



## Cocktails aux bonbons

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Cocktails aux bonbons

*Sandrine Houdré-Grégoire*

**Cocktails aux bonbons** Sandrine Houdré-Grégoire

 [Télécharger Cocktails aux bonbons ...pdf](#)

 [Lire en ligne Cocktails aux bonbons ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Cocktails aux bonbons Sandrine Houdré-Grégoire

---

72 pages

Extrait

Amateurs de saveurs sucrées, de bonbons colorés ou acidulés et de cocktails savamment dosés, laissez-vous tenter par ces 30 délicieuses recettes de cocktails aux bonbons créées par Sandrine Houdré-Grégoire spécialement pour ce livre. Dragibus®, Schtroumpf®, Smarties®, Fraises Tagada®... Faites-les fondre, râpez-les, utilisez-les pour aromatiser vodkas et autres rhums arrangés, ou disposez-les avec art pour décorer vos verres. Choisissez vos bonbons préférés et faites-en les ingrédients de choix de vos boissons festives.

Au travers de ces cocktails aux bonbons, ce sont deux univers qui se rejoignent et s'épousent avec bonheur. Gourmandise et équilibre sont les maîtres mots de ces délicieuses recettes.

Succombez à votre péché mignon ! Présentation de l'éditeur

Amateurs de saveurs sucrées, de bonbons colorés ou acidulés et de cocktails savamment dosés, laissez-vous tenter par ces 30 délicieuses recettes de cocktails aux bonbons créées par Sandrine Houdré-Grégoire.

Dragibus, Schtroumpf, Smarties, Fraises Tagada... Choisissez vos bonbons préférés et faites-en les ingrédients de choix de vos boissons festives ! Biographie de l'auteur

est photographe pour la presse et pour l'édition. Elle signe des reportages sur l'art de vivre, la décoration et l'univers culinaire. Les lumières douces de ses clichés révèlent toujours la beauté des produits et des mets, même les plus simples.

Formée à Paris, auprès de la styliste Valérie Lhomme pendant plus de deux ans, elle a pris mon envol en 2007. Depuis elle travaille pour plusieurs marques spécialisées dont Larousse.

**D'où vous vient cette passion de la cuisine ?** De mes ancêtres du Néandertal. Ils connaissaient intimement leur environnement, ce sont les premiers cuisiniers... **Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire ce livre de cuisine ?** Les salades sont le refuge des vraies gourmandes... Celles qui pensent tous les jours à manger léger tout en se régaland. **Quand vous cuisinez au quotidien, quels sont les ingrédients que vous préférez utiliser, ceux qui apportent un vrai « plus » ou ceux qui sont totalement inattendus ?** Plutôt de bons ingrédients fondamentaux : l'ail, l'oignon et les herbes aromatiques. **Quels sont vos « trucs » pour réussir une recette ?** Choisir de bons produits, tout simplement. **Quel plat cuisinez-vous pour épater vos amis ?** Spaghettis à l'encre de seiche, fous rires garantis. **Pour un dîner à deux ?** Spaghettis à l'encre de seiche. Brosse à dent en dessert. **Et pour vous toute seule ?** De l'excellente huile d'olive, du fromage et du bon pain frais. **Quel est l'instrument de cuisine dont vous ne pouvez pas vous passer ?** Des couteaux. A double tranchant bien sûr... **Quelle est votre propre définition de la cuisine ?** L'émerveillement de renouveler sans cesse l'assemblage et l'origine des ingrédients. Rien n'égale le plaisir de découvrir une nouvelle saveur. **Est-ce que vous tenez un blog ?** Non, la cuisson des pâtes m'occupe à plein temps. **Avez-vous suivi une formation particulière pour exercer votre métier de styliste culinaire ?** J'ai eu la chance d'apprendre auprès d'une styliste renommée. **Qu'est-ce qui vous inspire pour renouveler sans cesse votre travail ?** Le miracle sans cesse renouvelé d'être affamée dès le petit déjeuner... et puis aussi les saisons, la curiosité et toujours le plaisir.

débute le bar en 1993 et c'est le départ d'une passion qui la mènera dans de magnifiques endroits à travers le monde pour s'initier à son art : la mixologie ou l'art du mélange. Éluée meilleure mixologiste de France en 2008, elle se spécialise dans le bien être et les mélanges à base de légumes, eaux florales et supers aliments. En 2010, elle fonde la société de conseils SHG virgin cucumber [www.virgincucumber.com](http://www.virgincucumber.com) et devient auteure aux Éditions Larousse. Sandrine HG travaille sur la réalisation d'ouvrages cocktails avec ou sans alcool. En 2014 elle est choisie par Mareva Galanter pour créer à ses côtés les jus healthy detox Good

Organic Only, [www.goodorganiconly.com](http://www.goodorganiconly.com).

Download and Read Online Cocktails aux bonbons Sandrine Houdré-Grégoire #A73UVZEB5JT

Lire Cocktails aux bonbons par Sandrine Houdré-Grégoire pour ebook en ligneCocktails aux bonbons par Sandrine Houdré-Grégoire 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 Cocktails aux bonbons par Sandrine Houdré-Grégoire à lire en ligne. Online Cocktails aux bonbons par Sandrine Houdré-Grégoire ebook Téléchargement PDFCocktails aux bonbons par Sandrine Houdré-Grégoire DocCocktails aux bonbons par Sandrine Houdré-Grégoire MobipocketCocktails aux bonbons par Sandrine Houdré-Grégoire EPub

**A73UVZEB5JTA73UVZEB5JTA73UVZEB5JT**