



Tartes flambées

Julie Soucail

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Tartes flambées Julie Soucail

 [Telecharger Tartes flambées ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Tartes flambées ...pdf](#)

Tartes flambées

Julie Soucail

Tartes flambées Julie Soucail

Téléchargez et lisez en ligne Tartes flambées Julie Soucail

69 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

La tarte flambée, ou Flammekueche, est longtemps restée cantonnée aux frontières de son Alsace natale. Introduite depuis peu sur l'ensemble du territoire français par la grande distribution et la restauration, elle rencontre un franc succès auprès des gastronomes et d'année en année s'invite de plus en plus à la table des Français.

Ce mets traditionnel était autrefois cuisiné dans les fermes alsaciennes et tient son nom de son mode de cuisson : Flammekueche, en alsacien, signifie littéralement «cuisine à la flamme». En effet, chaque semaine, avant la cuisson du pain, on testait la chaleur du four avant d'y enfourner le pain. On formait une fine galette avec une petite quantité de pâte à pain puis on la garnissait de produits de la ferme, oignons, crème fraîche, fromage blanc, lardons... On la faisait cuire ensuite dans le four à bois au milieu des braises, dont les flammes venaient lécher la tarte. Découpée en parts, elle était ensuite dégustée avec les doigts, roulée à la manière d'une crêpe et accompagnée d'un verre de schnaps. (...)

RECOMMANDATIONS ET ASTUCES

Surveillez toujours attentivement la cuisson de la tarte, 1 minute de trop suffit parfois à gâter le plat. La bordure de la tarte est un bon indicateur : lorsqu'elle commence à se colorer, la tarte est cuite.

Les temps de cuisson donnés dans cet ouvrage sont indicatifs car chaque four est spécifique, la cuisson varie entre un four à gaz traditionnel, un four électrique ou à chaleur tournante. Notez vos temps de cuisson pour les prochaines occasions. Dans tous les cas, veillez à ce que la pâte, c'est-à-dire la base de la tarte, soit au plus près de la source de chaleur.

Si vous utilisez une pâte déjà prête, respectez le temps de préchauffage du four. Présentation de l'éditeur

Une sélection de recettes au goût du jour, des recettes testées chez nous, par notre chef, sans concession et dans une cuisine comme les vôtres, des photographies sans trucage : choisissez la recette qui vous plaît et soyez certain de la réussir.

Download and Read Online Tartes flambées Julie Soucail #JV8AWIICMDH

Lire Tartes flambées par Julie Soucail pour ebook en ligneTartes flambées par Julie Soucail 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 Tartes flambées par Julie Soucail à lire en ligne.Online Tartes flambées par Julie Soucail ebook Téléchargement PDFTartes flambées par Julie Soucail DocTartes flambées par Julie Soucail MobipocketTartes flambées par Julie Soucail EPub

JV8AW1ICMDHJV8AW1ICMDHJV8AW1ICMDH