



**C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes.**

*Anne-Sophie Parmenthier*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes.** Anne-Sophie Parmenthier

 [Telecharger C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 rece ...pdf](#)

 [Lire en Ligne C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 re ...pdf](#)

**C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes.**

*Anne-Sophie Parmenthier*

**C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes.** Anne-Sophie Parmenthier

**Téléchargez et lisez en ligne C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes. Anne-Sophie Parmenthier**

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

#1 Amazon Best Seller !

Vous recherchez des recettes de cuisine **bonnes, faciles** à réaliser et qui ne reviennent **pas cher** ? Alors, cet ebook est fait pour vous !

Anne-Sophie Parmenthier vous a sélectionné **51 recettes** qui se préparent en **15 minutes maximum**. Leur coût est de **moins de 2 euros par personne**.

Dans cet ouvrage vous découvrirez des recettes pour les entrées, les plats principaux et les desserts. Une partie finale est consacrée aux conseils vous permettant de faire vos courses au mieux.

Avec ces recettes vous **préservez** votre temps et votre porte-monnaie !

Allez, voici un exemple qui vous est offert. Bon appétit !

## **GRATIN DE CHAMPIGNONS**

Pour 4 personnes

Temps de Préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Coût : 1,40 euro / personne

### **Les ingrédients :**

1 boîte de 500 g de champignons de Paris émincés

4 œufs

2 échalotes

100 g de fromage râpé

50 g de beurre

20 cl de crème épaisse

sel, poivre

### **La préparation :**

Faites bouillir les œufs 9 minutes. Une fois refroidis, écalez-les et coupez-les en rondelles.

Pelez et hachez les 2 échalotes. Passez-les 2 minutes à la poêle dans 30 g de beurre.

Préchauffez votre four à 180 degrés (thermostat 6).

Ajoutez les champignons et faites revenir le tout pendant 7 minutes en remuant.

Salez, poivrez.

Répartissez la moitié des œufs durs dans le fond d'un plat à four beurré. Ajoutez les champignons et l'autre moitié des œufs durs.

Versez la crème et le fromage râpé.

Faites gratiner 10 minutes au four.

Servez chaud.

Présentation de l'éditeur

#1 Amazon Best Seller !

Vous recherchez des recettes de cuisine **bonnes, faciles** à réaliser et qui ne reviennent **pas cher** ? Alors, cet ebook est fait pour vous !

Anne-Sophie Parmenthier vous a sélectionné **51 recettes** qui se préparent en **15 minutes maximum**. Leur coût est de **moins de 2 euros par personne**.

Dans cet ouvrage vous découvrirez des recettes pour les entrées, les plats principaux et les desserts. Une partie finale est consacrée aux conseils vous permettant de faire vos courses au mieux.

Avec ces recettes vous **préservez** votre temps et votre porte-monnaie !

Allez, voici un exemple qui vous est offert. Bon appétit !

## **GRATIN DE CHAMPIGNONS**

Pour 4 personnes

Temps de Préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Coût : 1,40 euro / personne

### **Les ingrédients :**

1 boîte de 500 g de champignons de Paris émincés

4 œufs

2 échalotes

100 g de fromage râpé

50 g de beurre

20 cl de crème épaisse

sel, poivre

### **La préparation :**

Faites bouillir les œufs 9 minutes. Une fois refroidis, écalez-les et coupez-les en rondelles.

Pelez et hachez les 2 échalotes. Passez-les 2 minutes à la poêle dans 30 g de beurre.

Préchauffez votre four à 180 degrés (thermostat 6).

Ajoutez les champignons et faites revenir le tout pendant 7 minutes en remuant.

Salez, poivrez.

Répartissez la moitié des œufs durs dans le fond d'un plat à four beurré. Ajoutez les champignons et l'autre moitié des œufs durs.

Versez la crème et le fromage râpé.

Faites gratiner 10 minutes au four.

Servez chaud.

Download and Read Online C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes. Anne-Sophie Parmenthier #RXZDIM8QVPS

Lire C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes. par Anne-Sophie Parmenthier pour ebook en ligne C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes. par Anne-Sophie Parmenthier 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 C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes. par Anne-Sophie Parmenthier à lire en ligne. Online C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes. par Anne-Sophie Parmenthier ebook Téléchargement PDF C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes. par Anne-Sophie Parmenthier Doc C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes. par Anne-Sophie Parmenthier Mobipocket C'est bon, facile et pas cher ! découvrez 51 recettes à moins de 2 euros, prêtes en 15 minutes. par Anne-Sophie Parmenthier EPub

**RXZDIM8QVPSRXZDIM8QVPSRXZDIM8QVPS**