



## Gratins

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Gratins

*Béatrice Lagandré*

**Gratins** Béatrice Lagandré

 [Télécharger Gratins ...pdf](#)

 [Lire en ligne Gratins ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Gratins Béatrice Lagandré

---

141 pages

Extrait

Délicieux gratins

«Gratin», le mot à lui seul suffit à nous faire saliver ! Si l'on en croit le dictionnaire, le gratin se définit comme «un plat que l'on parsème de fromage, de beurre et de chapelure puis que l'on glisse sous le gril du four pour obtenir une légère croûte colorée et croustillante». Une définition appétissante, synonyme de convivialité, de repas en famille ou entre amis. Par extension, on nomme «gratin» tout plat qui présente un aspect similaire, même sans fromage. Fort de son succès, le gratin s'est ainsi élargi aux préparations sucrées et peut désigner un dessert aux fruits rouges recouvert de cassonade et passé sous le gril pour obtenir un aspect «gratiné» du plus bel effet !

Fleuron de la cuisine dite «ménagère», le gratin renvoie à de doux souvenirs d'enfance, lorsque les mères de famille déployaient des trésors d'ingéniosité pour accommoder les restes et régaler toute la famille. Qu'il s'agisse du fameux hachis Parmentier, qui faisait les délices du lundi après le traditionnel pot-au-feu des dimanches d'hiver, ou du gratin de coquillettes, ils rappellent à tous des moments chaleureux.

Mais, s'ils constituent une savoureuse façon d'utiliser les restes, ils n'en demeurent pas moins une préparation culinaire à part entière et qui peut se concocter à partir d'aliments crus ou cuits soigneusement choisis pour cuisiner un plat rustique ou raffiné, salé ou sucré. Si le gratin peut être nourrissant, voire roboratif, il sait aussi se faire léger, délicat et rivaliser avec la haute gastronomie, lorsque Saint-Jacques, Champagne ou framboises entrent en scène.

(...) Présentation de l'éditeur

Le gratin est le fleuron de la cuisine familiale. Pour s'en convaincre, il suffit de se souvenir des émois gourmands de notre enfance lorsque arrivait sur table le hachis Parmentier, qui suivait de quelques jours le pot-au-feu ou le gratin de coquillettes au jambon qui n'était jamais assez gros.

Outre l'avantage de séduire petits et grands et de nous permettre d'utiliser les restes, le gratin est la solution pour réaliser facilement des plats équilibrés, salés et sucrés, pour toutes les occasions et tout au long de l'année : gratin savoyard, gratin de cabillaud vanillé au fenouil, framboises gratinées, gratin de poires au chocolat et au pralin...

Pour les réussir à tous les coups, suivez ces quelques conseils et régalez-vous !

Download and Read Online Gratins Béatrice Lagandré #19S0UBH5GQX

Lire Gratins par Béatrice Lagandré pour ebook en ligne Gratins par Béatrice Lagandré 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 Gratins par Béatrice Lagandré à lire en ligne. Online Gratins par Béatrice Lagandré ebook Téléchargement PDF Gratins par Béatrice Lagandré Doc Gratins par Béatrice Lagandré Mobipocket Gratins par Béatrice Lagandré EPub  
**19S0UBH5GQX19S0UBH5GQX19S0UBH5GQX**