



Beignets, churros, donuts



Télécharger



Lire En Ligne

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

Beignets, churros, donuts

Valéry Drouet

Beignets, churros, donuts Valéry Drouet

 [Télécharger Beignets, churros, donuts ...pdf](#)

 [Lire en ligne Beignets, churros, donuts ...pdf](#)

72 pages

Extrait

Préparez la pâte à beignets

25 g de levure de boulanger

300 g de farine

3 cuill. à soupe de lait

60 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

2 jaunes d'oeufs

30 g de beurre mou

Faites tiédir 10 cl d'eau dans un bol au micro-ondes. Délayez 5 g de levure dedans, puis incorporez 150 g de farine. Couvrez le levain avec un torchon propre et laissez pousser 1 heure à température ambiante pour faire doubler de volume.

Dans la cuve d'un robot muni d'un crochet, mettez le reste de levure délayé dans le lait tiédi au micro-ondes, le reste de farine, le sucre, le sel et les jaunes d'oeufs. Ajoutez le levain et faites tourner 5 minutes, puis ajoutez le beurre.

Laissez tourner encore 20 minutes à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Formez une boule avec la pâte, mettez-la dans un récipient, couvrez-la avec un torchon propre et laissez pousser 1 heure à température ambiante.

Une fois poussée, rabattez la pâte, puis coupez-la en petits morceaux de 80 g environ. Formez des boules régulières avant de les déposer sur une plaque farinée. Laissez pousser la pâte encore 30 minutes à température ambiante. Présentation de l'éditeur

Préparez vos beignets, churros et donuts pour toutes les occasions, avec des ingrédients simples.

19 Recettes sucrées

- Beignets aux pommes, sauce au cidre
- Gros beignets à la confiture
- Beignets crème d'amandes et fleur d'oranger
- Churros au cacao, sauce chocolat praliné
- Oreillettes
- Croustillons au sucre
- Bugnes au vieux rhum, crème anglaise vanillée
- Struffoli (beignet italien au miel)
- Pets de nonne (beignets à base de pâte à chou)
- Donuts girly (à l'eau de rose, glaçage rose)
- Donuts au gingembre et au safran ...

11 Recettes salées

- Churros apéro au piment
- Churros au crabe, mesclun de salade
- Beignets de foie gras au caramel de thym
- Beignets de crevettes marinées à la citronnelle, sauce aigre douce

- Beignets d'emmental à la confiture de cerises noires
- Beignets de poulet aux aubergines et cumin
- Tempura de gambas, sweet chili sauce... Biographie de l'auteur

Ma définition de la cuisine... Passion et improvisation pour des mélanges inattendus...le résultat visuel est très important car on déguste toujours avec les yeux en premier...

Ma passion pour la cuisine... Dès l'âge de 12-13 ans, j'adorais envahir la cuisine le mercredi pour réaliser des expériences... surtout en pâtisserie ! Puis à 14 ans, j'ai décidé de faire l'école hôtelière, jusqu'à 17 ans où j'ai commencé à travailler dans des restaurants gastronomiques à Paris, Londres, Beaulieu-sur-Mer, Rouen. **Mon métier de styliste culinaire...** Je travaillais dans le restaurant d'un grand studio de photo à Paris, car j'avais envie de devenir styliste culinaire, et par là-même devenir auteur de livres de cuisine pour partager mes recettes. J'ai alors rencontré Pierre-Louis Viel, un photographe avec qui j'ai fait mes premiers pas de styliste culinaire, sans formation particulière avec pour seul objectif de réussir pour le mieux. J'ai travaillé pour la presse, dans un premier temps, puis ensuite pour l'édition, avec Larousse entre autres, qui me fait maintenant confiance et me laisse réaliser de jolis livres : *Étonnamment facile*, aux recettes surprenantes et simples à la fois, *Tians et gratins*, avec ces recettes chaleureuses que l'on aime déguster entre amis ou en famille et *Tendres et rigolotes charlottes* ! pour les souvenirs d'enfants où la charlotte était le dessert du dimanche, ici revisitée dans des recettes originales.

Mes ingrédients préférés au quotidien... J'adore la cuisine sucré-salé avec du miel et des épices ; dans un esprit plus franco-français, j'aime beaucoup l'huile d'olive : je cuisine et assaisonne tout avec elle !

Mes « trucs » pour réussir une recette... Avoir envie de se faire plaisir et envie de faire plaisir à ceux que l'on va servir, ça marche toujours !

Un repas pour épater mes amis... Je leur cuisine souvent un poisson en sauce avec des mélanges de goût asiatique et toujours un très bon dessert, c'est ce dont ils se souviennent le plus.

L'instrument de cuisine dont je ne peux pas me passer... La mandoline, un outil professionnel formidable qui permet de tailler les légumes en différentes formes fines, régulières et avec une rapidité redoutable. Elle est toujours à portée de main dans ma cuisine.

Un blog ? Je n'ai malheureusement pas le temps de tenir de blog ou de site. J'y pense mais il faudrait que je le fasse la nuit !

est photographe spécialisé dans les sujets culinaires. Il a réalisé de nombreux clichés pour des magazines prestigieux ainsi que pour plusieurs ouvrages de cuisine, notamment aux éditions Larousse
Download and Read Online Beignets, churros, donuts Valéry Drouet #8DBYWJ0XUPT

Lire Beignets, churros, donuts par Valéry Drouet pour ebook en ligneBeignets, churros, donuts par Valéry Drouet 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 Beignets, churros, donuts par Valéry Drouet à lire en ligne.Online Beignets, churros, donuts par Valéry Drouet ebook Téléchargement PDFBeignets, churros, donuts par Valéry Drouet DocBeignets, churros, donuts par Valéry Drouet MobipocketBeignets, churros, donuts par Valéry Drouet EPub

8DBYWJ0XUPT8DBYWJ0XUPT8DBYWJ0XUPT