviar, 2 Esslöffel Paniermehl, 4 Blatter Eichblattsalat.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Burger Thunfisch mit Mayonaise, Seite 97, zu jeder Jahreszeit,einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 2 Vollkornbrötchen, 150 g Thunfisch, 2 Frühlingszwiebeln, 4 Esslöffel Mayonnaise, 2 Tomaten, 1 Ei.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Burger Boeuf Teriyaki, Seite 101, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 2 Buns, 2 Hacksteaks, 3 Esslöffel Teriyaki-Sauce, 2 Esslöffel Mayonnaise, 175 g Weißkohl, 1 grüne Peperoni.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Putenfilet mit Avocado, Seite 105, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 2 Putenfilets, 1 Avocado, 1 grüne zitrone, 2 Esslöffel creme fraiche, ein paar tropfen Tabasco, 1 Esslöffel Olivenöl.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Ente mit Süßkartoffeln, Seite 111, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 2 Keulen Enten-Confit, 250 g Süßkartoffeln, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 kleiner Bund Petersilie.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Chili con carne, Seite 113 ,zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 500 g Rinderhack, 2 Paprikas, 400 g rote Bohnen, 400 g Tomatenpüree, 1 Teelöffel Cayenne-Pfeffer, 1 Zwiebel.

Buch Super Einfach Kochen, Rezept Gebratenes Rindfleisch, Seite 114, zu jeder Jahreszeit, einfach, Vorbereitungszeit 15 min. Zutaten: 200 g Rinderlende oder Entrecote, 250 g Zuckererbsen, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel neutrales Ol, 2 Esslöffel Sojasauce, 1 Esslöffel gerösteter Sesam.