



Burger : 30 recettes Made in U.S.A

 Télécharger

 Lire En Ligne

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

Burger : 30 recettes Made in U.S.A

Amanda Vernier

Burger : 30 recettes Made in U.S.A Amanda Vernier

 [Télécharger](#) Burger : 30 recettes Made in U.S.A ...pdf

 [Lire en ligne](#) Burger : 30 recettes Made in U.S.A ...pdf

Téléchargez et lisez en ligne Burger : 30 recettes Made in U.S.A Amanda Vernier

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

30 recettes de Burger pour les carnivores

Si comme moi vous êtes fan de Burger, ce livre est fait pour vous. Vous découvrirez 30 recettes faciles à reproduire qui raviront les papilles de votre famille, mais aussi des vôtres.

Au fil des 68 pages de ce livre, vous allez apprendre à confectionner des hamburgers savoureux, qui raviront les papilles de votre famille ou de vos invités.

Simples à reproduire, ces recettes ont été testées par mes soins et je peux vous dire qu'elles sont toutes exceptionnelles.

Je les partage aujourd'hui pour le plus grand plaisir de vos papilles.

30 recettes savoureuses

J'ai choisi les 30 meilleures recettes de mon carnet de notes. Voici donc 30 recettes pleines de saveurs, aux arômes Made in USA. Aujourd'hui, c'est tout cela que vous retrouverez dans vos burgers. Et si vous ne prenez pas 1 ou 2 kg comme moi, je ne m'y connais pas.

30 recettes faciles à reproduire

Se faire plaisir c'est pas si compliqué. Grâce à ce livre, vous aurez toutes les cartes en main pour cuisiner des hamburgers originaux sans vous prendre la tête. Grâce à des explications claires et des photos de qualité, vous arriverez sans problème à reproduire ces recettes.

30 recettes d'hamburgers variées

Il y'en a pour tout les goûts : pour les amateurs de bacon, de poisson, de bœuf ou de poulet, chacun y trouvera son compte et se régalerà au fil des 68 pages de ce livre spécialement dédié au Hamburger.

Un exemple ?

Le burger au gorgonzola et champignons (8 personnes)

Prêt en 20 minutes

Ingrédients :

1kg de bœuf haché

200 grammes de gorgonzola

16 tranches de bacon cuits

8 tranches de tomates

200 grammes de champignons de paris

8 pains à hamburger

De la mayonnaise

2 ails confits (faites-les cuire dans de l'huile d'olive)

Recette :

Préparez la sauce à l'ail : Mélangez la mayonnaise avec la purée d'ail. Mettez au frais.?

Faites cuire les steaks hachés. Lorsque la cuisson est terminée, ajoutez le gorgonzola dessus pour le faire fondre.?

Posez la sauce à l'ail sur le pain du dessous, ajoutez le steak haché, 2 tranches de bacon, 1 tranche de tomate, et quelques champignons de Paris. Recouvrez le burger et servez.

A propos de l'auteur

AMANDA VERNIER est mère d'un petit garçon de 2 ans. Fan de patisserie et de cuisine, elle régale au quotidien sa petite famille.

Comptable de formation, elle a pour but d'ouvrir une patisserie avec son mari. En attendant, elle partage avec vous ses recettes.

Faites-vous plaisir, achetez ce livre.

Présentation de l'éditeur

30 recettes de Burger pour les carnivores

Si comme moi vous êtes fan de Burger, ce livre est fait pour vous. Vous découvrirez 30 recettes faciles à reproduire qui raviront les papilles de votre famille, mais aussi des vôtres.

Au fil des 68 pages de ce livre, vous allez apprendre à confectionner des hamburgers savoureux, qui raviront les papilles de votre famille ou de vos invités.

Simples à reproduire, ces recettes ont été testées par mes soins et je peux vous dire qu'elles sont toutes exceptionnelles.

Je les partage aujourd'hui pour le plus grand plaisir de vos papilles.

30 recettes savoureuses

J'ai choisi les 30 meilleures recettes de mon carnet de notes. Voici donc 30 recettes pleines de saveurs, aux arômes Made in USA. Aujourd'hui, c'est tout cela que vous retrouverez dans vos burgers. Et si vous ne prenez pas 1 ou 2 kg comme moi, je ne m'y connais pas.

30 recettes faciles à reproduire

Se faire plaisir c'est pas si compliqué. Grâce à ce livre, vous aurez toutes les cartes en main pour cuisiner des hamburgers originaux sans vous prendre la tête. Grâce à des explications claires et des photos de qualité, vous arriverez sans problème à reproduire ces recettes.

30 recettes d'hamburgers variées

Il y'en a pour tout les goûts : pour les amateurs de bacon, de poisson, de bœuf ou de poulet, chacun y trouvera son compte et se régalerà au fil des 68 pages de ce livre spécialement dédié au Hamburger.

Un exemple ?

Le burger au gorgonzola et champignons (8 personnes)

Prêt en 20 minutes

Ingédients :

1kg de bœuf haché

200 grammes de gorgonzola

16 tranches de bacon cuits

8 tranches de tomates

200 grammes de champignons de Paris

8 pains à hamburger

De la mayonnaise

2 ails confits (faites-les cuire dans de l'huile d'olive)

Recette :

Préparez la sauce à l'ail : Mélangez la mayonnaise avec la purée d'ail. Mettez au frais.?

Faites cuire les steaks hachés. Lorsque la cuisson est terminée, ajoutez le gorgonzola dessus pour le faire fondre.?

Posez la sauce à l'ail sur le pain du dessous, ajoutez le steak haché, 2 tranches de bacon, 1 tranche de tomate, et quelques champignons de Paris. Recouvrez le burger et servez.

A propos de l'auteur

AMANDA VERNIER est mère d'un petit garçon de 2 ans. Fan de pâtisserie et de cuisine, elle régale au quotidien sa petite famille.

Comptable de formation, elle a pour but d'ouvrir une pâtisserie avec son mari. En attendant, elle partage avec vous ses recettes.

Faites-vous plaisir, achetez ce livre.

Download and Read Online Burger : 30 recettes Made in U.S.A Amanda Vernier #YAZFRTLJ0NQ

Lire Burger : 30 recettes Made in U.S.A par Amanda Vernier pour ebook en ligneBurger : 30 recettes Made in U.S.A par Amanda Vernier 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 Burger : 30 recettes Made in U.S.A par Amanda Vernier à lire en ligne.Online Burger : 30 recettes Made in U.S.A par Amanda Vernier ebook Téléchargement PDFBurger : 30 recettes Made in U.S.A par Amanda Vernier DocBurger : 30 recettes Made in U.S.A par Amanda Vernier MobipocketBurger : 30 recettes Made in U.S.A par Amanda Vernier EPub
YAZFRTLJ0NQYAZFRTLJ0NQYAZFRTLJ0NQ