



Spéculoos

Collectif

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Spéculoos Collectif

- Nombre de page : 64 p. - Date de parution : février 2013.- Dimensions : 15,2 x 8 cm. - ISBN : 978-2035890641.

 [Download Spéculoos ...pdf](#)

 [Read Online Spéculoos ...pdf](#)

Spéculoos

Collectif

Spéculoos Collectif

- Nombre de page : 64 p. - Date de parution : février 2013.- Dimensions : 15,2 x 8 cm. - ISBN : 978-2035890641.

Téléchargez et lisez en ligne Spéculoos Collectif

64 pages

Extrait

Tartelettes aux spéculoos, mirabelles et noix

[Pour 4 personnes ° Préparation : 30 min Cuisson : 20 à 25 min]

200 g de pâte feuilletée ° 600 g de mirabelles fraîches (ou surgelées hors saison) 6 spéculoos ° 50 g de cerneaux de noix ° 60 g de beurre mou ° 90 g de cassonade ° 50 g de farine ° 2 oeufs ° 1 c. à soupe de sucre glace

1. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6). Étalez la pâte feuilletée sur 4 mm d'épaisseur, taillez-la en 4 rectangles de 15 x 10 cm environ et déposez ceux-ci sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
2. Lavez et dénoyotez les mirabelles. Écrasez les spéculoos pour les réduire en poudre fine. Hachez grossièrement les noix.
3. Mélangez le beurre dans un récipient avec 70 g de cassonade. Ajoutez la farine, les oeufs entiers, les noix hachées et la poudre de spéculoos.
4. Étalez la préparation sur les rectangles de pâte en laissant 5 mm sur les bords. Déposez les mirabelles pardessus et saupoudrez du reste de cassonade.
5. Enfournez pour 20 à 25 min. Sortez les tartelettes du four, saupoudrez-les de sucre glace avant de les déguster tièdes ou froides.

Poux servir : Accompagnez ces tartelettes d'une boule de glace à la vanille ou aux spéculoos. Présentation de l'éditeur

25 recettes gourmandes dans un livre en forme de spéculoos, pour tous les nostalgiques des petits biscuits de notre enfance. De délicieux desserts faciles à réaliser à base de spéculoos, pour rendre hommage au goût unique de biscuits : Riz au lait crémeux aux spéculoos, Mille-feuilles aux spéculoos et chocolat, Carrot cake aux spéculoos, Crumbles de potiron et confit de canard aux spéculoos...

Download and Read Online Spéculoos Collectif #V34UHP2ZGCN

Lire Spéculoos par Collectif pour ebook en ligneSpéculoos par Collectif 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 Spéculoos par Collectif à lire en ligne.Online Spéculoos par Collectif ebook Téléchargement PDFSpéculoos par Collectif DocSpéculoos par Collectif MobipocketSpéculoos par Collectif EPub
V34UHP2ZGCNV34UHP2ZGCNV34UHP2ZGCN