



## **La Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# La Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables

*Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto*

**La Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables** Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto

 [Télécharger La Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recette ...pdf](#)

 [Lire en ligne La Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recet ...pdf](#)

**Téléchargez et lisez en ligne La Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto**

---

512 pages

Extrait

Tomates farcies aux légumes, fruits secs et basilic

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

12 tomates rondes, mûres mais fermes

1 petite courgette à peau vert tendre

30 g de pignons

30 g de raisins de Corinthe

4 cuil. à soupe de basilic ciselé

100 g de parmesan parmigiano reggiano finement et fraîchement râpé

1 gousse d'ail

2 cuil. à soupe de riz long

4 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra, douce

6 pincées de noix muscade râpée

sel, poivre

1 ° Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Rincez les tomates et essuyez-les. Retirez un petit chapeau ainsi que la pulpe de l'intérieur des légumes. Hachez cette pulpe, en éliminant les graines, avec celle des chapeaux et mettez-la dans une terrine.

2 ° Rincez la courgette et coupez-la en tout petits cubes. Pelez la gousse d'ail et hachez-la menu.

3 ° Ajoutez dans la terrine, les cubes de courgette, l'ail, les pignons, les raisins, le riz, le fromage, le basilic, la moitié de l'huile, sel, poivre et muscade. Mélangez.

4 ° Huilez légèrement un plat à four pouvant contenir les tomates serrées les unes contre les autres. Garnissez les tomates de farce et posez-les dans le plat. Nappez du reste d'huile et glissez au four. Laissez cuire 30 min et servez chaud, tiède ou froid.

Michèle ° La recette idéale pour les grandes tablées d'été, et tellement facile à réaliser ! Présentation de l'éditeur

Cet ouvrage de référence propose le best of de la cuisine des s urs Scotto, ancrée à la fois dans la tradition culinaire française mais aussi riches de nombreuses influences. 500 recettes actuelles, dont 200 inédites, de la crème d asperges et rouleaux de crabe au thon de Méditerranée confit à l ail nouveau ou les amandines tièdes aux framboises, permettent de retrouver leur cuisine chaleureuse, sensuelle, moderne, créative et simple, qui a fait leur succès. Biographie de l'auteur

Michèle Carles, Marianne Comolli et Elisabeth Scotto, connues sous le nom des s urs Scotto, sont, ensemble ou séparément, auteurs de nombreux ouvrages de gastronomie dont, aux éditions du Chêne, La Cuisine des parfums, L'Huile d'olive, Les Légumes oubliés, Soupes, potages e consommés, Plaisirs de thé, La Maison du chocolat et Secrets de cuisine des soeurs Scotto, traduits pour la plupart à l'étranger. Elles sont aussi chroniqueuses culinaires incontournables de la presse française (Elle, Elle à table, Psychologies magazine, Cosmopolitan, Madame Figaro, Marie France, Cuisines et vins de France, etc.).

Édouard Sicot est photographe spécialisé dans l'art de vivre et la gastronomie. Il collabore régulièrement avec des magazines comme ELLE, ELLE à table et ELLE USA. Il a publié des ouvrages comme Tagines et pastillas chez Marabout, Pain 100 % avec Éric Kayser chez Solar, Les Recettes rouges des grands chefs par Mumm Cordon rouge chez Milan et les Secrets de cuisine des S urs Scotto aux Éditions du Chêne.

Download and Read Online La Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto #3L08M7RQTE5

Lire La Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables par Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto pour ebook en ligneLa Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables par Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto 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 Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables par Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto à lire en ligne.Online La Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables par Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto ebook Téléchargement PDFLa Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables par Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto DocLa Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables par Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto MobipocketLa Bible culinaire des soeurs Scotto : 500 recettes indispensables par Michèle Carles, Marianne Comolli, Elisabeth Scotto EPub

**3L08M7RQTE53L08M7RQTE53L08M7RQTE5**