



Desserts aux fruits & confitures



Télécharger



Lire En Ligne

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

Desserts aux fruits & confitures

Irène Karsenty, Collectif

Desserts aux fruits & confitures Irène Karsenty, Collectif

 [Télécharger Desserts aux fruits & confitures ...pdf](#)

 [Lire en ligne Desserts aux fruits & confitures ...pdf](#)

183 pages

Extrait

Les fruits rouges

Les saveurs sucrées et acidulées des framboises, mûres, groseilles et autres cerises nous ramènent inmanquablement dans les jardins de notre enfance. Et en plus de leurs vertus gustatives, les fruits rouges sont bénéfiques pour la santé.

Fruit sauvage estival, la framboise est fragile. Il est conseillé de l'acheter en fin de marché, pour lui réserver le dessus du panier. Sa couleur varie du rose au pourpre, selon les variétés.

La mûre se ramasse à la fin de l'été et en automne. Son acidité la destine surtout aux confitures ou à une consommation immédiate. Rien ne remplace la dégustation sur place lors de la cueillette de mûres sauvages !

En plus de la myrtille sauvage, dont les savoureuses baies bleu-noir atteignent leur maturité en août, on trouve la myrtille de culture, aux baies plus grosses. La myrtille fait merveille en tartes et en confitures, ainsi qu'en association avec d'autres fruits rouges.

Encore plus marqué par l'acidité que la mûre, le cassis pourra relever un dessert aux fruits rouges, un crumble par exemple, et donner d'excellentes confitures et gelées.

La groseille est principalement connue pour sa variété rouge, fruit du groseillier rouge. Mais on trouve aussi des groseilles blanches, plus rares, et la groseille à maquereau, aux baies plus grosses et de couleur vert clair à rouge.

La cerise se divise en deux familles. Les acides, comme les griottes, sont à réserver aux confitures. Les douces, essentiellement bigarreaux, se consomment de mai à juillet. La première à faire son apparition est la burlat. Puis viennent la reverchon, la coeur-de-pigeon, la summit...

*

Trifles vie en rose

Facile et bon marché

Préparation : 20 min

POUR 4 PERSONNES

250 g de ricotta / 300 g de fraises / 4 cuil. à soupe de liqueur de cassis / 4 cuil. à soupe de coulis de fruits rouges (surglé ou en bocal) / 6 biscuits roses de Reims

Émiettez grossièrement les biscuits avec les doigts, répartissez-les dans 4 verres. Arrosez-les de coulis de fruits rouges. Nettoyez les fraises, équeutez-les et coupez-les en dés. Répartissez-les dans les verres sur les biscuits.

Dans un saladier, fouettez la ricotta avec la liqueur de cassis. Recouvrez-en les fraises en couche épaisse. Mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

CONSEIL : pour une petite touche croquante, vous pouvez, au dernier moment, parsemer les trifies de pistaches, dont la saveur se marie bien à celle des fraises. Pour cela, concassez grossièrement 2 cuillerées à soupe de pistaches décortiquées non salées.

ACCORD VIN : un vin de pays du duché d'Urfé rosé (Centre Loire) Présentation de l'éditeur

Aux gourmands attentifs à garder la forme, cet ouvrage richement illustré propose des desserts légers et vitaminés, tous à base de fruits : confitures, compotes, tartes, crumbles... Bénéfiques pour la santé, leurs atouts gustatifs et nutritionnels (vitamines, minéraux, antioxydants, etc.) sont présentés sous forme de fiches. Pas à pas, réalisez en un tour de main confitures de fraises, d'abricots ou de quetsches... marmelade d'orange, gelée de fruits rouges ou pommes au four... Déclinées au rythme des saisons, ces 90 recettes savoureuses et faciles à réaliser sont un régal et plairont à tous.

Download and Read Online Desserts aux fruits & confitures Irène Karsenty, Collectif #8R2QYK6NSAG

Lire Desserts aux fruits & confitures par Irène Karsenty, Collectif pour ebook en ligneDesserts aux fruits & confitures par Irène Karsenty, Collectif 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 Desserts aux fruits & confitures par Irène Karsenty, Collectif à lire en ligne.Online Desserts aux fruits & confitures par Irène Karsenty, Collectif ebook Téléchargement PDFDesserts aux fruits & confitures par Irène Karsenty, Collectif DocDesserts aux fruits & confitures par Irène Karsenty, Collectif MobipocketDesserts aux fruits & confitures par Irène Karsenty, Collectif EPub
8R2QYK6NSAG8R2QYK6NSAG8R2QYK6NSAG