



## **Recettes de chef pour 30 repas chic**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Recettes de chef pour 30 repas chic

*Yannick Alléno, Hélène Darroze, Eric Génin, Pierre Hermé, Collectif*

**Recettes de chef pour 30 repas chic** Yannick Alléno, Hélène Darroze, Eric Génin, Pierre Hermé, Collectif

 [Télécharger Recettes de chef pour 30 repas chic ...pdf](#)

 [Lire en ligne Recettes de chef pour 30 repas chic ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Recettes de chef pour 30 repas chic Yannick Alléno, Hélène Darroze, Eric Génin, Pierre Hermé, Collectif

---

63 pages

Extrait

Yannick Alléno

Kouglof salé au magret et au vieux comté

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 30 min / Repos : 6h / Cuisson : 45 min

1. Détaillez le comté et le magret en petits dés. Émiettez la levure dans un verre contenant le lait. Tamisez la farine et le sucre en puits dans une jatte. Cassez les oeufs au centre, ajoutez le contenu du verre et 1 pincée de sel. Travaillez longuement la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des bords de la jatte. Incorporez ensuite le beurre mou (gardez-en 20 g pour le moule) puis petit à petit le magret et le comté, toujours en travaillant la pâte, jusqu'à ce qu'elle se détache à nouveau des bords de la jatte.
2. Couvrez la jatte d'un torchon et laissez lever la pâte 45 min à température ambiante, loin des courants d'air. Passé ce temps, mettez la pâte toujours couverte au réfrigérateur pour au moins 2h (jusqu'à 12h si vous la préparez à l'avance).
3. Beurrez un grand moule à kouglof (ou des moules individuels) et parsemez le fond d'amandes effilées. Versez la pâte dans le moule (jusqu'aux trois quarts de la hauteur du moule) et posez-le près d'un radiateur ou d'une source de chaleur douce. Laissez le kouglof lever 3h, à l'abri des courants d'air.
4. Préchauffez le four à th. 6 (180°C), puis enfournez le kouglof pour 45 min (30 min pour des individuels), afin qu'il soit bien doré. Sortez-le du four, laissez-le reposer 5 min, puis démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir. Servez-le à l'apéritif.

INGRÉDIENTS POUR 6 À 8 PERSONNES

500 g de farine / 6 oeufs / 350 g de beurre mou / 325 g de vieux comté / 325 g de magret de canard fumé non tranché / 50 g d'amandes effilées / 60 g de sucre en poudre / 20 g de levure boulanger / 2 cuil. à soupe de lait / sel

LE BON ACCORD VIN

Un côtes-du-jura blanc Présentation de l'éditeur

Les recettes de chefs font rêver. Avec ces 30 recettes réunies par Cuisine et Vins de France, elles deviennent réalisables ! Vingt-deux chefs renommés nous font partager leur talent pour associer les bons ingrédients et transformer un plat en moment de plaisir. Lancez-vous dans les saint-jacques à l'émulsion de parmesan d'Hélène Darroze, la pizza en verrine d'Éric Fréchon, la porchetta de lapin de garrigue d'Alain Ducasse, le kouglof salé au magret et au vieux comté de Yannick Alléno, le Paris-Brest de Jacques Genin, la poularde au vin jaune et aux morilles de Jean-Paul Jeunet, le céleri-rave et poire au thym et citron d'Alain Passard ou encore la bûche aux marrons de Pierre Hermé... et étonnez vos convives !

Download and Read Online Recettes de chef pour 30 repas chic Yannick Alléno, Hélène Darroze, Eric Génin, Pierre Hermé, Collectif #YIDO4MRGA0V

Lire Recettes de chef pour 30 repas chic par Yannick Alléno, Hélène Darroze, Eric Génin, Pierre Hermé,  
Collectif pour ebook en ligne Recettes de chef pour 30 repas chic par Yannick Alléno, Hélène Darroze, Eric  
Génin, Pierre Hermé, 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 chef pour 30 repas chic par Yannick Alléno, Hélène Darroze,  
Eric Génin, Pierre Hermé, Collectif à lire en ligne. Online Recettes de chef pour 30 repas chic par Yannick  
Alléno, Hélène Darroze, Eric Génin, Pierre Hermé, Collectif ebook Téléchargement PDF Recettes de chef  
pour 30 repas chic par Yannick Alléno, Hélène Darroze, Eric Génin, Pierre Hermé, Collectif Doc Recettes de  
chef pour 30 repas chic par Yannick Alléno, Hélène Darroze, Eric Génin, Pierre Hermé, Collectif  
Mobipocket Recettes de chef pour 30 repas chic par Yannick Alléno, Hélène Darroze, Eric Génin, Pierre  
Hermé, Collectif EPub

**YIDO4MRGA0VYIDO4MRGA0VYIDO4MRGA0V**