



Mes lasagnes

 Télécharger

 Lire En Ligne

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

Mes lasagnes

Valérie DUCLOS

Mes lasagnes Valérie DUCLOS

 [Télécharger Mes lasagnes ...pdf](#)

 [Lire en ligne Mes lasagnes ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Mes lasagnes Valérie DUCLOS

90 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

Pour vous faire chanter toute l'année, pour vous emmener au cœur de l'Italie sans bouger de votre cuisine, voici 50 recettes qui feront le bonheur de toute la famille. Rapides, faciles, bon marché (à quelques exceptions festives près), les lasagnes ont tout bon !

Il en existe plusieurs variétés : sèches, fraîches, faites maison, à vous de choisir. Parmi celles du commerce, à mon goût, les lasagnes des épiceries italiennes tiennent le haut du pavé. On y trouve aussi des pâtes à lasagnes de couleur et/ou parfumées. Une jolie manière de rajouter de la couleur dans l'assiette ! Les lasagnes fraîches des grandes surfaces sont faciles à trouver et donnent un résultat appréciable. Et, si on a du temps, les lasagnes maison sont parfaites ! On peut en plus les colorer et en varier les formes (poisson, carré, triangles...)

La recette des lasagnes maison

Préparation : 10 min ° repos : 30 min ° cuisson : 3 à 5 min

pour 4 personnes

1 saladier - 1 spatule - 1 rouleau ou 1 machine à pâtes

3 oeufs - 400 g de farine - 1 c. à s. d'huile d'olive - 1 c. à c. de sel

Dans un saladier, versez la farine en faisant un puits au milieu. Cassez les oeufs dans le creux. Ajoutez 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau tiède salée et l'huile d'olive. Rassemblez les ingrédients avec une cuillère en bois ou du bout des doigts, la pâte doit rester souple au toucher. Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer 30 minutes.

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte au rouleau très finement ou utilisez une machine à pâtes. À l'aide d'un couteau, coupez des bandes carrées ou rectangulaires, selon la taille de votre plat. Plongez les lasagnes dans une casserole d'eau bouillante salée. Faites-les cuire 335 minutes selon l'épaisseur. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson et posez-les sur un linge propre sans les superposer. Présentation de l'éditeur

Pour vous faire chanter tout l'été (et le reste de l'année)

Pour vous emmener au cœur de l'Italie sans bouger de votre cuisine, voici des recettes marines, végétariennes, carnivores... pour faire le bonheur de toute la famille. Achetez la pâte en magasin ou lancez-vous dans les lasagnes maison : de la béchamel, du parmesan, de la sauce tomate pour les plus classiques, du pamplemousse ou de l'agneau confit pour les plus originales, amusez-vous à alterner de jolies couches colorées !

50 recettes al dente !

Lasagnes au jambon de pays & bleu, lasagnes aux aubergines & gorgonzola, lasagnes crevettes & pamplemousse, lasagnes en terrine de légumes... Rapides, faciles, bon marché : les lasagnes ont tout bon !

Biographie de l'auteur

Valérie Duclos est chef de rubrique cuisine et déco chez *Version Femina* et l'auteur de plusieurs ouvrages

dans la collection "Toquades" dont *Mon p'tit bistrot* et *Cafés gourmands*.

Download and Read Online Mes lasagnes Valérie DUCLOS #9VO4DHU7FE5

Lire Mes lasagnes par Valérie DUCLOS pour ebook en ligneMes lasagnes par Valérie DUCLOS
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 Mes lasagnes par Valérie DUCLOS à lire en ligne.Online Mes lasagnes par Valérie DUCLOS ebook
Téléchargement PDFMes lasagnes par Valérie DUCLOS DocMes lasagnes par Valérie DUCLOS
MobipocketMes lasagnes par Valérie DUCLOS EPub
9VO4DHU7FE59VO4DHU7FE59VO4DHU7FE5