



## **Je cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Je cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages

*Ouest-France*

**Je cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages** Ouest-France

 [Télécharger Je cuisine les poissons, les crustacés et les coq ...pdf](#)

 [Lire en ligne Je cuisine les poissons, les crustacés et les c ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Je cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages Ouest-France

---

216 pages

Extrait

Les bigorneaux

ou vigneaux

Les laver à grande eau. Les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau très salée (si possible de l'eau de mer). Porter sur feu moyen, retirer du feu dès l'ébullition, laisser reposer 2 min. Les égoutter. Les servir tièdes ou froids avec du pain de seigle et du beurre demi-sel. Les extraire de leur coquille à l'aide d'une brochette courte appelée pique à bigorneaux ou une épingle.

Bigorneaux en mini-bouchées

Pour 4 personnes - Préparation : 15 min (bigorneaux décoquillés) - Cuisson : 20 min

500 g de bigorneaux cuits ° 1 pâte feuilletée ° 200 g de beurre demi-sel mou ° 2 grosses gousses d'ail écrasées 2 échalotes finement hachées ° 2 grosses cuillerées à soupe de persil haché ° Sel, poivre

° À l'aide d'un emporte pièce, découper des petits cercles dans la pâte feuilletée puis les placer sur une plaque à pâtisserie, les badigeonner d'eau froide à l'aide d'un pinceau et appliquer sur chaque cercle un autre cercle dont vous aurez pris soin de retirer le centre pour ainsi créer une bordure.

° Extraire les bigorneaux de leurs coquilles, les répartir dans les mini-bouchées.

° Amalgamer le beurre avec l'ail, les échalotes, le persil, le poivre et le sel. En recouvrir les bigorneaux.

° Poser les mini-bouchées garnies sur une tôle et les placer 20 min dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6).

° Les servir en entrée (six par assiette) entourées d'une salade. Elles peuvent également se servir à l'apéritif.

Présentation de l'éditeur

Ce livre, qui rassemble le maximum de recettes ayant trait à la mer, est découpé en trois parties distinctes :

Les coquillages

Les crustacés

Les poissons

Il est complété par des recettes faisant appel à tous les produits réunis et des recettes de sauces et accompagnements. De plus, chaque produit est présenté avec des conseils de récolte, achat et cuisson.

Raymonde Charlon a tenu pendant dix ans le restaurant "La Godille", dans le Finistère Sud où elle obtint deux toques dans le guide Gault-Millau. Elle est l'auteur de nombreux ouvrages aux Éditions Ouest-France.

Cuisinier et styliste culinaire, Sébastien Merdrignac traduit la richesse des recettes régionales. Ses prises de vues et sa connaissance des produits transmettent la diversité des cultures des régions. Biographie de l'auteur Raymonde Charlon a tenu pendant dix ans le restaurant La Godille", dans le Finistère Sud où elle obtint deux toques dans le guide Gault-Millau. Elle est l'auteur de nombreux ouvrages aux Éditions Ouest-France.

Cuisinier et styliste culinaire, Sébastien Merdrignac traduit la richesse des recettes régionales. Ses prises de vues et sa connaissance des produits transmettent la diversité des cultures des régions."

Download and Read Online Je cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages Ouest-France

#MCN15FKQWE3

Lire Je cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages par Ouest-France pour ebook en ligneJe cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages par Ouest-France 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 Je cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages par Ouest-France à lire en ligne.Online Je cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages par Ouest-France ebook Téléchargement PDFJe cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages par Ouest-France DocJe cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages par Ouest-France MobipocketJe cuisine les poissons, les crustacés et les coquillages par Ouest-France EPub  
**MCN15FKQWE3MCN15FKQWE3MCN15FKQWE3**