CASA BANDERA

ÉPATE TES INVITÉS, SANS PASSER DES HEURES EN CUISINE

NOS 70 RECETTES WOW!
SANS ÊTRE UN CHEF

Nos Saveurs Secrètes Italiennes

DE NOTRE FAMILLE À LA TIENNE

DÉJÀ +10K GOURMANDS SÉDUITS. ET TOI ?

Cuisine la Dolce Vita, en toute Simplicité

Marre de toujours cuisiner les mêmes plats ? Pas le temps ? Stressé aux fourneaux ? Tu n'es pas chef ? Je suis aussi passé par là.

Tu aimerais épater facilement tes invités avec la classe italienne ? Bonne nouvelle, ce livre est pour toi !

Je m'appelle Vale', j'ai 34 ans, et je vis en France à Annecy, la Venise des Alpes, avec ma famille.

Tout a commencé dans la cuisine de ma **Nonna,** où chaque plat racontait une histoire et chaque geste était un acte d'amour. C'est là que j'ai appris la vraie cuisine italienne, à la maison, le cœur battant, les mains pleines de farine et d'amour.

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Avec Mae et notre petite Rose, nous avons imaginé **Casa Bandera** comme un foyer ouvert : chaleureux, authentique, vivant. Un lieu où la cuisine n'est pas un métier, mais un **culte de la Dolce Vita.**

Aujourd'hui, nous t'ouvrons nos portes pour que tu puisses, toi aussi, **éblouir tes convives sans être chef** grâce à nos **recettes familiales secrètes, transmises avec tendresse depuis 3 générations.**

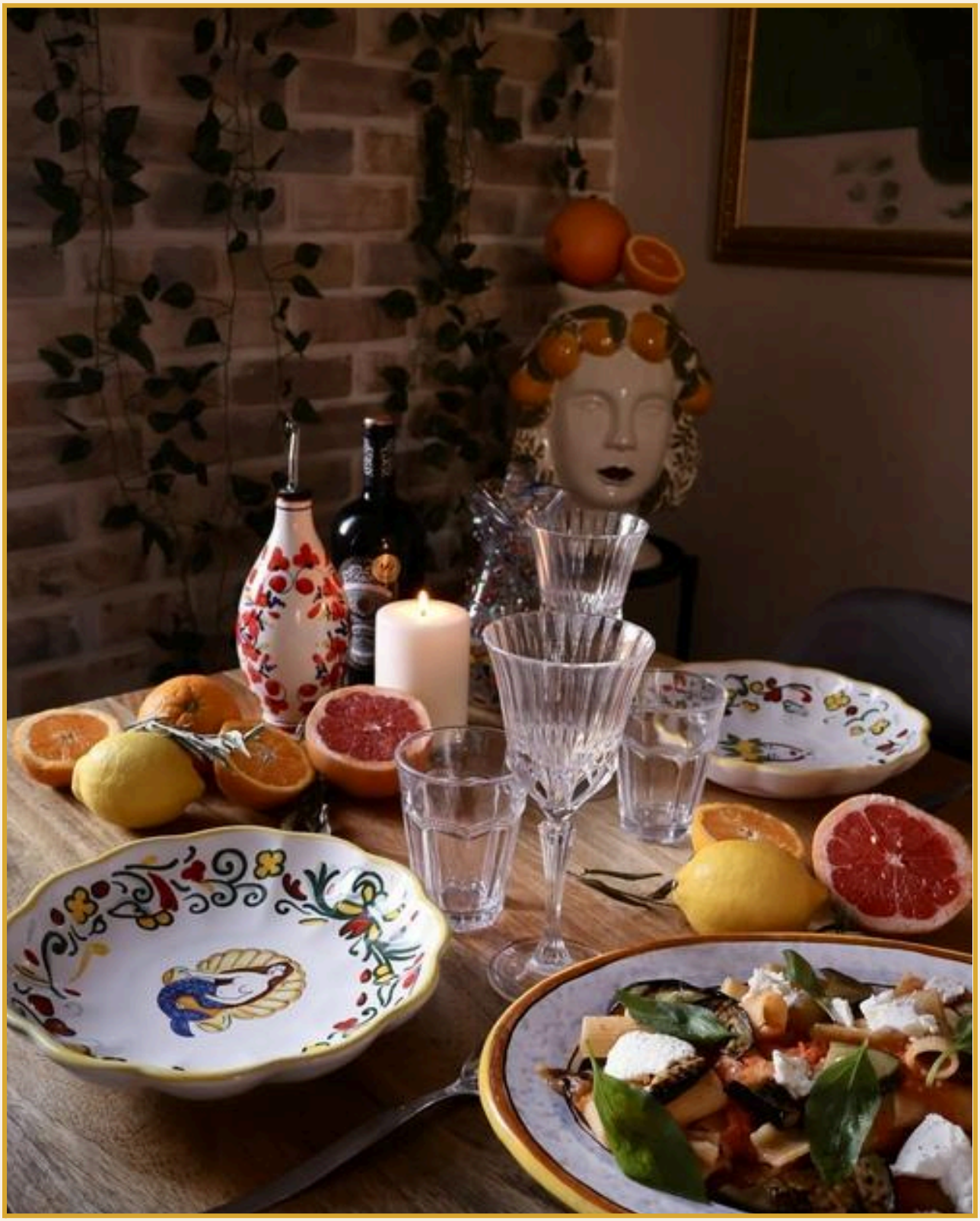
Ce que tu trouveras dans ce livre :

- **70 recettes familiales et secrètes** inspirées de ma Nonna, de nos voyages et de nos découvertes.
- **Menus italiens complets** pour briller à table, sans passer ta journée aux fourneaux.
- **Niveaux de difficulté clairs (1 à 5)** pour que même un débutant devienne inoubliable.
- **Accords mets-vins** pour sublimer chaque plat avec élégance.
- **Ingrédients simples et accessibles** pour une cuisine italienne authentique et saine.
- **Illustrations appétissantes :** photos HD, étapes clés et astuces pour des assiettes de rêve.
- **Immersion culturelle :** anecdotes, traditions et secrets d'Italie pour une vraie Dolce Vita.

Chaque recette est une invitation à partager, à transmettre et à surprendre. Que tu prépares une vraie carbonara, un dîner romantique ou un dîner entre amis, tu trouveras ici l'inspiration pour transformer chaque occasion en un **moment inoubliable.**

Découvre comment briller en cuisine avec la classe à l'italienne… et épate tes invités avec Casa Bandera !

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.



©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Carte de Nos Saveurs Familiales Secrètes

Clique sur la recette ou le chapitre de ton choix

Cuisine la Dolce Vita, en toute Simplicité
Carte de Nos Saveurs Familiales Secrètes
Nos Ustensiles
Nos Antipasti

- Arancini à la Pistache
- Bruschetta Mille Colori
- Burrata Panée
- Cornetti Salés
- Figues Farcies
- Frittelle Croquantes
- Moules Gratinées
- Panna Cotta aux Tomates Séchées
- Panzerotti Frits
- Pizzette d'Aubergine
- Salade Toscane
- Spaghetti d'Aubergine
- Tartines de Polenta
- Tartufini de Fromages
- Velouté des Bois
- Vitello Tonnato

Tout sur la Pasta

- Les Meilleures Marques de Pâtes
- Comment Choisir Tes Pâtes ?
- Nos Règles d'Or

Nos Pâtes Fraîches et Gnocchi aux Oeufs

- Gnocchi

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

- Pici
- Ravioli
- Tagliatelle, Pappardelle, Lasagne au Citron

Nos Gnocchi

- Gnocchi aux Morilles
- Gnocchi à la Parmigiana
- Gnocchi au Pesto de Roquette et ‘Nduja
- Gnocchi à la Sorrentina

Nos Pasta

- Bucatini à l’Amatriciana
- Casarecce au Ragù Napolitain
- Conchiglioni du Printemps
- Fettucce du Soleil
- Lasagne au Citron, Ragù et ‘Nduja
- Mafalde au Tartufo
- Mafaldine des Bois
- Orecchiette à la Positanese
- Orecchiette Verdi
- Paccherotti à la Norma
- Pappardelle Amalfitaines
- Pici à la Luciana
- Ravioli au Ragù Bianco de Sanglier
- Ravioli Saveurs d’Hiver
- Spaghetti à l’Assassina
- Spaghetti à la Carbonara
- Spaghetti aux Vongole
- Tagliatelle au Gorgonzola
- Tagliatelle au Pesto de Citron
- Tortiglioni au Pesto de Pistaches
- Trofie au Pesto Verde Genovese

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Trofiette au Pesto Trapanese

Nos Risotto

Risotto d'Autunno
Risotto des Bois
Risotto aux Cèpes
Risotto de la Mer
Risotto à la Milanaise et Ossobuco
Risotto de la Primavera

Nos Secondi Piatti

Aubergines à la Parmigiana
Filet de Dorade en Papillote
Poivrons Farcis à l'Italienne
Polpette et Frites de Polenta au Parmesan
Poulet à la Cacciatora
Poulpe à la Luciana
Saltimbocca à la Romaine
Saumon à l'Italienne
Spezzatino de Sanglier aux Cèpes et Polenta
Tagliata de Boeuf

Nos Dolci

Affogato
Babà au Rhum
Baci au Chocolat et Noisettes
Cheesecake Cuit au Nutella
Cheesecake à la Sicilienne
Citrons Crémeux à l'Italienne
Panna Cotta de Toscane
Risotto Gourmand
Strazzate de Matera
Tarte de la Nonna aux Myrtilles

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Tiramisù à l'Amaretto
Glossaire de Cuisine Italienne
Remerciements
Rejoins-Nous
Avis de Droits d'Auteur (Copyright)
Limitation de Responsabilité

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Spaghetti à la Carbonara

Anecdotes *Spécialité de Rome, dans le Latium. La carbonara, dit-on, doit son nom aux charbonniers des Apennins — les « carbonari » — qui préparaient ce plat rapide et nourrissant avec ce qu'ils avaient sous la main.*

Voici la version transmise par ma Nonna : crémeuse, généreuse, fidèle aux vrais spaghetti alla carbonara — sans crème, sans lardons ! Mae en raffole ! Et Rose lorgne déjà dessus.

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Difficulté 3/5 **C**oût modéré **T**emps de préparation 15 minutes **T**emps de cuisson 15 minutes **G**luten	**P**ortions 2 **C**alories 1 200 kcal **U**stensiles balance, casserole, poêle, fouet de cuisine, saladier, planche à découper, râpe à fromage, couteau, louche, pince à servir, passoire, écumoire **S**aisons automne, hiver

Spaghetti 250 g

Guanciale 200 g

Pecorino romano 50 g

Jaunes d'oeuf 5

Poivre noir

Sel

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

1 Coupe le guanciale en lanières en ayant préalablement retiré la couenne dure extérieure. Râpe le pecorino romano. Sépare les jaunes d'œufs et mets-les dans un saladier. Ajoute-y le pecorino râpé, le poivre, et fouette jusqu'à obtenir une consistance homogène. La texture doit être crémeuse.

2 Fais chauffer une poêle à feu moyen. Ajoute le guanciale, et fais-le cuire jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et croustillant. Attention à ne pas trop faire griller, pour ne pas rendre le guanciale amer. Une fois le guanciale cuit, verse sa graisse liquide tiède dans le saladier contenant le mélange de jaunes d'oeufs. Utilise pour cela l'écumoire pour filtrer les morceaux de guanciale. Mélange.

3 Porte une grande casserole d'eau à ébullition. Sale, puis ajoute les spaghetti. Fais-les cuire al dente. Verse une louche d'eau de cuisson tiède des pâtes dans le saladier contenant le mélange de jaunes d'oeufs. Mélange.

4 Verse les spaghetti égouttés dans le saladier, ajoute la moitié du guanciale et mélange le tout.

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

5 Une fois les pâtes bien enrobées de sauce, sers immédiatement dans des assiettes creuses chaudes en enroulant les spaghetti avec une pince à servir et une grande louche. Saupoudre abondamment de pecorino, de guanciale et de poivre noir sur le dessus.

Un verre de vin blanc sec, comme un Pinot Grigio ou un Sauvignon Blanc, accompagne parfaitement les saveurs crémeuses et salées de la carbonara.

Buon Appetito !

Retour au sommaire

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Rejoins-Nous

- **Retrouve notre livre sur** www.casa-bandera.com
- **Découvre notre histoire sur** www.casa-bandera.com
- **Suis-nous sur Instagram** @casa_bandera
- **Nous contacter** contact@casa-bandera.com

Retour au sommaire

©2025 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

DÉCOUVRE NOS MENUS ITALIENS FACILES QUI TE FERONT BRILLER À TABLE.

CE DÎNER APPROCHE ET TU N'AS ABSOLUMENT AUCUNE IDÉE ORIGINALE ? PAS DE PANIQUE ! DEVIENS INOUBLIABLE IMMÉDIATEMENT, SANS ÊTRE CHEF ET SANS PASSER TA JOURNÉE AUX FOURNEAUX.

JE M'APPELLE VALE', J'AI 34 ANS ET, AVEC MA FEMME MAE ET NOTRE PETITE ROSE, NOUS PARTAGEONS L'HÉRITAGE CULINAIRE DE NOS GRANDS-MÈRES. APRÈS AVOIR VÉCU À BOLOGNE, LA CAPITALE GASTRONOMIQUE DE L'ITALIE, ET VOYAGÉ AUX QUATRE COINS DU PAYS, NOUS AVONS CRÉÉ CASA BANDERA POUR QUE TOI AUSSI, SANS ÊTRE CHEF, TU PUISSES SURPRENDRE CEUX QUE TU AIMES AVEC DES RECETTES ITALIENNES TRADITIONNELLES, SIMPLES ET ÉLÉGANTES.

Valentin Bandera

CASA BANDERA