

Larousse Des Confitures

Rupture, Tarot et Confiture
 Fondues
 Gaspachos
 Petit Larousse des desserts
 Le Petit Larousse des desserts
 Speculoos - Variations gourmandes
 Tajines gourmands
 A la plancha - Variations gourmandes
 Bulletin critique du livre français
 Confitures & chutneys
 Papillotes - Nouvelles variations gourmandes
 Mes Confitures
 Great Women Chefs of Europe
 Véritable Petit Beurre LU - Mini gourmands
 Coffret Apéros d'inatoires
 Tajines - Nouvelles variations gourmandes NE
 Papillotes
 Livres hebdo
 Bocaux gourmands
 Le Larousse des confitures
 Flans faits maison - Les délices de Solar
 Coffret Cuisine de marques
 Confitures - nouvelles variations gourmandes
 Cuisine - Trucs et astuces de A à Z RTL
 Verrines nouvelles
 Légumes anciens au goût du jour - Les délices de Solar
 Tartes - Mini gourmands
 Ma cuisine made in Thaïlande - Lonely Planet Solar
 Cakes
 Le Larousse des Confitures
 Happy cocktails - Les délices de Solar
 Larousse des Confitures
 Raclettes - Variations Gourmandes
 Larousse Junior de la pâtisserie
 Bricks à la folie - Les délices de Solar
 Clafoutis - Variations gourmandes
 Délices aux caramels - Variations Gourmandes
 Rillettes authentiques - Les délices de Solar
 Larousse des confitures
 Larousse Gastronomique

Larousse Des Confitures Downloaded from content.consello.com by guest

ROWE TAPIA

Rupture, Tarot et Confiture Solar
 Les traditionnelles, faciles à préparer : confiture d'abricot, gelée de groseille, pâte de coing..., avec de nombreuses variantes réalisées en ajoutant des herbes aromatiques ou des épices. Les originales aux mélanges subtils et aux saveurs délicates : confiture de kiwi et de mangue à la vanille, gelée de grenade et de pétales de rose, chutney de datte à l'orange... Les techniques et les tours de main photographiés étape par étape pour réussir facilement la cuisson, la mise en pot... avec des astuces pour " rattraper " une confiture trop liquide ou trop épaisse. Un cahier de 140 recettes d'entrées, de plats et de desserts qui utilisent les confitures, les gelées, les chutneys : magret de canard à la compote de griotte, île flottante à la gelée d'aubépine...

Fondues Solar

Partez à la découverte de la Thaïlande, avec Solar et Lonely Planet, à travers un voyage culinaire et coloré composé de 30 recettes incontournables et authentiques. Cette nouvelle collection invite à la découverte de la cuisine de pays ou de capitales phares du monde entier en compagnie des guides Lonely Planet. Invitez la cuisine thaïlandaise à votre table et faites un savoureux voyage le temps d'un repas ! Après un chatoyant panorama de cette cuisine, goûtez aux multiples saveurs offertes par ce pays coloré et mouvant. Vous appréciez particulièrement les soupes thaï ? Choisissez entre la soupe de crevettes à la citronnelle, la soupe de poulet au galanga ou la soupe piquante de poulet à la citronnelle. Côté plats, régalez-vous avec les boulettes de porc aux fils d'or, les nouilles de riz sautées aux crevettes, le canard sauté au piment et au basilic, le bœuf massanam, le poulet aux noix de cajou ou bien les beignets de poisson. Et pour conclure en douceur, laissez-vous tenter par le riz au lait de coco et à la mangue ou l'entremet au lait de coco. Au fil des pages, des anecdotes, des petits + Lonely Planet pour vous inviter au voyage.

Gaspachos Solar

Testée et plébiscitée par un panel de lecteurs exigeants au cours d'une étude de marché. Cautionnée par des personnalités et des marques de la gastronomie tendance. Les Délices de Solar : une collection indispensable ! Succombez pour les flans, ces entremets fondants et savoureux, cuits avec ou sans fond de pâte, qui restent avant tout de délicieux desserts vite faits et faciles à préparer à l'avance. Découvrez ainsi près de 30 recettes pour d'incomparables flans, avec : - le grand classique expliqué pas à pas : le Flan parisien - Les flans traditionnels : Flan au caramel, Flan aux poires, Flan au citron, Flan pâtissier aux fruits

d'été, Flan pâtissier au chocolat et aux noix, Petits flans de riz au lait, Tarte-flan aux mirabelles, Flan au marron ; - Les flans d'aujourd'hui : Flan magique au riz soufflé, Flans aux amandes et au thé vert matcha, Flan minute de tofu soyeux à l'abricot, Flan minute aux spéculoos, Petits flans pistache aux griottes, Petits flans aux Carambar®, Flan aux pommes et aux céréales, Flan pâtissier chocolat blanc-framboise, Flan potimarron-orange ; - Les flans du monde : Petits flans tout coco, Flans vietnamiens au pandanus, Flan d'ananas à l'anis, Flan de cerises à la danoise, Flan rhum-raisins, Quindins brésiliens, Flans de mangue à la vanille, Flan au mascarpone façon cheesecake, Petits flans aux épices indiennes. + La recette de l'invité prestige : la maison Da Costa, restaurant et épicerie fine de renom, et ses célèbres pasteis de nata. Lancez-vous dès à présent dans la confection de succulents flans pour des desserts gourmands, et faites des heureux !

Petit Larousse des desserts Larousse

Testée et plébiscitée par un panel de lecteurs exigeants au cours d'une étude de marché. Cautionnée par des personnalités et des marques de la gastronomie tendance. Les Délices de Solar : une collection indispensable ! Tendance et festif, le cocktail est une valeur sûre pour régaler vos invités. Déclinez à l'envi les combinaisons de parfums, révisez vos classiques et rivalisez avec le meilleur des bartender grâce à ces exquises recettes de cocktails et de bouchées apéritives ! Ancien continent : Le Old Fashioned et ses barquettes de céleri au fromage frais ; le Red Lion et ses mini madeleines aux olives vertes ; le Spritz et ses mini-cakes citron-pavot ; différentes variantes de cocktail au champagne ; le bloody Mary (jus de citron, vodka, jus de tomate) accompagné de crackers au cumin ; le Pimm's Rangoon et ses tartelettes citron ; le Dorflinger (gin, absinthe) et ses financiers aux noisettes ; l'Earl Grey Martini et ses mini-clafoutis à la cerise ; la vodka-Concombre et ses amandines à la groseille ; la Fée verte accompagnée de tartares de saumon coriandre en barquettes d'endive ; le Negroni et ses meringuettes au citron Nouveau monde : Le Ti'Punch et ses rochers de noix de coco ; la Margarita accompagnée de fondants à la banane ; différentes variantes de Caïprinhas ; le Blue Lagoon et ses sablés aux agrumes ; la Pina Colada et ses cubes de thon mi-cuit ; le Mojito et ses brochettes de gambas au coco ; la Tequila sunrise accompagnée de Panna cotta de radis roses ; le Cuba libre et ses dés d'ananas caramélisés ; le Cuban Special accompagné de quartiers d'orange caramélisés ; le Mexicana et ses tortillas au guacamole ; le Chapala et son Ceviche ; le New Orleans Fizz et ses palmiers à la tomate ; le Red Ant accompagné de poulet au curry ; le Mai Tai et ses toasts de concombre au crabe

Le Petit Larousse des desserts Solar

An internationally known master patisserie opens her personal

recipe book, sharing jams that rely on seasonal fruits, traditional techniques, and their emphasis on simplicity and freshness. 32 color photos.

Speculoos - Variations gourmandes Solar

Découvrez près de 30 recettes inédites de papillotes salées et sucrées, les classiques comme les plus audacieuses, qui vous feront découvrir ou redécouvrir toutes les possibilités et vertus de la cuisson en papillote. Pensez aux papillotes : " tendance " et joli, ce mode de cuisson à l'étouffée permet aussi et surtout de préserver les saveurs et les qualités nutritionnelles des aliments. Réservant en plus, à chaque ouverture, son lot de surprises et de couleurs à vos invités les plus gourmands ! L'épaule d'agneau à la marocaine et le dim-sum de travers de porc vous feront voyager, tout comme la Saint-Jacques en infusion thaï... mais vous serez encore plus surpris par le moelleux tiède chocolat-cerise ou les poires épicées aux dattes, qui vous prouveront que les papillotes sont la préparation idéale en toute occasion. Savoureuses et appétissantes, ces recettes de papillotes stimuleront vos yeux, vos papilles, comme votre curiosité !

Tajines gourmands Larousse

Recette de bistrot par excellence, les rillettes suivent aujourd'hui la tendance pour se décliner à l'envie. Authentiques, elles sont ici proposées par un auteur qui se plaît à revisiter notre terroir et notre patrimoine gastronomique. Découvrez dans ce livre de savoureuses recettes inédites et une foule de bonus qualitatifs. Résolument pratique, ce livre répond à toutes les attentes des consommateurs, à savoir l'efficacité et l'accessibilité des recettes. En préambule : - La présentation du matériel indispensable et des conseils et tours de mains pour réussir immanquablement les rillettes - La recette de base expliquée en pas-à-pas (texte et photos) : Rillettes du Mans " tradition " Dans les recettes : - Une organisation des ingrédients par rayon (primeur, charcutier, épicerie, crèmerie...) - Des pictos qui précisent le coût, la difficulté et l'occasion, mais aussi la saison, préparation à l'avance et l'occasion - Une variante et un conseil vin sont donnés pour chaque recette. - Pour faciliter la réalisation, chaque recette est organisée en 3 ou 4 étapes maxi : 1/ Préparez les ingrédients, 2/ Cuisinez, 3/ Assemblez, 4/ Dressez - La recette de l'invité prestige Jacques Le Divellec : "Rillettes de rouget à ma façon" En fin d'ouvrage : - Les tuteurs de la cuisine (tableau des associations de saveurs, équivalences de mesure, équivalences de température) pour une cuisine improvisée. Après le préambule pédagogique, découvrez aussi près de 30 recettes de rillettes toutes en authenticité : Les rillettes du boucher : Rillettes de lapin maison ; Rillettes de poulet aux courgettes et au chèvre frais ; Rillettes d'oie aux pommes ; Rillettes comtoises ; Rillettes de lapin au bouillon ; Rillettes de canard confit au foie gras ; Rillettes de veau à l'estragon ; Petit salé et lentilles en rillettes ; Canard à

l'orange en rillettes ; Rillettes parmentières ; Rillettes de pintade aux amandes et à la coriandre ; Rillettes d'agneau à l'orientale ; Rillettes de poulet au curry et au poivron Les rillettes du poissonnier : Rillettes de maquereau fumé à la pomme verte ; Rillettes de truite aux baies roses ; Rillettes de sardines fraîches au citron ; Rillettes de thon à la provençale ; Rillettes de haddock à la patate douce ; Rillettes de hareng fumé au radis noir ; Rillettes de thon aux épices douces ; Rillettes de sardines à la sicilienne ; Rillettes de cabillaud à l'olive ; Rillettes aux deux saumons et à la ciboulette ; Rillettes de maquereau aux champignons noirs ; Rillettes de daurade au citron vert et coco ; Rillettes crabe-avocat au pamplemousse ; Rillettes de maquereau frais aux groseilles Lancez-vous dans la confection de rillettes maison dès à présent et faites des heureux !

A la plancha - Variations gourmandes Solar

Découvrez près de 30 recettes inédites de tajines salés et sucrés, des plus traditionnels aux plus inventifs, à partager en famille ou entre amis, et qui donneront à coup sûr un goût de voyage à vos repas. Les tajines : la plus savoureuse façon de répondre à vos envies d'évasion et de convivialité ! Ce mode de préparation recèle plus de secrets que vous ne l'imaginez et réglera les grandes comme les petites tablées, végétariennes, adeptes de produits de la mer, de viandes comme de desserts ! Tentez l'évasion avec ces recettes classiques inspirées du nord de l'Afrique : tajine de sardines à la chermoula ou tajine de keftas aux herbes... ou avec les plus audacieux coquelets aux mirabelles. Devenez aventurier avec le potimarron et châtaignes au sirop d'érable ou restez sur terre avec les petits tajines d'artichauts violets... Tajines de pintade aux pommes et à la cannelle, ou de saint-jacques à l'orange : les tajines revisitent également les saveurs très appréciées de l'association sucré/salé... Et comme vous aurez du mal à vous arrêter, découvrez grâce aux abricots au miel muscadé et au tajine de poires aux dattes des recettes parfaites pour le dessert ou le goûter !

Bulletin critique du livre français National Geographic Books

Une mine d'idées pour préparer, déguster et offrir des confitures toute l'année : 340 recettes pour 70 fruits, légumes et fleurs. Les traditionnelles, faciles à réaliser : confiture d'abricot, compote de pomme, pâte de coing... Les originales aux mélanges subtils et aux saveurs délicates : confiture de cerise à la menthe, chutney d'ananas et de poire aux épices, gelée de poire au romarin... Toutes sont réalisées avec des fruits de saison, des fruits exotiques, des baies, des légumes, des épices et même des fleurs. De nombreuses variantes : transformer une gelée de citron avec quelques feuilles de menthe ou de verveine, ajouter du vin dans une gelée d'airielle... Les gestes et les techniques filmés étape par étape pour réussir facilement la cuisson, la mise en pots et la conservation ; des astuces pour " rattraper " une confiture trop liquide ou trop épaisse. Des conseils et des idées gourmandes : servir le chutney de groseille avec du sanglier, la confiture d'oignon aux agrumes avec un foie de canard poêlé... Un cahier de 140 recettes d'entrées, de plats et de desserts qui utilisent confitures, gelées, marmelades et chutneys : la pintade nappée de marmelade de goyave, le gigot aux épices farci avec de la confiture de poire au tilleul...

Confitures & chutneys Solar

Offre exceptionnelle : 3 titres de la collection Variations gourmandes sur la thématique des apéros dînatoires : - VERRINES NOUVELLES Découvrez la nouvelle génération de verrines, toujours plus élégantes, raffinées, gourmandes... Les verrines... en quelques années ces préparations individuelles sucrées ou salées servies dans des petits verres remplis de bonnes choses se sont taillé une place à part dans nos dîners et réceptions. Côté mer, laissez-vous tenter par un succulent Crabe au pamplemousse et aux noix de cajou ou par une délicate Gelée d'eau de tomate et jambon à la coriandre. Côté terre, dégustez un Tartare de bœuf à la citronnelle, des Foies de volaille, mâche et vinaigrette aux herbes ou une Ricotta aux épinards et chiffonnades de Parme. Enfin, côté jardin, régalez-vous d'un Gaspacho de courgettes et cresson au yaourt ou d'un Minestrone d'agrumes au thé à la menthe. - APERITIFS DINATOIRES Quoi de plus sympa et convivial qu'un apéro dînatoire? Mais qui dit apéro dit souvent mini-cakes, canapés, chips et autres bouchées aussi délicieuses que caloriques. Pourtant, ce n'est pas une fatalité. Il est tout à fait possible de préparer des mets gourmands, savoureux sans pour autant exploser le compteur des calories. Solveig Darrigo, diététicienne connue et reconnue, a concocté pour vous 30 recettes légères et équilibrées pour composer un apéro dînatoire aussi délicieux qu'inoctensif ! Au menu: Verrines mangue-concombre-crabe, Tapas de pomme au caviar de carotte, Muffins poivron-olives et Mini-brochettes de fruits au pain d'épices ou encore Pointes d'asperges et dip de radis, Boulettes de poisson à l'ananas, Galettes de sarrasin au saumon fumé et Cake léger citron-amandes. - BOUCHEES APERITIVES Envie d'un repas convivial, de se retrouver autour d'une table sans faire de chichis ? Les bouchées apéritives sont là pour ça, ce soir, on mange avec les doigts ! Découvrez près de 30 recettes salées et sucrées à servir à l'apéro, à l'occasion d'un buffet ou bien en entrée, au dessert ou au goûter. Les occasions ne manquent pas pour servir ces délicieuses et délicates mini-bouchées. Amener les bouchées sucrées sur la table avec les " Petites cuillères de crème

chocolatée à l'amande " ou les " Mini muffins au raisin sec, orange et cannelle " ou bien encore les " Tartelettes caramel au beurre salé et fruits secs ". Raffinez votre buffet avec les " Dattes au gorgonzola, noix et pancetta " ou les " financiers de jambon, olive et figues ". Réalisez également sans la moindre difficulté de savoureuses " Cocottes de crème brûlée au foie gras " ou d'étonnantes " Verrines de couscous à la sicilienne ".

Papillotes - Nouvelles variations gourmandes Solar

En partenariat avec RTL qui soutient le lancement de cette collection, un guide pratique, astucieux et complet, construit sous forme d'abécédaire, pour tout savoir, de A à Z, sur la cuisine et plus précisément sur les aliments et leurs secrets de préparation et de consommation. Comment réussir à coup sûr un caramel ? Par quel moyen ôter leur amertume aux endives ? Quelle astuce permet de ne plus pleurer en épluchant un oignon ? Quelle vinaigrette choisir en fonction du plat à assaisonner ? C'est à ces questions, et à bien d'autres encore, que répond ce petit guide. Futé, pratique et complet, il renferme une mine d'informations et de conseils précieux pour bien cuisiner et bien choisir vos produits. Simple et clair, construit sous forme d'abécédaire, ce petit livre vous révélera tous les secrets des pros, de A à Z. Il vous deviendra vite indispensable !

Mes Confitures Solar

30 recettes de délices sucrés réalisés avec ce succulent petit gâteau brun au bon goût de cannelle et au parfum d'enfance. Réalisez toutes sortes de desserts avec cette délicieuse spécialité venue du nord de la France. Son parfum de cannelle si caractéristique donnera à vos crèmes, gâteaux et entremets une saveur unique qui enchantera tous vos invités !

Great Women Chefs of Europe Solar

Martine Lizabard revisite ici les bricks, en nous proposant des recettes originales qui feront parler de vous ! Véritables classiques de la cuisine méditerranéenne, les bricks ont traversé les frontières et sont devenues, salées ou sucrées, un mets incontournable pour les gourmands du monde entier. Craquez vous aussi pour ces délices irrésistibles et épatez vos convives ! Résolument pratique, ce livre répond à toutes les attentes des consommateurs, à savoir l'efficacité et l'accessibilité de toutes les recettes, avec la méthode suivante : En préambule : La présentation du matériel indispensable et des conseils et tours de mains pour réussir immanquablement les bricks Le grand classique expliqué en pas-à-pas (texte et photos) : Papillotes de poulet aux olives Dans les recettes : - Une organisation des ingrédients par rayon (primeur, charcutier, épicerie, crèmerie...) - Des pictos qui précisent le coût, la difficulté et l'occasion, mais aussi la saison, préparation à l'avance et l'occasion - Une variante ou un conseil sont donnés pour chaque recette. - Pratique et pour l'efficacité de la réalisation, chaque recette est organisée en 3 ou 4 étapes maxi : 1/ Préparez les ingrédients, 2/ Cuisinez, 3/ Assemblez, 4/ Dressez - La recette de l'invité prestige Arnaud Delmontel : Cornet Shérazade à la rose et à la rhubarbe En fin d'ouvrage : - Les tuteurs de la cuisine (tableau des associations de saveurs, équivalences de mesure, équivalences de température) pour une cuisine improvisée. Après le préambule pédagogique, découvrez donc près de 30 recettes de délicieuses bricks : Terre : Pie à l'agneau, Samossas à l'indienne, Bricks à l'œuf au pesto de coriandre, Bouchées croustillantes de butternut aux noix, Pâtés impériaux, Cigares de poireaux au curry, Asperges roulées à la pancetta, Coussinets de camembert aux pommes et aux épinards, Tarte aux courgettes, chèvre frais et pignons Mer : Coupelles croustillantes de ceviche, Papillotes de lisettes à la moutarde, Briouates au thon, poivrons et basilic, Aumonières de Saint-Jacques au soja et au gingembre, Tulipes de salade thaï aux crevettes, Rouleaux croustillants de sardines au fromage frais et à la menthe, Petites corolles de thon mi-cuit, Pastilla de lotte au cumin et au safran, Tartelettes fines aux oignons et aux anchois façon pissaladière Sucré : Tatin de mirabelles aux amandes, Cornets aux framboises, Tartelettes fines de gariguettes au balsamique, Triangles aux dattes et noix de coco, Millefeuilles à l'orange, Nems de banane au caramel et au sésame, Trois bonbons croustillants, Croustades pommes-ramboises Lancez-vous dès à présent dans la confection des bricks et faites des heureux !

Véritable Petit Beurre LU - Mini gourmands Solar

Découvrez l'inimitable saveur des plats cuits à la plancha et concoctez ces nouvelles recettes inédites avec cet ustensile phare de la cuisine moderne. La plancha est le nec plus ultra de la convivialité. Grâce à ce livre, réunissez vos amis ou votre famille pour des repas gourmands, sains, savoureux. Côté mer, régalez-vous de délicieuses mochettes de saint-jacques au chorizo, d'un bel espadon sauce vierge aux fruits de la passion ou de surprenantes papillotes de moules à la charentaise. Côté terre, offrez un tendre filet de bœuf à la toscane, des ailerons de poulet à la citronnelle ou de succulents yakitori de canard à la mangue. Accompagnez vos mets de belles endives au gorgonzola ou de rouilles d'oignons doux au balsamique et aux pignons. Surtout n'oubliez pas le dessert : méli-mélo de fruits tièdes au yaourt, petites crêpes mille trous, sauce chocolat ou pain perdu brioché comme une tarte tatin ravivant à coup sûr vos invités ! Alors à vos planchas !

Coffret Apéros dînatoires Solar

Découvrez près de 30 recettes inédites de tajines salés et sucrés,

des plus traditionnels aux plus inventifs, à partager en famille ou entre amis, et qui donneront à coup sûr un goût de voyage à vos repas. Les tajines : la plus savoureuse façon de répondre à vos envies d'évasion et de convivialité ! Ce mode de préparation recèle plus de secrets que vous ne l'imaginez et réglera les grandes comme les petites tablées, végétariennes, adeptes de produits de la mer, de viandes comme de desserts ! Tentez l'évasion avec ces recettes classiques inspirées du nord de l'Afrique : tajine de sardines à la chermoula ou tajine de keftas aux herbes... ou avec les plus audacieux coquelets aux mirabelles. Devenez aventurier avec le potimarron et châtaignes au sirop d'érable ou restez sur terre avec les petits tajines d'artichauts violets... Tajines de pintade aux pommes et à la cannelle, ou de saint-jacques à l'orange : les tajines revisitent également les saveurs très appréciées de l'association sucré/salé... Et comme vous aurez du mal à vous arrêter, découvrez grâce aux abricots au miel muscadé et au tajine de poires aux dattes des recettes parfaites pour le dessert ou le goûter !

Tajines - Nouvelles variations gourmandes NE Solar

Testée et plébiscitée par un panel de lecteurs exigeants au cours d'une étude de marché. Cautionnée par des personnalités et des marques de la gastronomie tendance ! Les Délices de Solar : une nouvelle collection indispensable ! Les légumes anciens, ces oubliés, font leur grand retour dans nos potagers et sur les étals des primeurs. Panais, topinambours, patates douces, salsifis, rutabagas... regorgent de saveurs ! Découvrez de délicieuses recettes pour cuisiner ces légumes d'antan qui s'accrochent avec bonheur au goût du jour. Résolument pratique, ce livre répond à toutes les attentes des consommateurs, à savoir l'efficacité et l'accessibilité des recettes. En préambule : - La présentation du matériel indispensable et des conseils et tours de mains pour réussir immanquablement la préparation de vos légumes anciens - La recette de base expliquée en pas-à-pas (texte et photos) : cocotte de topinambours à l'estragon Dans les recettes : - Une organisation des ingrédients par rayon (primeur, charcutier, épicerie, crèmerie...) - Des pictos qui précisent le coût, la difficulté et l'occasion, mais aussi la saison et la préparation à l'avance - Une variante ou un conseil sont donnés pour chaque recette. - Pratique et pour l'efficacité de la réalisation, chaque recette est organisée en 3 ou 4 étapes maxi : 1/ Préparez les ingrédients, 2/ Cuisinez, 3/ Assemblez, 4/ Dressez - La recette de l'invité, Chef Simon sur ce titre : Barbe de capucin En fin d'ouvrage : - Les tuteurs de la cuisine (tableau des associations de saveurs, équivalences de mesure, équivalences de température) pour une cuisine improvisée. Après le préambule pédagogique, découvrez aussi près de 30 recettes pour de délicieux plats à base de légumes anciens : Les entrées : Carpaccio de cerfeuil tubéreux aux noisettes ; Rémoulade de radis noir ; Chips de pommes de terre Vitelotte et de panais ; Soupe d'orties et chips de pancetta ; Mini pâtisseries aux herbes ; Tartare de tomates jaunes et Green Zebra, gelée de Cœur de Bœuf ; Beignets de salsifis au parmesan Les accompagnements : Petits navets boule d'or glacés aux oignons nouveaux ; Panais rôtis au miel et au sésame ; Wok de panais aux pleurotes ; Poêlée de crosnes aux petits lardons ; Cerfeuil tubéreux sauté aux châtaignes ; Petits blinis de rutabaga au curry Les plats : Tian de cardons au gorgonzola ; Pâtisseries farcies à l'italienne ; Courge Butternut en lasagne ; Gnocchis de Vitelottes au coco ; Cookies de carottes jaunes ; Tomates jaunes comme à Bruxelles ; Crosnes " mimosa " Lancez-vous dès à présent dans la réalisation de recettes originales et faites des heureux !

Papillotes Solar

Les clafoutis, ces délicieux gâteaux dans lesquels les cerises sont cachées pour mieux se révéler, vous prouveront à travers cette trentaine de recettes qu'ils peuvent être réalisés à partir de divers fruits et autres ingrédients pour vous étonner ! Dessert traditionnel à base de cerises qui s'est peu à peu mué en savoureuse utilisation des fruits de saison (abricots, pêches, prunes et autres fruits à noyaux, mais aussi pommes et poires...), le clafoutis est si simple et rapide qu'il ne pouvait que largement s'étendre et se diversifier. Ce dessert familial est même devenu salé. Dans de petits moules individuels, rustiques ou luxueux, les clafoutis se font tantôt entrées ou desserts, tantôt plats ou petits repas : pêches et nectarines au miel de fleur d'oranger ; pommes aux spéculoos ; bananes flambées au coco ; far breton ; courgette et thon ; chou-fleur, petits pois, poulet et curry ; épinards, chèvre frais et pignons... Il y en a décidément pour tous les goûts et surtout toutes les occasions ! Impossibles à rater, les clafoutis mettent en valeur les produits d'exception comme ceux du quotidien, supprimant tout souci de préparation. Il est temps de s'y mettre !

Livres hebdo Solar

Réalisez près de 30 recettes de fondues pour des repas conviviaux et chaleureux grâce à ce nouveau titre de la collection " Nouvelles Variations Gourmandes ". Vive la cuisine à table ! Quoi de plus convivial qu'une fondue ! Réunissez famille et amis et mettez au bout de vos piques les ingrédients les plus variés. Réviser vos classiques avec les spécialités régionales comme la " fondue bourguignonne ", la " fondue savoyarde " ou la " fondue bretonne " mêlant moules et poissons dans un bouillon aux échalotes. Voyagez plus loin encore en savourant les fondues

asiatiques comme le " lau vietnamien ", où des morceaux de bœuf cuisent dans un bouillon parfumé à la citronnelle et aux épices, le " shabu-shabu " traditionnel japonais, véritable plat complet constitué de bœuf, d'œufs et de nouilles ou la " fondue chinoise ", mêlant viande et fruits de mer. Retournez en Europe avec le " vacherin suisse en fondue " et visitez l'Italie avec la " fonduta piémontaise " à base de fromage et de pain. N'oubliez pas les desserts et variez les plaisirs avec la " fondue canadienne " qui propose de tremper crêpes et myrtilles dans du sirop d'érable, la " fondue créole " qui met la noix de coco dans tous ses états ou la " fondue à l'orange " pour une note sucrée plus vitaminée ! Faites fondre vos convives avec la " fondue au chocolat noir " ou innovez avec la " fondue au chocolat blanc ",

dessert qui ne manquera pas de susciter des applaudissements ! Avec les fondues, soyez assuré de donner une couleur festive et animée à vos repas !

Bocaux gourmands Larousse

Le livre de desserts le plus complet offrant plus de 1 200 recettes de pâtisserie, confitures et sucreries. 1 200 recettes de desserts réparties en 8 chapitres : gâteaux, tartes, tourtes, crumbles et gratins, desserts aux oeufs, flans, entremets et autres délices fondants, goûters, thés et buffets, desserts glacés, desserts aux fruits, confitures, gelées, marmelades et sirops, préparations de base de la pâtisserie. Un cahier illustré avec les techniques, les tours de main et les préparations de base de la pâtisserie et des confitures, filmées étape par étape.

Le Larousse des confitures Solar

Gâteaux, tartes, viennoiseries, crêpes, beignets et gaufres, glaces, sorbets, bavarois, crèmes, mousses, soufflés, truffes, caramels, pâtes de fruits, fruits rôtis ou gratinés, compotes et crumbles, confitures, gelées et marmelades... Et bien d'autres plaisirs sucrés à découvrir et à savourer. Avec 32 pages de techniques expliquées et illustrées étape par étape : pâtes, crèmes, caramel, cuisson des confitures... Un choix incomparable pour débutants ou "gourmands confirmés". Plus de 1.200 recettes classiques ou originales, pour tous les jours ou les fêtes, classées en 8 chapitres depuis les gâteaux jusqu'aux sirops en passant par les tartes, les entremets, les desserts glacés ou les confitures. Avec une partie consacrée aux techniques, tours de main et préparations de base présentés étape par étape.