

# **Le Tome 2 de ma collection « Ma cuisine Basse Température » est enfin disponible !**

## **Bonjour à tous!**

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Après le succès de mon premier livre « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », le Tome 2 « Ma Cuisine Basse Température, Best of- Tome 2 » est enfin disponible !!! Et l'aventure ne s'arrêtera pas là car d'autres Tomes suivront bientôt afin de réaliser une collection complète de plats gourmands sous vide basse température...

Dans chacun des tomes de la collection vous retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog. Et dans ce Tome 2 près de la moitié sont inédites et ne seront pas publiées sur le blog...

Si cette collection voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes tous partie prenante.



Cliquez ici pour commander  
le Tome 2

**Le livre est disponible dès maintenant  
ici en version brochée ou en version  
Kindle:**

**<https://www.amazon.fr/dp/1729025064/>**

Voici les recettes que vous découvrirez dans le Tome 2

- Asperges soleil levant
- Délice tout carottes
- Foie gras au vin rouge
- Mousse de foie de volaille, petits pois acidulés
- Œuf crémeux, confit d'oignon, crème d'ail et espuma au chorizo
- Blanquette de saumon
- Coquillages et crustacés, nage asiatique
- Gambas, fraîcheur d'avocat et salicorne au wasabi
- Mon aïoli
- Petites seiches et rémoulade de céleri
- Saumon confit à l'huile, compoté d'oignon rouge et fenouil
- Terrine de poisson aux petits légumes

- Canard confit basse température à l'ail
- Bœuf Wagyu basse température et ses légumes au sésame
- Côte de porc aux pruneaux
- Epaule d'agneau et carottes fanes, vadouvan
- Filet pur de porc à la moutarde et ses pommes de terre caramélisées
- Jambon, carottes, petits pois et orange aux épices indiennes
- Jarret de veau, potiron et navet fruités
- Porc laqué cacahuètes
- Pot au feu thai
- Poulet franc comtois
- Poulet tandoori
- Poire à l'anis
- Tartelettes sablées, pommes et cardamome

J'espère que vous l'apprécierez autant que j'ai pris de plaisir à l'écrire. Je me réjouis déjà à l'idée de vous proposer bientôt d'autres livres tout aussi gourmands.

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Petit aperçu du Tome 2....

## ASPERGES SOLEIL LEVANT



Dans cette recette vous aurez deux cuissons basse température à effectuer : les asperges et les œufs. Les deux ne s'effectuant pas à la même température, il est donc judicieux de préparer et cuire les asperges la veille. Vous cuirez les œufs basse température le jour même, une heure avant de servir.

### Ingrédients pour 4 personnes

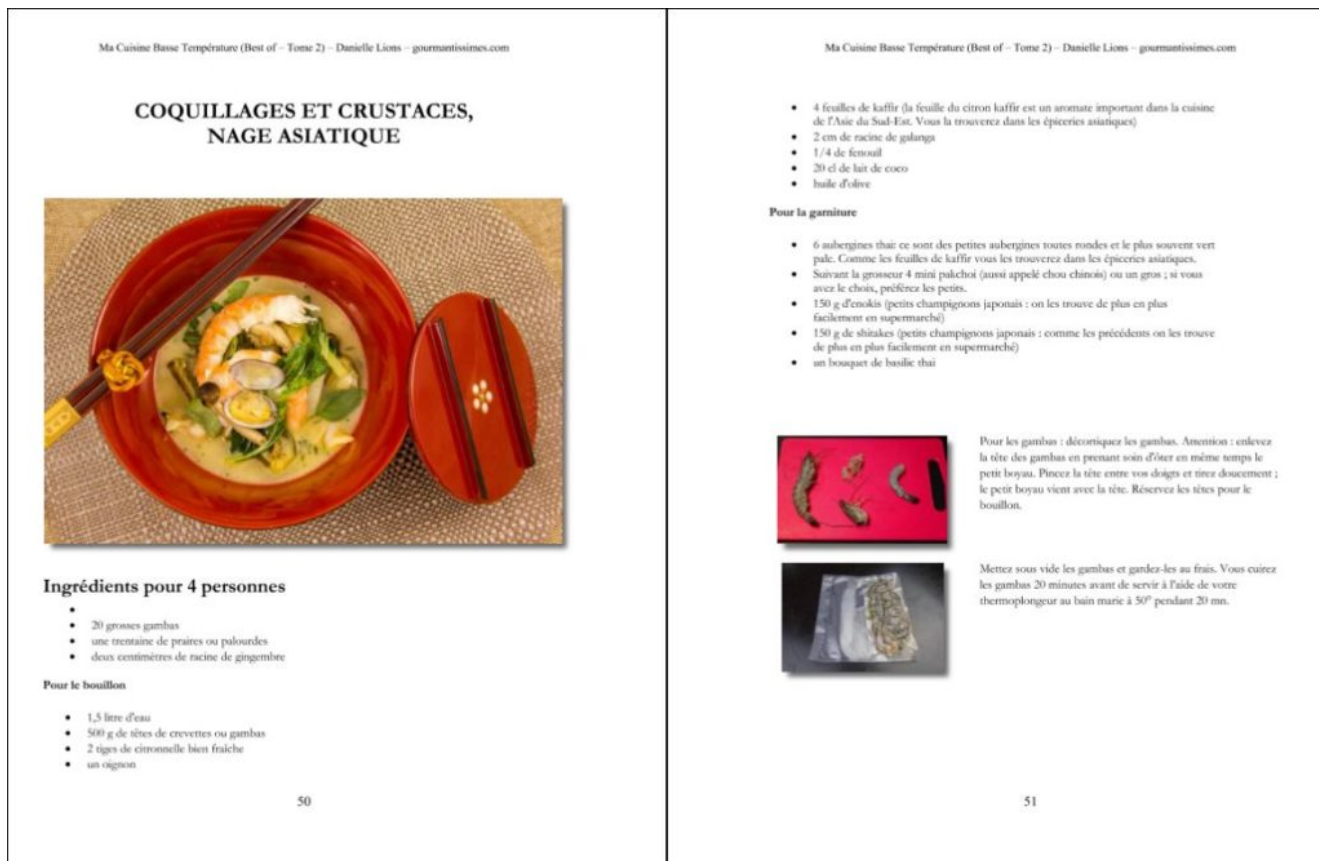
#### Pour les asperges

- 20 asperges blanches (comptez 5 asperges par personne)
- une noix de beurre
- sel, poivre

#### Pour les œufs basse température

- 4 œufs
- un peu d'huile d'olive légèrement salée pour lustrer les jaunes après cuisson

[Cliquez ici pour commander le Tome 2](#)



Cliquez [ici](#) pour commander le Tome 2

Et encore merci d'avoir fait du Tome 1 un succès !



### Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 1 (Les Gourmantissimes)

de Danielle Lions (Auteur), Philippe Boulanger (Auteur)



1 commentaire client

#1 Meilleure vente

dans Cuisine asiatique

Voir les 2 formats et éditions

Format Kindle

EUR 9,90

Broché

EUR 26,27

Lisez avec notre Appli gratuite

1 neufs à partir de EUR 26,27

La cuisson sous vide basse température ou cuisson à juste température est une méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par les grands chefs de restaurant depuis déjà quelques dizaines d'années. Elle se caractérise par une cuisson toujours inférieure à 100 degrés et à une température extrêmement précise qui amène aux aliments une texture et un goût incomparable.

En lire plus

Merci !!!

Commander le Tome 1 en cliquant [ici](#)