



Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur

Louise Rivard

Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur Louise Rivard

Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur.

Nom : Prêt-à-Servir : 135 recettes a Congeler

Auteur : Louise Rivard

Date parution : 22/09/2009

Etat : Occasion - BON ETAT

ISBN : 978-2-89523-615-3

Nb de pages : 196

Format : 22 x 22 cm

Description :

Comment peut-on s'assurer de toujours avoir des plats savoureux et santé à portée de la main ? Comment s'assurer de la fraîcheur de nos aliments tout en économisant temps et argent ? La réponse est simple, conservez vos plats préférés au congélateur.

Voici un guide complet qui vous permettra de faire la pleine utilisation de votre congélateur. Il contient plus de 135 recettes qui se congèlent bien ainsi que les meilleurs trucs et techniques pour la congélation et la conservation des aliments.

 [Télécharger Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques po ...pdf](#)

 [Lire en ligne Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur Louise Rivard

223 pages

Présentation de l'éditeur

Comment peut-on s'assurer de toujours avoir des plats savoureux et santé à portée de la main ? Comment s'assurer de la fraîcheur de nos aliments tout en économisant temps et argent ? La réponse est simple, conservez vos plats préférés au congélateur. Faites en sorte que le congélateur devienne votre garde-manger, votre dépanneur personnel par excellence. Voici un guide complet qui vous permettra de faire la pleine utilisation de votre congélateur. Les meilleurs trucs et techniques pour la congélation et la décongélation des aliments ainsi que les emballages à utiliser; une liste complète des aliments qui se congèlent et ceux qui ne se congèlent pas; un tableau sur le temps de conservation des aliments congelés; plus de 135 recettes qui se congèlent bien : des bouchées et entrées, des soupes et potages, des plats de résistance à base de boeuf, de porc et de poulet, des fruits de mer, des desserts et de la boulangerie, et bien sûr, la fameuse sauce à spaghetti; des trucs et conseils pour bien choisir et entretenir son congélateur ainsi que la procédure à suivre en cas de panne.

Download and Read Online Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur Louise Rivard #FVAB6DPG7UC

Lire Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur par Louise Rivard pour ebook en ligne Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur par Louise Rivard 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 Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur par Louise Rivard à lire en ligne. Online Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur par Louise Rivard ebook Téléchargement PDF Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur par Louise Rivard Doc Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur par Louise Rivard Mobipocket Prêt-à-servir : Recettes, trucs et techniques pour maximiser votre congélateur par Louise Rivard Epub

FVAB6DPG7UCFVAB6DPG7UCFVAB6DPG7UC