

Le grand livre des patates

Description

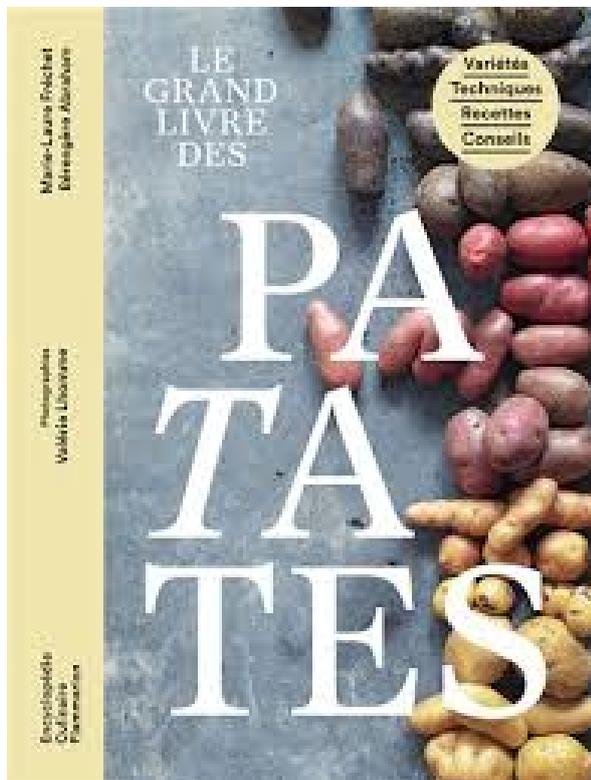
Variétés techniques recettes conseils

Édition ABRAHAM

Marie-Laure Fréchet

Septembre 2023 35 €

Éditeur : Flammarion ISBN : 2080414518



Ordinaire, la pomme de terre ?

La diversité de ses variétés raconte au contraire l'histoire d'un tubercule qui ne cesse de se réinventer pour s'adapter à nos besoins.

Les Français en consomment en moyenne 50 kg par an, ce qui en fait l'un de nos aliments préférés.

Mais celle que l'on surnomme affectueusement patate a dû apprendre à se tailler une place dans nos assiettes depuis son arrivée des Andes il y a quatre siècles.

C'est cette passionnante histoire que **Marie-Laure Fréchet** raconte dans cet ouvrage à la fois didactique et pratique, puisqu'on y trouve aussi des pages éclairantes sur la façon de choisir, de cuisiner et de conserver la pomme de terre.

Béatrice Abraham propose, quant à elle, une cinquantaine de recettes :

- les basiques (frites, pommes de terre vapeur),
- les classiques (pommes duchesse, brandade de morue),
- les régionales (aligot, gratin dauphinois),
- les voyageuses (tortilla, stoemp) et
- les contemporaines (hachis parmentier revisité, tian de pommes de terre au **guanciale**) pour tous les amoureux de la patate.

***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. variétés

date création

16 septembre 2024

Auteur

cblancke