



## Leçons de cuisine - Pasta & Co



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

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

# Leçons de cuisine - Pasta & Co

*Sylvain Collectif*

**Leçons de cuisine - Pasta & Co** Sylvain Collectif

 [Télécharger Leçons de cuisine - Pasta & Co ...pdf](#)

 [Lire en ligne Leçons de cuisine - Pasta & Co ...pdf](#)

192 pages

Extrait

Salade italienne au pesto

Ustensiles

1 mixeur

1 grande casserole

Ingrédients

500 g de pâtes courtes

2 tomates fraîches

2 petites boules de mozzarella (environ 300 g)

12 quartiers de tomates confites à l'huile

75 g d'olives noires

belles feuilles de basilic

Pour la sauce au pesto

2 c. à s. de pignons de pin

4 belles branches de basilic

1 gousse d'ail

3 c. à s. d'huile d'olive sel, poivre du moulin

1. Faites cuire les pâtes al dente dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les. Lavez et coupez les tomates fraîches et coupez-les en quartiers. Coupez la mozzarella en dés moyens.

2. Préparez la sauce au pesto en mixant les feuilles de basilic, les pignons, l'ail épluché et écrasé, et l'huile d'olive. Salez et poivrez.

3. Dans un grand saladier, mélangez les pâtes, les quartiers de tomates confites et de tomates fraîches, la mozzarella et les olives, puis assaisonnez de sauce et parsemez de basilic grossièrement ciselé.

4. Servez tiède ou froid en revérifiant l'assaisonnement.

#### VARIANTES

Ajoutez des dés de jambon cru, ou une boîte de thon émietté et des pignons.

#### ASTUCE

Pour que la salade de pâtes s'imprègne mieux des saveurs de la sauce, assaisonnez les pâtes encore chaudes.

Présentation de l'éditeur

*Leçons de cuisine Pasta*, ce sont :

10 techniques illustrées étape par étape pour maîtriser les bases de la pasta : la pâte à pasta maison, réaliser des tagliatelles, les raviolis maison, maîtriser la cuisson *al dente*...

80 recettes gourmandes, des astuces et des variantes : pâtes maison, pâtes fraîches ou sèches, en plats complets, en accompagnement ou en salades, retrouvez les grands classiques et des recettes surprenantes et toujours délicieuses !

Toutes ces recettes ont été testées et photographiées pour vous.

### Biographie de l'auteur

Grâce à son expertise et à son talent de cuisinière pour famille nombreuse et grandes tablées, Héloïse Martel a déjà convaincu plus de 3 millions de lecteurs avec ses livres de recettes faciles et originales, dans cet ouvrage, elle a sélectionné 80 recettes, variantes et trucs afin de donner envie à chacun de cuisiner tous les jours de bons plats pour sa famille ou ses amis. Betül Balkan, photographe, et Judith Clavel, styliste culinaire, ont associé tout leur talent et leur pédagogie pour réaliser les pas à pas de cet ouvrage.

Download and Read Online Leçons de cuisine - Pasta & Co Sylvain Collectif #MZGO4Q2PKIH

Lire Leçons de cuisine - Pasta & Co par Sylvain Collectif pour ebook en ligneLeçons de cuisine - Pasta & Co par Sylvain 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 Leçons de cuisine - Pasta & Co par Sylvain Collectif à lire en ligne.Online Leçons de cuisine - Pasta & Co par Sylvain Collectif ebook Téléchargement PDFLeçons de cuisine - Pasta & Co par Sylvain Collectif DocLeçons de cuisine - Pasta & Co par Sylvain Collectif MobipocketLeçons de cuisine - Pasta & Co par Sylvain Collectif EPub

**MZGO4Q2PKIHMZGO4Q2PKIHMZGO4Q2PKIH**