



## Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été

 Télécharger

 Lire En Ligne

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

# Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été

Bérengère Abraham

**Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été** Bérengère Abraham



[Télécharger Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été.pdf](#)



[Lire en ligne Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été.pdf](#)

## **Téléchargez et lisez en ligne Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été Bérengère Abraham**

---

Des portraits de fruits et de magnifiques photos d'ambiances complètent les 30 photos de recettes inédites. Biographie de l'auteur

est cuisinière, styliste culinaire et photographe. Elle collabore beaucoup avec la presse culinaire : *Saveurs*, *Marie-Claire Idées* ou *Vivre Côté Paris*.

Diplômée de l'école des beaux-arts de Toulouse et fille de chef de cuisine, Bérengère Abraham travaille en tant que styliste culinaire pour la publicité et la presse. Elle est l'auteure de nombreux ouvrages aux éditions Larousse.

Quelques mots de Bérengère :

### **Ma passion pour la cuisine...**

J'ai grandi dans une famille de restaurateurs et donc j'ai toujours vu mon père cuisiner depuis mon enfance, je l'ai toujours beaucoup observé et la cuisine m'a donc très tôt passionnée. **Mes ingrédients préférés au quotidien...**

Au quotidien, pas besoin d'être trop exotique, l'essentiel est de choisir des bons produits, une huile d'olive de qualité par exemple ou du sel épice. Pour apporter une petite touche asiatique, j'utilise beaucoup le gingembre et la citronnelle qui se glissent très facilement un peu partout. **Mes « trucs » pour réussir une recette...**

Être patient et surtout exigeant. Chaque étape est importante dans la réalisation d'une recette surtout en pâtisserie, alors rien ne sert de brûler les étapes ! **Un plat pour épater mes amis...**

Une tarte tatin. **Pour un dîner à deux ...**

Un carpaccio de saint jacques à la vanille. **Et pour moi toute seule ...**

Des crevettes marinées au citron vert et à la citronnelle. **L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer...**

Une cuillère en bois. **Mon métier de styliste culinaire...** J'ai suivi 5 ans d'études aux beaux-arts de Toulouse, mais il n'y a pas de formation particulière pour ce métier, chacun vient en général d'horizons différents. **Ce qui m'inspire...**

L'atmosphère du moment, les saisons bien sûr, la mode...

Download and Read Online Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été Bérengère Abraham

#JIBPE39Y0LS

Lire Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été par Bérengère Abraham pour ebook en ligneFraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été par Bérengère Abraham 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 Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été par Bérengère Abraham à lire en ligne.Online Fraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été par Bérengère Abraham ebook Téléchargement PDFFraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été par Bérengère Abraham DocFraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été par Bérengère Abraham MobipocketFraises, pêches, pastèques & autres fruits d'été par Bérengère Abraham EPub

**JIBPE39Y0LSJIBPE39Y0LSJIBPE39Y0LS**