



## Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

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

# **Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros**

*Thierry ROUSSILLON*

**Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros Thierry ROUSSILLON**



[Télécharger](#) Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros ...pdf



[Lire en ligne](#) Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euro ...pdf

**Téléchargez et lisez en ligne Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros Thierry ROUSSILLON**

---

160 pages

Extrait

**RIZ CANTONNAIS**

6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

500 g de riz à long grain ° 150 g de petits pois écossés ° 3 oeufs ° 2 cuil. à soupe d'huile de sésame ° 3 cuil. à soupe d'huile d'arachide ° 150 g de jambon blanc ° 3 cuil. à café de sel ° 1/2 cuil. à café de poivre ° 8 brins de ciboulette

Réalisation

Faites cuire le riz dans une grande quantité d'eau salée. Pour le temps de cuisson idéal, reportez-vous aux indications imprimées sur le paquet. Egouttez le riz. Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les petits pois pendant 5 min. Egouttez. Cassez les oeufs dans un saladier, battez-les en omelette avec l'huile de sésame. Coupez le jambon en dés. Ciselez la ciboulette. Faites chauffer l'huile d'arachide dans un wok ou une poêle et faites-y revenir le riz pendant 2 min. en remuant sans cesse. Incorporez alors les petits pois et les dés de jambon. Salez et poivrez. Comptez 2 minutes de cuisson avant d'ajouter les oeufs battus. Ne cessez pas de mélanger l'ensemble jusqu'à ce que les oeufs soient cuits. Retirez du feu, saupoudrez de ciboulette ciselée et dégustez sans attendre. Présentation de l'éditeur

Cuisiner pour soi, pour sa famille ou pour ses amis ET pour pas cher (de 50 centimes à 2€ maximum par recette et par personne), c'est possible ! Dans ce Petit livre, vous trouverez 130 recettes faciles et gourmandes pour varier les repas du quotidien et recevoir vos amis autour de dîners vraiment savoureux. Des recettes pour deux sous qui ont du goût ! L'émincé de fenouil, les mini flans aux légumes, la pissaladière et les macarons tout simples vous régaleront de leurs couleurs et de leurs saveurs. Le samosa de dinde aux fruits secs, la salade de carottes râpées aux raisins secs, cumin et coriandre et le tajine de légumes au citron confit s'inspirent des cuisines du monde. 130 recettes originales, épataantes et simples à réaliser ! Plats traditionnels ou plats d'ailleurs, les plaisirs de la table ne sont plus réservés aux gros budgets ! Biographie de l'auteur Thierry Roussillon est auteur de cuisine aux éditions First depuis de nombreuses années, et a déjà vendu près de 500 000 ex. de ses livres. Parmi ses best-sellers : Recettes de bistrot, Les essentiels de la cuisine française, Tartes et Pizzas, Verrines sucrées et salées,...

Download and Read Online Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros Thierry ROUSSILLON

#47QDS0B3XYA

Lire Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros par Thierry ROUSSILLON pour ebook en lignePetit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros par Thierry ROUSSILLON 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 Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros par Thierry ROUSSILLON à lire en ligne.Online Petit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros par Thierry ROUSSILLON ebook Téléchargement PDFPetit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros par Thierry ROUSSILLON DocPetit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros par Thierry ROUSSILLON MobiPocketPetit Livre de - 130 recettes à moins de 2 euros par Thierry ROUSSILLON EPub  
**47QDS0B3XYA47QDS0B3XYA47QDS0B3XYA**