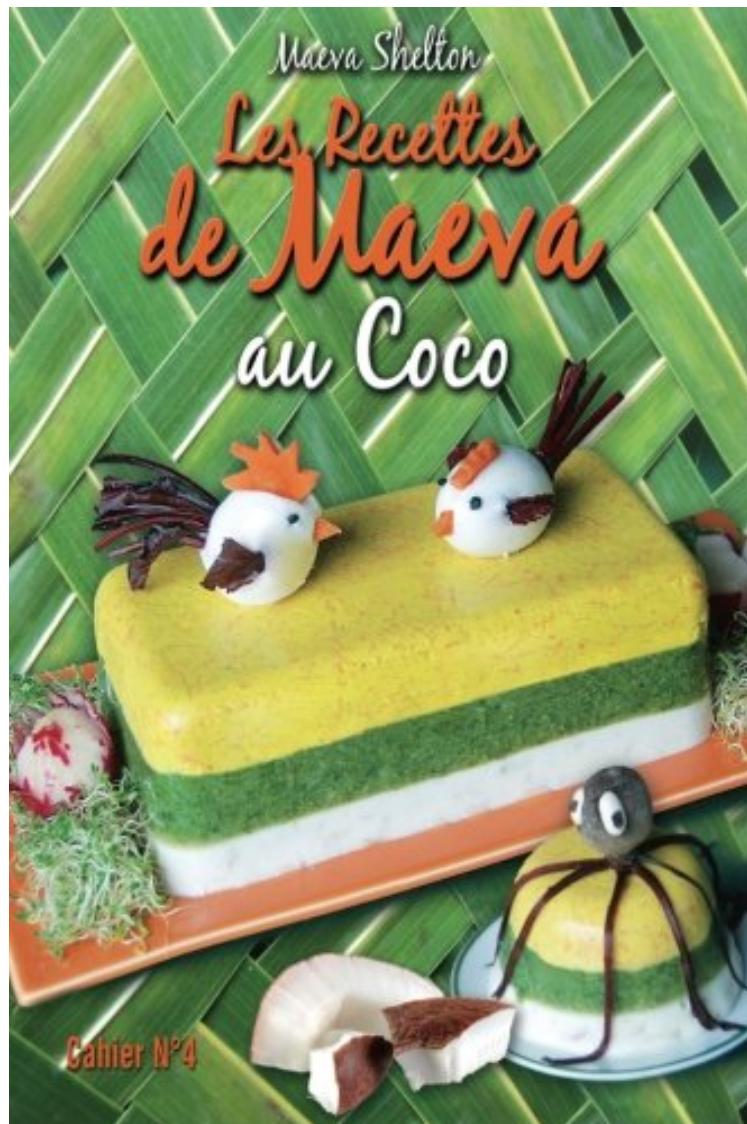


(Download free pdf) Les recettes de Maeva au coco (Volume 4) (French Edition)

Les recettes de Maeva au coco (Volume 4) (French Edition)

Maeva Shelton

*DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub*



[Download](#)

[Read Online](#)

#6860260 in Books 2015-07-08 Original language: French PDF # 1 9.21 x .17 x 6.14l, .34 #File Name: 152273441472 pages | File size: 36.Mb

Maeva Shelton : Les recettes de Maeva au coco (Volume 4) (French Edition) before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Les recettes de Maeva au coco (Volume 4) (French Edition):

Le coco est grave; la base de l'alimentation dans les icirc;les du Pacifique et a accompagneacute; l'assiette polyneacute;sienne grave; travers les siegrave;cles. Il en est ainsi dans tous les pays de la Polyneacute;sie eacute;tendue. Le coco, preacute;sent sous forme de pain, se joint au cafeacute; du matin. Il eacute;gaie nos desserts ou

goucir;ters de bonbons que viennent colorer les fruits tels que la grenade, le fruit de la passion ou le kiwi. Les glaces et les smoothies au lait de coco agreacute;menteacute;s de goyave, de corossol ou de fruit de la passion rafraicirc;chissent les journeacute;es torrides de nos eacute;teacute;s tropicaux. Le coco rend nos curries onctueux, agreacute;mentent de finesse nos filets de poissons et de leacute;gegrave;reteacute; nos vinaigrettes. Meacute;langeacute; parcimonieusement agrave; une boisson, le coco deacute;pose des eacute;toiles dans le regard des femmes. Mais surtout et encore, le coco s'offre agrave; notre santeacute; et donne agrave; notre peau eacute;clat et douceur incomparables.

About the AuthorMaeva est originaire de Tahiti ; elle connaicirc;t tous les secrets de la noix de coco qui, en Polyneacute;sie, est appeleacute;e simplement "le coco", au masculin. Dans ce petit cahier, vous trouverez des recettes eacute;laboreacute;es avec du lait de coco, du coco racirc;peacute;, de la farine de coco, de l'huile de coco vierge, du sucre de coco et mecirc;me des germes de coco (uto) qui se forment agrave; l'inteacute;rieur de la noix. Des recettes saleacute;es puiseacute;es en Polyneacute;sie, en Inde, en Thailande... et des recettes sucreacute;es (les deacute;licieux bonbons au coco deacute;clineacute;s en 6 saveurs, le lait de coco geacute;lifieacute;...) ; des recettes tregrave;s simples, des recettes gourmandes, bref, de quoi se reacute;galer encore longtemps et satisfaire toutes les envies des plus jeunes aux moins jeunes.