Le Tome 4 de ma collection « Ma cuisine basse température » vient de paraître!

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 mes livres « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best of- Tome 2 » et « Ma Cuisine Basse Température Tome 3 » le nouveau Tome « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 4 » 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 4, ce sont plus de la moitié des recettes qui 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.

Tomes 1,2,3,4

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle. Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le tome 4, cliquez ici

Voici les recettes que vous découvrirez dans le Tome

Terrines, légumes, œufs

- Navets farcis aux champignons
- Oeuf parfait, crème des bois
- Pain de viande à l’Italienne
- Salade de choux fleur à l’orientale
- Terrine de foie gras, marron et cognac

Poisson

- Cabillaud au chorizo
- Douceur de saumon et crevette
- Gambas curry et ananas
- Lieu noir au miso
- Lotte au gingembre
- Raie et ses coquillages
- Roulé d’aiglefin aux courgettes
- Truite pochée, concombre et mandarine

Viande

- Boeuf Strogonoff
- Côte de porc sauce aux mûres
- Cuisse de canard au curry rouge
- Épaule d’agneau confite à la provençale
- Poulet laqué à la Japonaise
- Poulet Mafé
- Râble de lapin aux pruneaux et romarin
- Ris de veau, butternut orange et morilles
- Rôti de biche aux noix
- Vitello Tonnato

Dessert

- Crème vanille, abricots au romarin
- Tarte crémeuse à l’orange

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

Pour les curieux, un petit aperçu du Tome 4….

Et quelques-uns de vos témoignages sur les livres déjà parus…

pasquon

★★★★★ **Un livre pour réaliser LA cuisson parfaite.**
6 mars 2019
Format: Broché | **Achat vérifié**

Un livre de recette très bien réalisé pour une cuissons parfaite qui respecte, le go□ut ,la saveur et la qualité des produits, l'auteur nous permet de les mettre en valeur avec des recettes dignes d un CHEF et facilement réalisable pour épater les papilles de vos amis.

Marinette

★★★★★ **Très satisfaite**
30 novembre 2018
Format: Broché | **Achat vérifié**

Passionnée de cuisine, c'est un auteur que je suis régulièrement tout d'abord sur son site et dès que je reçois une alerte concernant la parution de ses ouvrages, je commande. Livre très bien illustré, riche en images, les recettes sont expliquées étape par étape, je recommande.

Noblet Franck

★★★★☆ **Très bel ouvrage!**
11 janvier 2019
Format: Broché | **Achat vérifié**

Chef , de cuisine depuis 30 ans, il est rare de trouver un ouvrage dit de "cuisine ménagère" aussi bien fait.
les recettes sont détaillées , justes et intéressantes. Certains chefs pourraient s'en inspirer!!
j'attends le troisième ouvrage avec impatience, merci!

valibou05

★★★★★ **Absolument pas déçue du tome 3, que du contraire.. encore de belles surprises**
31 janvier 2019
Format: Broché | **Achat vérifié**

Comme on le sait tous, les livres à plusieurs tomes peuvent perdre de l'intérêt.. ET bien, j'ai acheté le Tome 3 de "Ma cuisine basse température" et je suis toujours aussi séduite par la façon qu'à l'auteur de "décortiquer" les recettes pas à pas ce qui me permet à chaque fois de proposer à ma famille et/ou mes convives, un plat réussi mais aussi de proposer des recettes originales et pour tous les budgets. Vivement le tome 4 !

Encore merci d’avoir fait de cette collection 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 au four

Merci !!!

› Voir les 2 formats et éditions

Format Kindle	Broché
EUR 9,90	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