



## Recettes de tradition



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

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

# Recettes de tradition

*Collectif*

**Recettes de tradition** Collectif

 [Télécharger Recettes de tradition ...pdf](#)

 [Lire en ligne Recettes de tradition ...pdf](#)

256 pages

Présentation de l'éditeur

Voici de grands classiques revisités par Cuisine et Vins de France pour régaler toute la famille. Ces plats fleurent bon les souvenirs d'enfance et s'offrent dans leur simplicité pour toutes les tables gourmandes et conviviales. Une jolie balade qui vous fera découvrir ou redécouvrir des recettes dénichées au plus profond des secrets de famille, plats mijotés ou recettes mitonnées avec des produits cultes. Saveurs exquises et prestigieuses des tables en fête, parfums irrésistibles des desserts d'antan. Une sélection de vins en harmonie avec chaque recette vous est proposée pour faire de chaque repas, de chaque dîner une réussite !

[Afficher plus](#)

[Réduire](#)

## EXTRAIT

flan pâtissier

Facile et bon marché

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h

Réfrigération : 2 h

Pour 6 à 8 personnes

1 rouleau de pâte brisée - 60 cl de lait demi-écrémé - 1 gousse de vanille - 4 oeufs - 100 g de sucre en poudre - 70 g de fécule - 45 g de noix de coco finement râpée.

Versez le lait dans une casserole.

Fendez la gousse de vanille et grattez les graines au-dessus du lait. Ajoutez également la gousse. Portez à ébullition, éteignez le feu, couvrez et laissez infuser 10 min.

Fouettez les oeufs entiers avec le sucre dans une casserole, puis ajoutez la fécule, toujours en fouettant. Retirez la gousse de vanille du lait, et versez lentement un quart du liquide très chaud en filet sur les oeufs, sans cesser de fouetter. Versez ensuite le reste du lait, toujours en filet et en fouettant.

Posez la casserole sur un feu moyen et portez à ébullition, en fouettant vigoureusement. Laissez bouillir, sans cesser de fouetter, pendant 1 ou 2 min, puis retirez du feu. Ajoutez alors la noix de coco et versez la crème dans un petit saladier, que vous poserez dans un plus grand rempli de glaçons, afin qu'elle refroidisse vite.

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).

Déroulez la pâte dans un moule à tarte. Étalez dessus la crème pâtissière froide, lissez avec une spatule et enfournez pour 50 à 60 min, jusqu'à ce que le dessus soit coloré et gonflé et la pâte dorée.

Retirez le flan du four, sortez-le délicatement du poêlon et laissez-le refroidir sur une grille. Placez-le 2 h au

réfrigérateur, et servez frais mais non glacé, saupoudré éventuellement de noix de coco râpée.

Download and Read Online Recettes de tradition Collectif #ZKW4LUEICMF

Lire Recettes de tradition par Collectif pour ebook en ligneRecettes de tradition par 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 Recettes de tradition par Collectif à lire en ligne.Online Recettes de tradition par Collectif ebook  
Téléchargement PDFRecettes de tradition par Collectif DocRecettes de tradition par Collectif  
MobipocketRecettes de tradition par Collectif EPub  
**ZKW4LUEICMFZKW4LUEICMFZKW4LUEICMF**