

La Pâtissière de Long Island

Pour l'empêcher de fréquenter l'homme qu'elle aime, le père de Marie décide de l'envoyer aussi loin que possible de leur petit village de Frise orientale : à New York, chez ses deux frères. Avec pour seuls bagages son cœur brisé et la recette secrète de son gâteau au fromage blanc, elle débarque à Brooklyn en ce froid mois de novembre 1932, à la fois fascinée et terrifiée par ce qui l'entoure. Elle est bien loin de se douter de l'incroyable destin que lui réserve le Nouveau Monde.

Des décennies plus tard, Rona, sa petite-nièce en plein revers professionnel et sentimental, vient lui rendre visite. Marie lui raconte son histoire et lui confie la recette du cheesecake qui doit changer sa vie.

La Pâtissière de Long Island por Sylvia Lott. El libro publicado por J'ai Lu. Contiene 573 el número de páginas.. Regístrese ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : La Pâtissière de Long Island
- ISBN: 2290140309
- Fecha de lanzamiento: October 4, 2017
- Número de páginas: 573 páginas
- Autor: Sylvia Lott
- Editor: J'ai Lu

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer La Pâtissière de Long Island en línea. Puedes leer La Pâtissière de Long Island en línea usando el botón a continuación.

[LEER ON-LINE](#)

Custard

Mixtures of milk and eggs thickened by heat have long been part of European cuisine, since at least Ancient Rome. Custards baked in pastry (custard tarts ...

The Food Timeline: history notes

Food Timeline: history notes--puddings ... Custard The history of custard is long and complicated. Ancient Roman cooks were the first to recognize the ...

Découvrez la seule recette de cheesecake qui peut changer votre vie ! 1932. Pour l'empêcher de fréquenter l'homme qu'elle aime, le père de Marie ...

CAP Pâtissier à distance

Ecole des Pros vous prépare à l'examen du CAP Pâtissier avec des cours par correspondance encadrés par la Chef Christelle Brua. Plus d'infos sur le CAP ...

La Coquille Restaurant

Book now at La Coquille in Manhasset, NY. Explore menu, see photos and read 444 reviews: "Food delicious as usual"

C'est ma fournée ! : Paris

La crème patissière et la pâte à choux, c'est très facile. La crème au beurre (celle au sucre cuit) est plus délicate. En effet, tout est une ...

Formation Cuisine, Pâtisserie et Mécanique

L'artisanat est aujourd'hui un secteur en plein boom qui propose de réelles opportunités professionnelles. Que ce soit dans le secteur de la cuisine ...

LaurieRaphael

Book now at LaurieRaphael - Quebec in Québec, QC. Explore menu, see photos and read 242 reviews: "Tout était tout à fait extraordinaire Repas succulent ...

La salle de bal

Critiques (112), citations (69), extraits de La salle de bal de Anna Hope. Romanesque, virtuose, bouleversant.Ce roman d'Anna Hope m'a emporté. I...

Carnet de bord — OBJECTIF GRAND SUD

Toujours plus Sud, nous quittons la baie d'Enterprise au lever du soleil et croisons la route de

quelques baleines. Là, si notre regard est doux et ...