



Cuisiner la terre 110 produits et 80 recettes

Description

Gaël ORIEUX

Octobre 2019

45 €

Éditions De La Martinière ISBN : 2732490504

default watermark



Après le succès de *Cuisiner la mer*, le chef étoilé Gaël Orieux propose une véritable bible consacrée aux fruits et aux légumes.

Le livre permettra aux amateurs des produits de la terre d'identifier plus **100 fruits, légumes et aromates**, de les préparer et de les cuisiner au plus juste, grâce à **80 recettes** où le végétal est à l'honneur, sans pour autant exclure viandes et crustacés, qui viennent souligner la richesse esthétique et aromatique des produits de la terre. Exemples : *artichaut poivrade passion* et

cacao, cardon bœuf, chamamel croustillante, racine de persil café et noisette, chou de Pontoise paupiette 100 % végétale, radis poire de terre aigre-doux et coriandre, navet thé matcha, chou de Bruxelles, poitrine demi-sel et pomme verte ou le haricot de Paimpol saveur de volaille fermière, etc.

Cuisiner la terre suit le fil des saisons. Tous les ingrédients d'une recette sont disponibles au même moment sur l'étal du marché. Le chef est laissé guider par ce que chaque période de l'année mettrait à sa disposition. Les plats qui en découlent sont composés en accord avec la nature, ce qui les rend à la fois beaux, goûteux et sains. Car ce qui pousse ensemble est certainement fait pour être cuisiné ensemble.

Gaël Orioux livre tout son savoir-faire, remarquablement **illustré et mis en image Jean-Claude Amiel.**

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. cuisine
2. fruits
3. légumes
4. recettes

date créée

31 décembre 2022

Auteur

cblancke

default watermark