



## Muffins - nouvelles variations gourmandes

*Véronique Cauvin*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Muffins - nouvelles variations gourmandes** Véronique Cauvin

 [Telecharger Muffins - nouvelles variations gourmandes ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Muffins - nouvelles variations gourmandes ...pdf](#)

# **Muffins - nouvelles variations gourmandes**

*Véronique Cauvin*

**Muffins - nouvelles variations gourmandes** Véronique Cauvin

## Téléchargez et lisez en ligne Muffins - nouvelles variations gourmandes Véronique Cauvin

---

Format: Ebook Kindle  
Présentation de l'éditeur

**Découvrez près de 30 recettes de muffins sucrés et salés, des plus classiques aux plus raffinés, à déguster à l'heure du goûter en compagnie des enfants, ou pour composer de délicieux apéros dînatoires.**

Moelleux, parfumés, dorés à souhait, les muffins, qu'ils soient salés ou sucrés, sont appétissants en diable ! Découvrez-les ou re-découvrez-les sous les formes les plus variées.

Ils raviront évidemment les petits gourmands, mais réjouiront également les grands gourmets. Car les muffins savent aussi se mettre à l'heure gastronomique en se parant des ingrédients les plus raffinés : foie gras, ou cèpes, côté salé ; thé vert, framboises ou rhum et chantilly, côté sucré.

Laissez-vous tenter par des petits plaisirs tout simples, mais néanmoins délicieux : muffins au jambon d'Auvergne au coeur coulant de saint-nectaire, muffins aux pépites de chocolat ou encore muffins pralinés au Nutella.

Les jours de fêtes, sortez le grand jeu avec des muffins aux oeufs de poisson, des mini-muffins chic aux cèpes parfumés à la truffe et concluez avec les muffins déguisés en framboisier.

Et si vous voulez vraiment surprendre vos convives, essayez les "originaux" : muffins bretons au sarrasin, à l'andouille et aux oignons, muffins comme une pizza et, en dessert, muffins aux Daims ou muffins aux speculos et à la cannelle, glace aux Carambar.

Prévoyez larges: ils vont partir comme des petits pains !

Présentation de l'éditeur

**Découvrez près de 30 recettes de muffins sucrés et salés, des plus classiques aux plus raffinés, à déguster à l'heure du goûter en compagnie des enfants, ou pour composer de délicieux apéros dînatoires.**

Moelleux, parfumés, dorés à souhait, les muffins, qu'ils soient salés ou sucrés, sont appétissants en diable ! Découvrez-les ou re-découvrez-les sous les formes les plus variées.

Ils raviront évidemment les petits gourmands, mais réjouiront également les grands gourmets. Car les muffins savent aussi se mettre à l'heure gastronomique en se parant des ingrédients les plus raffinés : foie gras, ou cèpes, côté salé ; thé vert, framboises ou rhum et chantilly, côté sucré.

Laissez-vous tenter par des petits plaisirs tout simples, mais néanmoins délicieux : muffins au jambon d'Auvergne au coeur coulant de saint-nectaire, muffins aux pépites de chocolat ou encore muffins pralinés au Nutella.

Les jours de fêtes, sortez le grand jeu avec des muffins aux oeufs de poisson, des mini-muffins chic aux cèpes parfumés à la truffe et concluez avec les muffins déguisés en framboisier.

Et si vous voulez vraiment surprendre vos convives, essayez les "originaux" : muffins bretons au sarrasin, à l'andouille et aux oignons, muffins comme une pizza et, en dessert, muffins aux Daims ou muffins aux speculos et à la cannelle, glace aux Carambar.

Prévoyez larges: ils vont partir comme des petits pains !

Biographie de l'auteur

Véronique Cauvin pratique la cuisine depuis son plus jeune âge et se définit elle-même comme autodidacte

et passionnée. Elle est en recherche constante de nouvelles saveurs, de nouveaux produits et aime comparer les savoir-faire et accumuler les recettes. En tant que directrice d'agence d'événementiel et organisatrice de voyages de groupes, elle a été amenée à découvrir et à tester la gastronomie de nombreux pays. Sa passion l'a conduite à devenir consultante et à donner des cours de cuisine à des particuliers. Inscrite à l'école Ferrandi, elle est passée derrière les fourneaux de grands chefs et a obtenu brillamment son CAP de cuisine. Elle est également membre du club de Bacchus au sein duquel elle parfait sa connaissance des vins, compléments qu'elle juge indispensables aux repas. Elle donne enfin des cours à l'atelier Fraich'attitude, et elle est l'auteur, aux Éditions Solar, de la Cuisine française dans la collection des 7 familles et de Cocottes et Fêtes gourmandes dans la collection Nouvelles variations gourmandes.

Download and Read Online Muffins - nouvelles variations gourmandes Véronique Cauvin

#WHIBCE6SGK0

Lire Muffins - nouvelles variations gourmandes par Véronique Cauvin pour ebook en ligne Muffins - nouvelles variations gourmandes par Véronique Cauvin 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 Muffins - nouvelles variations gourmandes par Véronique Cauvin à lire en ligne. Online Muffins - nouvelles variations gourmandes par Véronique Cauvin ebook Téléchargement PDF Muffins - nouvelles variations gourmandes par Véronique Cauvin Doc Muffins - nouvelles variations gourmandes par Véronique Cauvin Mobipocket Muffins - nouvelles variations gourmandes par Véronique Cauvin EPub

**WHIBCE6SGK0WHIBCE6SGK0WHIBCE6SGK0**