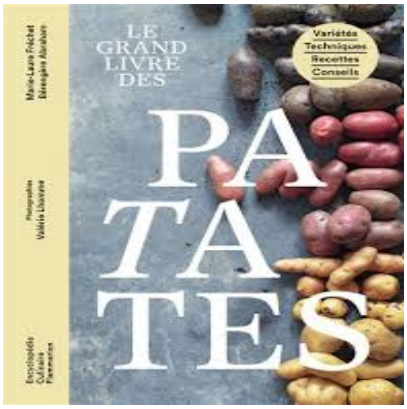


Le grand livre des patates

Description

default watermark

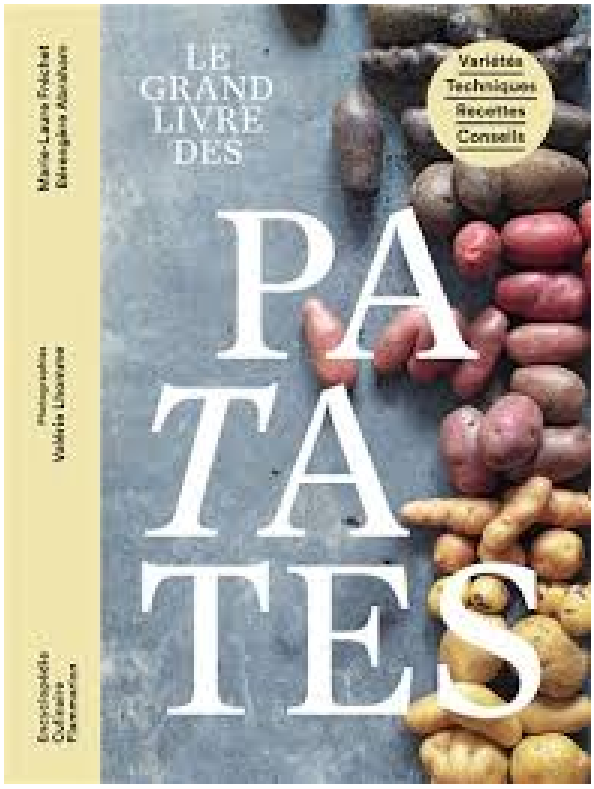
VariÃ©tÃ©s â?? techniques â?? recettes â?? conseils

BÃ©rengÃ¨re ABRAHAM

Marie-Laure FrÃ©chet

Septembre 2023 35 â?¬

Ã?diteur : Flammarion ISBN : 2080414518



Ordinaire, la pomme de terre ?

La diversitÃ© de ses variÃ©tÃ©s raconte au contraire lâ??histoire dâ??un tubercule qui ne cesse de se rÃ©inventer pour sâ??adapter Ã nos besoins.

Les FranÃ§ais en consomment en moyenne 50 kg par an, ce qui en fait lâ??un de nos aliments prÃ©fÃ©rÃ©s.

Mais celle que lâ??on surnomme affectueusement patate a dÃ» Ã¢prement se tailler une place dans nos assiettes depuis son arrivÃ©e des Andes il y a quatre siÃ¨cles.

Câ??est cette passionnante histoire que **Marie-Laure FrÃ©chet** raconte dans cet ouvrage Ã la fois didactique et pratique, puisquâ??on y trouve aussi des pages Ã©clairantes sur la faÃ§on de choisir, de cuisiner et de conserver la pomme de terre.

BÃ©rengÃ¨re Abraham propose, quant Ã elle, une cinquantaine de recettes :

- les basiques (frites, pommes de terre vapeurâ?¦),
- les classiques (pommes duchesse, brandade de morueâ?¦),
- les rÃ©gionales (aligot, gratin dauphinoisâ?¦),
- les voyageuses (tortilla, stoempâ?¦) et
- les contemporaines (hachis parmentier revisitÃ©, tian de pommes de terre au **guanciale***â?¦) pour tous les amoureux de la patate.

default watermark

***Guanciale** : charcuterie italienne issue de la joue et de la bajoue du porc.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. patates
2. pommes de terre
3. recettes
4. variÃ©tÃ©s

date crÃ©Ã©e
16 septembre 2024
Auteur
cblancke