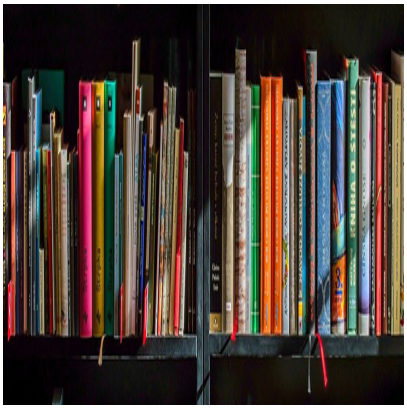


Cuisiner la terre 110 produits et 80 recettes

Description

default watermark

GaÃ«l ORIEUX

Octobre 2019 **45 â?¬**

Ã?ditions De La MartiniÃ¨re ISBN : 2732490504



AprÃ¨s le succÃ¨s de *Cuisiner la mer*, le chef Ã©toilÃ© GaÃ«l Orieux propose une vÃ©ritable bible consacrÃ©e aux fruits et aux lÃ©gumes.

Le livre permettra aux amateurs des produits de la terre dâ??identifier plus **100 fruits, lÃ©gumes et aromates**, de les prÃ©parer et de les cuisiner au plus juste, grÃ¢ce Ã **80 recettes oÃ¹ le vÃ©gÃ©tal est Ã lâ??honneur, sans pour autant exclure viandes et crustacÃ©s**, qui viennent souligner la richesse esthÃ©tique et aromatique des produits de la terre. Exemples : *artichaut poivrade passion et*

cacao, cardon bÃ©chamel croustillante, racine de persil cafÃ© et noisette, chou de Pontoise paupiette 100 % vÃ©gÃ©tale, radis poire de terre aigre-doux et coriandre, navet thÃ© matcha, chou de Bruxelles, poitrine demi-sel et pomme verte ou le haricot de Paimpol saveur de volaille fermiÃ¨re, etc. â?¦

***Cuisiner la terre* suit le fil des saisons**. Tous les ingrÃ©dients dâ??une recette sont disponibles au mÃªme moment sur lâ??Ã©tal du marchÃ©. Le chef sâ??est laissÃ© guider par ce que chaque pÃ©riode de lâ??annÃ©e mettait Ã sa disposition. Les plats qui en dÃ©coulent sont composÃ©s en accord avec la nature, ce qui les rend Ã la fois beaux, goÃ»teux et sains. Car ce qui pousse ensemble est certainement fait pour Ãªtre cuisinÃ© ensemble.

GaÃ«l Orieux livre tout son savoir-faire, remarquablement **illustrÃ© et mis en image Jean-Claude Amiel**.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

default watermark

Tags

1. cuisine
2. fruits
3. lÃ©gumes
4. recettes

date crÃ©Ã©e
31 dÃ©cembre 2022
Auteur
cblancke