



Tour du Monde des Soupes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Tour du Monde des Soupes

Achard/Chemel

Tour du Monde des Soupes Achard/Chemel

 [Télécharger Tour du Monde des Soupes ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tour du Monde des Soupes ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Tour du Monde des Soupes Achard/Chemel

144 pages

Extrait

Soupe à l'oignon gratinée

(Alsace)

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min 4

Cuisson : 40 min

1 kg d'oignons jaunes des Cévennes ° 1 gousse d'ail dégermée écrasée ° 20 cl de vin blanc ° 1,5 l de bouillon de volaille ° 2 cuillerées à soupe de farine ° 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive ° 2 cuillerées à soupe de cognac ° 100 à 150 g de gruyère râpé ° Quelques tranches de pain de campagne grillées ° Sel, poivre du moulin

- ° Éplucher et émincer les oignons et l'ail.
- ° Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte et y faire revenir les oignons et l'ail écrasé, pendant 20 min à feu doux, en remuant régulièrement. Vos oignons doivent blondir et non roussir.
- ° Saupoudrer la farine en remuant sans arrêt pendant 1 min.
- ° Introduire le vin blanc et le cognac et laisser cuire 2 min avant de mouiller progressivement avec le bouillon. Laisser mijoter encore 18 min sans couvrir.
- ° Faire griller des tranches de pain.
- ° Rectifier l'assaisonnement et servir la soupe avec le râpé et le pain.

Vous pouvez aussi faire gratiner votre soupe 2 min sous le grill de votre four. Présentation de l'éditeur
Plat universel, la soupe est un concentré de bienfaits pour la santé tout en étant consistante. Aux légumes, à la viande ou au poisson, les soupes sont souvent simples à préparer et contribuent à une bonne alimentation. Bref, un authentique repas complet, équilibré... et chaleureux.

Waterzoï de poisson. Minestrone à la génoise, soupe Miso, colombo de porc en soupe, chupe de quinoa au cumin, soupe Harira, soupe de patates douces et arachides...

Dans cet ouvrage, Christine Achard et François Chemel vous emmènent, avec 64 soupes du monde, à la découverte de saveurs des cinq continents. Réussissez des recettes colorées, onctueuses, raffinées ou rustiques pour tous les goûts et toutes les occasions.

Christine Achard a mis en scène pendant 7 ans les recettes du grand chef parisien Guy Savoy pour les pages cuisine de Télé 7 Jours.

Elle est l'auteur, aux Éditions Ouest-France, dans la "Bibliothèque de Maman Poule" de L'heure du goûter, Les oeufs et Tartes, tourtes et Cie.

Passionné d'image, François Chemel est journaliste, alternant presse écrite et télévision (Dauphiné Libéré, Le Monde, Max, La Cinq, Paris Première...). Il pratique assidûment la photo culinaire avec gourmandise.

Biographie de l'auteur

Christine Achard a mis en scène pendant 7 ans les recettes du grand chef parisien Guy Savoy pour les pages cuisine de Télé 7 Jours. Elle est l'auteur, aux Éditions Ouest-France, dans la "Bibliothèque de Maman Poule" de L'heure du goûter, Les œufs et Tartes, tourtes et Cie. -----

----- Passionné d'image, François Chemel est journaliste, alternant presse écrite et

télévision (Dauphiné Libéré, Le Monde, Max, La Cinq, Paris Première...). Il pratique assidûment la photo culinaire avec gourmandise.

Download and Read Online Tour du Monde des Soupes Achard/Chemel #OQ152G68AMR

Lire Tour du Monde des Soupes par Achard/Chemel pour ebook en ligne Tour du Monde des Soupes par Achard/Chemel 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 Tour du Monde des Soupes par Achard/Chemel à lire en ligne. Online Tour du Monde des Soupes par Achard/Chemel ebook Téléchargement PDF Tour du Monde des Soupes par Achard/Chemel Doc Tour du Monde des Soupes par Achard/Chemel Mobipocket Tour du Monde des Soupes par Achard/Chemel EPub

OQ152G68AMROQ152G68AMROQ152G68AMR