



La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires

Collectif

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires Collectif

 [Download La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires ...pdf](#)

 [Read Online La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires ...pdf](#)

La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires

Collectif

La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires Collectif

64 pages

Extrait

Mini-tatins de tomates cerises

POUR 12 TARTELETTES

PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON : 20 MIN

- > 4 cuill. à soupe de sucre en poudre
- > 3 cuill. à café de vinaigre balsamique
- > 400 g de tomates cerises
- > 150 gde mozzarella
- > 2 pâtes feuilletées prêtes à étaler
- > 5 brins de basilic

1. Préchauffez le four à 200 °C (therm. 6-7). Beurrez le fond de 12 moules à tartelettes, puis saupoudrez de la moitié du sucre et arrosez de vinaigre balsamique. Disposez dessus les tomates cerises bien alignées les unes contre les autres, saupoudrez du reste de sucre, puis enfournez pour 5 minutes. Sortez les moules du four, éliminez l'eau rendue par les tomates et réservez.

2. Coupez la mozzarella en lamelles et répartissez celles-ci sur les tomates. Déroulez les pâtes feuilletées, découpez des disques de 10 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce, puis déposez-les sur les tomates. Enfourez pour 15 minutes.

3. Laissez les tartelettes tiédir avant de les démouler. Parsemez de feuilles de basilic frais et servez.

Présentation de l'éditeur

Un coffret-bibliothèque avec 8 livres de 28 recettes :

- Quiches & tartelettes : Mini-tatins de tomates cerises, Pitas à la courgette et gorgonzola, Mini-quiches thaïes aux crevettes...
- Piques & brochettes : Piques chèvre frais, abricots et radis, Mini-brochettes d'espardon et chutney de mangue, Yakitoris bœuf-fromage...
- Verrines & cuillères : Crème de betterave au yaourt, Ceviche de cabillaud mariné au concombre, Salade de crabe tahitienne...
- Tartines & blinis : Tranches de campagne au carpaccio de veau et aux cèpes, Bruschettas au thon, aux tomates et aux câpres, Crackers à l'avocat, mascarpone et graines germées...
- Cakes, muffins & Cie : Mini-cakes aux olives noires et vertes, Muffins au magret de canard et aux pruneaux, Madeleines au pesto...
- Petits fours salés : Palmiers aux deux tapenades, Rondelles de vitelottes à la brandade de Nîmes et au sésame noir, Beignets de crevettes...
- Petits fours sucrés : Cupcakes à la cerise et à la pistache, Mini-crumbles pêche et gingembre, Macarons au chocolat...
- Cocktails : Mimosa à la clémentine, Batida coco, Lassy à la rose...

1 tiroir avec un carnet de recettes à compléter soi-même.

Biographie de l'auteur

Notre partenaire chocomiss - Stylisme cuminaire : Blandine Boyer - Illustrations : Annalisa Papagna

Download and Read Online La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires Collectif #0E9O4AYZL6X

Lire La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires par Collectif pour ebook en ligneLa petite bibliothèque des apéritifs dînatoires 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 La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires par Collectif à lire en ligne.Online La petite bibliothèque des apéritifs dînatoires par Collectif ebook Téléchargement PDFLa petite bibliothèque des apéritifs dînatoires par Collectif DocLa petite bibliothèque des apéritifs dînatoires par Collectif MobipocketLa petite bibliothèque des apéritifs dînatoires par Collectif EPub

0E9O4AYZL6X0E9O4AYZL6X0E9O4AYZL6X