

# Idées de cadeaux pour Noël

Les fêtes arrivent à grands pas et vous n'avez toujours pas d'idées cadeaux de Noël pour vos proches passionnés de cuisine ou vous-même? Voici une multitude d'idées cadeaux gourmands qui vous aideront à cuisiner ou pâtisser, de livres qui vous aideront à approfondir vos connaissances culinaires.



**Avant toute commande sur Amazon**, passez par le lien ci-dessous. Ça ne vous coûtera pas un centime de plus, et la commission que je toucherai me permettra de mieux faire vivre ce site.

[Cliquer ici pour me soutenir.](#)

[Pensez à passer maintenant par ici pour aller sur Amazon](#)



Je compte sur vous ! (pensez-y pour toutes vos commandes de Noël...)

## **Le dernier petit bijou des robot à cuisiner: le robot cuiseur Kcook Multi de Kenwood**

Ce nouveau venu dans l'univers des robots cuiseurs allègera vos tâches ménagères dans la cuisine et vous donnera toute la confiance nécessaire pour préparer facilement de délicieux repas sains à partir d'ingrédients frais. Il coupe ou hache

directement les ingrédients à la consistance appropriée et les mélange à la bonne température pour réaliser de délicieux repas pour huit personnes.

Il va cuire tout seul vos recettes préférées. Fini donc de passer des heures devant la cuisinière: de bons petits plats, des poissons et légumes frais étuvés.

- Permet de cuisiner de 30 à 180 °c au degré près!
- L'accessoire direct Prep intégré pour trancher, couper et râper directement dans le bol de cuisson ou dans un récipient séparé
- Grande capacité du bol de 4, 5 L et panier vapeur XXL! jusqu'à 8 personnes
- 6 programmes: soupes; sauces; cuisson vapeur; plats Mijotés; Wok/poêlées; desserts
- 12 vitesses

Vous pouvez le commander en cliquant sur la photo ci-dessous!

[amazon asin=B01B10XKU0]

## Un thermoplongeur

Vous rêvez de cuisiner sous vide basse température comme les grands chefs? Alors n'oubliez pas d'ajouter un thermoplongeur sur votre lettre à Papa Noël. Il en existe de nombreuses marques. Je vous conseille la marque **Anova** (cliquez [ici](#)) ou pour les amateurs éclairés et les professionnels la marque **Addélice** (cliquez [ici](#)) mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous. Vous ne connaissez pas les avantages extraordinaires de la cuisine sous vide? Alors cliquez vite [ici](#)!

[amazon asin=B01M26G9YP]

Ne perdez pas de vue qu'il vous faudra un grand récipient assez profond pour l'utiliser, par exemple un grand couscoussier.

## Une machine à mettre sous vide

Une machine à mettre sous vide est également nécessaire pour la cuisson sous vide basse température. Mais elle vous rendra bien d'autres services: en effet emballer sous vide optimise la conservation des produits alimentaires. Cette dernière est de 3 à 5 fois plus longue que dans des conditions normales de conservation. La mise sous vide bloque en effet l'oxygène et les micro-organismes responsables du processus de fermentation qui détériore et contamine les aliments.

Vous pouvez le commander en cliquant sur la photo ci-dessous!  
[amazon asin=B00187DV14]

## Le potager de la marque "Véritable" pour savourer des aromates frais en toutes saisons et sans effort!

Grace à son éclairage LED et son système d'irrigation automatique vous profiterez de récoltes régulières et abondantes pour vos plantes aromatiques préférées...Grace à ce système fini la ciboulette raplapla ou le basilic desséché...Vous aurez toujours vos herbes aromatiques fraîches à portée de main!

Vous pouvez le commander en cliquant sur la photo ci-dessous!  
[amazon asin=B06ZZZ43VL]

## Un robot pâtissier

Si vous aimez pâtisser c'est un outil indispensable qui va transformer votre vie! Vous avez le choix entre deux super appareils: le Kitchen Aid et le Kenwood Titanium. Le Kenwood est plus cher mais il est équipé d'une plaque de cuisson à induction qui fait que la cuve peut chauffer à la température désirée: idéal pour les crèmes anglaises, crème pâtissières,

des réalisations salées (soupes, etc...) . Et au fur et à mesure vous pourrez l'équiper de modules supplémentaires (appareil à pâtes, tamis, hachoir, etc).

Vous pouvez le commander en cliquant sur la photo ci-dessous!

[amazon asin=B000094U5F]

[amazon asin=B00P6LTF0]

## **La biostation: la solution idéale pour réduire vos déchets**

Loofen est un nouveau produit très innovant. Il s'agit d'une sorte de poubelle hytech pour vos déchets alimentaires, qui déshydrate les détritrus de façon accélérée: ils sont ainsi réduits de 90% grâce à un système de circulation d'air chaud à basse consommation. Les mauvaises odeurs sont ainsi neutralisées. Plus d'émanations malsaines dans votre cuisine et votre cuisine sera constamment saine et propre grâce à cette bio-station Loofen.

Vous pouvez le commander en cliquant sur la photo ci-dessous!

[amazon asin=B0050GF9F0]

## **Les livres de cuisine, pâtisserie et les livres de cuisine sous vide basse température**

**Sous-vide at home (attention c'est en ANGLAIS)**

Ce livre en anglais propose des recettes à destination des amateurs éclairés, et qui bien sûr possèdent un matériel spécifique. Notons qu'il vaut mieux maîtriser déjà les techniques de base de la cuisine sous-vide. Cet ouvrage prodigue certes de nombreux conseils mais ne détaille pas

visuellement les étapes.

Les recettes sont réparties par produit.

Vous pouvez le commander en cliquant sur la photo ci-dessous!

[amazon asin=0399578064]

### **Saveurs & santé, la cuisine sous vide**

Saveurs et santé, la cuisine sous vide vous permet de découvrir les grands principes de la cuisson sous vide ainsi que le matériel nécessaire pour utiliser cette technique. Avec plus de 60 idées de recettes créatives, cet ouvrage constitue une initiation parfaite à cette technique de cuisson synonyme de qualité absolue. Cet ouvrage, contrairement au précédent, est un des rares livres sur la cuisine sous vide en français!

Vous pouvez le commander en cliquant sur la photo ci-dessous!

[amazon asin=2809913188]

### **Institut Paul Bocuse, l'école de l'excellence culinaire (Larousse)**

L institut Paul Bocuse réputé pour former les cadres et les chefs des grands restaurants fête cette année ses 25 ans. Il se caractérise par l'excellence de son enseignement.

Pour fêter l'événement, l'Institut Bocuse s associe à Larousse Gastronomie et réalise l'ouvrage de référence de l'apprentissage en cuisine. Ce livre de 720 pages propose d accéder à toutes les bases essentielles : vous y trouverez plus de 250 techniques expliquées pas à pas, 70 recettes créées par les chefs pour mettre en application toutes les techniques, ainsi que de nombreuses informations générales pour tout connaître des bases de la cuisine, du choix des morceaux de viande en passant par les différentes variétés de fruits et légumes ou les accords mets-vins.

L ouvrage réunit une somme d informations impressionnante soutenue par plus de 1800 photographies. Une référence obligatoire dans votre bibliothèque culinaire!

[amazon asin=2035914655]

## **Le grain de sel de Bernard: mon tour du monde en plus de 150 plats**

Bernard Laurance, globe-trotter, cuisinier autodidacte et passionné partage avec nous ses trouvailles et recettes du monde entier: risotto, cassoulet, couscous, poulet au citron confit, fajitas, bibimbap, gyozas n'auront plus de secret pour vous. Bernard partage également d'autres recettes sur son superbe blog: [la cuisine de Bernard](#).

[amazon asin=2081416352]

## **Cauchemar en cuisine de Philippe Etchebest**

Retrouvez une sélection de ses meilleures recettes de l'émission! Je viens de découvrir avec ravissement ce livre. En effet je suis une fan de l'émission en particulier pour les recettes et conseils que délivre le chef. Mais les proportions et grammages ne sont jamais donnés à l'antenne... J'ai déjà testé certaines recettes (juste avec les vidéos et conseils de l'émission): elles sont toutes excellents, accessibles, super gourmandes et généreuses à l'image du chef!

[amazon asin=2359851675]

## **Et maintenant la pâtisserie...**

### **La pâtisserie de Cyril Lignac et Jerome Galland**

Cyril Lignac nous ouvre ici les portes de sa pâtisserie pour mieux nous livrer son savoir-faire au cœur de notre quotidien. Vous trouverez dans ce superbe livre 55 recettes sous le signe de la simplicité et de la proximité : classiques revisités, petites douceurs, gâteaux de saison... Les pâtisseries quittent leur vitrine pour embaumer les foyers des meilleurs parfums : ceux du goût, du plaisir et de la joie partagés.

[amazon asin=2732453722]

### **Philippe Conticini en live**

Reconnu comme étant l'un des meilleurs chefs pâtissiers au

monde, **Philippe Conticini**, véritable " palais absolu " a été récompensé à de nombreuses reprises par des prix et jurys prestigieux.

Tout le mercredi des dizaines de milliers d'internautes sont devant leurs écrans pour suivre les recettes en vidéo live du chef pâtissier Philippe Conticini sur son site [Facebook](#).

Grace à ce livre vous allez entrer dans l'univers délicieux de ce chef exceptionnel : textes des recettes et QR codes vous permettront d'accéder aux recettes en " live ". Vous avez désormais tout ce qu'il faut pour être le meilleur pâtissier !  
[amazon asin=2412029520]

### **Passez votre CAP de Pâtisserie avec Michel et Augustin Broché**

Un manuel d'apprentissage grand public, humain, rigolo, à destination de tous les amoureux de la pâtisserie. Cette dernière devient accessible à tous avec des pas-à-pas et toutes les astuces pour éviter les erreurs et vraiment progresser. Présenté comme un recueil de cours en 23 semaines pour passer son CAP de pâtisserie c'est un ouvrage complet. Le petit point négatif : le côté très ludique (mais cependant très bien expliqué) donne une petite impression de désordre...  
[amazon asin=2011356695]

### **Pâtisserie, leçons en pas à pas de Philippe Urraca et Cécile Coulier**

Découvrez les bijoux de la pâtisserie française, réalisées par Philippe Urraca président du comité des MOF depuis 2003, ainsi que des recettes originales de MOF réunis à l'occasion de cet ouvrage.

Philippe Urraca et Cécile Coulier proposent LE livre de référence de la pâtisserie française. Complet – tous les classiques de la pâtisserie sont présentés -, d'une extrême précision – chaque recette est détaillée en pas à pas -, cet ouvrage de référence révèle toutes les techniques, tous les gestes et tours de main pour réussir de façon immanquable vos desserts. Des financiers aux macarons, des choux aux cakes,

des moelleux aux entremets...

Transmission, créativité et excellence sont les maîtres mots de cet ouvrage qui permettra à chaque pâtissier, amateur ou professionnel, du débutant à l'expert, de trouver LA recette « qui fonctionne », avec les conseils et les astuces de ces grands professionnels que sont les MOF pâtissiers. Bref un ouvrage d'exception à mettre entre les mains de tous les gourmands.

[amazon asin=2812314052]

### **Le Grand Cours de Pâtisserie: L'essentiel de la pâtisserie en plus de 500 recettes et 80 techniques associées en pas à pas**

L'essentiel de la pâtisserie en plus de 500 recettes et 80 techniques associées en pas à pas. Eddie Benganhem, nous présente son premier livre "bible" de la pâtisserie pour maîtriser toutes les techniques et réaliser des desserts et gâteaux classiques et créatifs.

Le livre est composé de la manière suivante:

12 grandes parties:

pâtes de base/pâtes liquides/pâtes à biscuits/pâtes feuilletées/pâtes levées fermentées/crèmes préparées à chaud/crèmes préparées à froid/confiserie/chocolat/desserts glacés...

Puis dans chaque partie, les préparations de base correspondantes: exemple: pour pâte à biscuits: biscuit cuillère, génoise, dacquoise, biscuit joconde...

Pour chaque préparation de base:

1 recette de base en pas à pas photo + 3 ou 4 variantes (ou « customisations »: le chef joue sur les textures).

L'ouvrage donne les clefs pour ajouter des touches originales et transformer un gâteau classique en création de chef.

[amazon asin=2011713668]

### **Le meilleur de Mercotte**

Comme ce nom l'indique ce livre est une compilation des succès de Mercotte : Solution macarons, solution organisation et solution desserts pas à pas (si vous possédez déjà ces trois



livres ce nouvel opus ne vous sera donc pas utile). Les deux maîtres mots qui dirigent cet ouvrage sont la rigueur et l'organisation car pour bien cuisiner il faut avant tout ne pas s'éparpiller!

Après un premier chapitre consacré aux bases (sauces et fonds, pâtes et crèmes, cakes...), vous trouverez donc des recettes salées (entrées : soupe glacée de petits pois aux noisettes, velouté de brocolis et sa chantilly aux épices douces, plats : filets de dorade sauce fraîcheur, mille-feuille de blettes et lavaret) aussi bien que sucrées (desserts à l'assiette et entremets, goûter, cadeaux gourmands et macarons). L'important ce sont surtout les astuces et les conseils d'organisation.

[amazon asin=2372360205]

### **L'école de la pâtisserie le Cordon Bleu**

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, le Cordon Bleu dispense des cours aussi bien aux professionnels qu'aux amateurs avec, comme point d'orgue, la route vers l'excellence.

Promouvant la culture et l'art de vivre à la française, le Cordon Bleu a plusieurs cordes à son arc dont la publication d'ouvrages permettant ainsi à chacun de se former.

L'école de la pâtisserie reprend 100 recettes de chef expliquées et illustrées pas à pas: grands classiques, recettes familiales, créations innovantes, petites gourmandises..."Dacquoise figues, mangue et épices", Croustillant fruits rouges et chocolat blanc, Sablés bretons meringués au citron de Menton, Paris-brest revisité et son coeur exotique, Soufflés chauds vanille, Tarte chocolat-guimauve, Tartelettes crème brûlée aux fruits frais, Cubes vanillés et pensées cristallisées, Entremets aloé vera et fraises des bois, Macarons bicolores chocolat-banane, Pâtes de fruits mangue, Caramels framboise et spéculoos.

Sans oublier un chapitre reprenant les bases de la pâtisserie: crème Chantilly, biscuit Joconde, pâtes à tartes, meringue...

[amazon asin=2035926475]