

Mes livres de cuisine

Bonjour à tous!

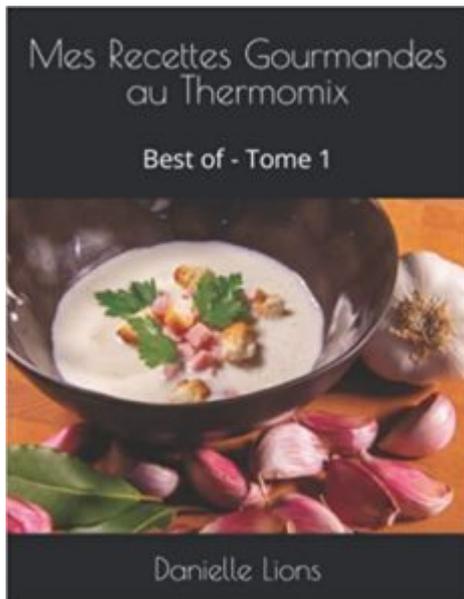
1/ Mon livre spécial Thermomix: « Mes recettes gourmandes au Thermomix »

De par mon expérience professionnelle à vos côtés lors de mes démonstrations de ce fantastique robot culinaire, il ressort que la majorité d'entre vous recherche des recettes faciles, rapides et gourmandes. J'ai donc voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles!

Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Vous vous régalez ainsi avec une délicieuse bisque de crevette, de sublimes veloutés, des moules au curry rouge, une terrine de poulet aux noisettes, un saumon poché aux petits pois, du cabillaud aux saveurs Mexicaines, un mijoté de bœuf au vin rouge, du pain aux noix, des crackers aux graines, un tiramisu à l'orange, un gâteau aux pommes façon Tatin et bien d'autres encore...

Pour le commander cliquez [ici](#).



2/Mes livres spécifiques à la cuisson sous vide basse température:

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, Best-of Tome 3 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 4 » , » Ma cuisine Basse Température, Best of-Tome 5" le dernier ouvrage » Ma cuisine Basse Température, Best of-Tome 6" est enfin disponible !!!

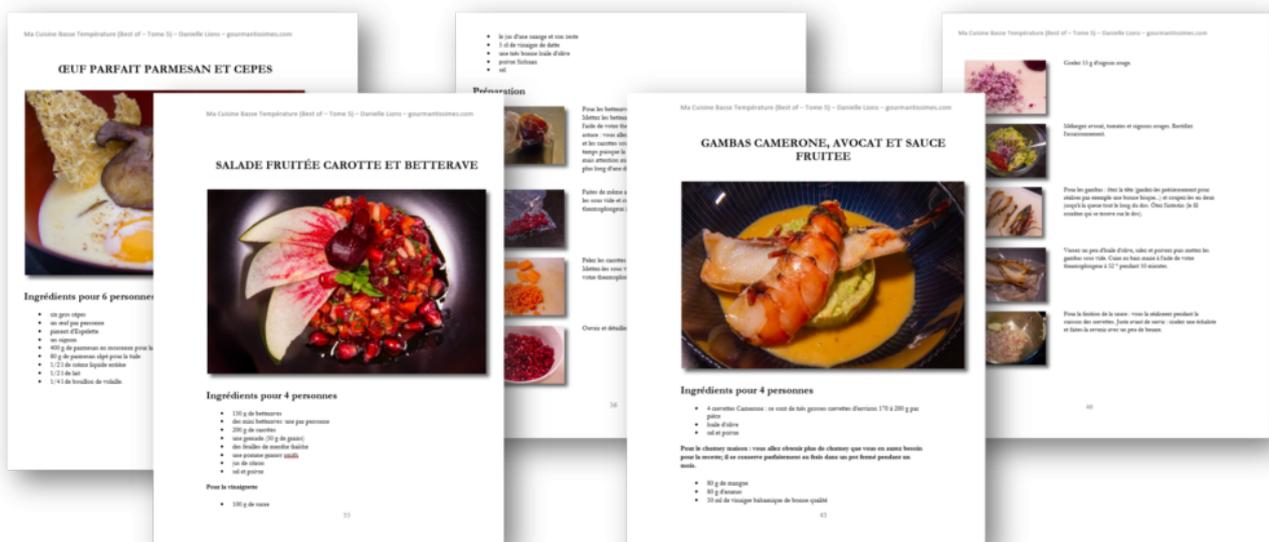
Dans chacun des tomes de la collection, vous retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Tomes 1, 2, 3, 4, 5

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](#)
- Pour le Tome 5, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 6 cliquez [ici](#)



Extrait Livre 5

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



Noblet Franck

★★★★☆ Très bel ouvrage!

Commenté en France le 11 janvier 2019

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!



Marinette

★★★★★ Cuisine basse température Tome 4

Commenté en France le 17 décembre 2019

Achat vérifié

J'aime beaucoup les recettes du livre (de tous ces livres), d'autant que les explications sont claires et bien détaillées, et je tenais à saluer ce travail remarquable de Danielle LIONS, ses recettes donnent envie de les réaliser, c'est un vrai bonheur à chaque nouvelle édition, de suivre sa cuisine généreuse et gourmande.



alsacien67

★★★★★ Livre de recettes exceptionnelles

Commenté en France le 21 novembre 2019

Achat vérifié

Recettes inventives , sophistiquées, sortant du rond rond journalier pour amateur de grande cuisine et pour épicurien. Très facile de réalisation grâce aux commentaires pas à pas qui accompagne les photos. Si vous voulez sortir du steak frites , de la daube ou du cassoulet c'est vers cette voie là qu'il faut aller... cuisine digeste , non grasse et équilibrée.



Francois CAQUELIN

★★★★★ Le meilleur livre sur la cuisine sous vide du marché

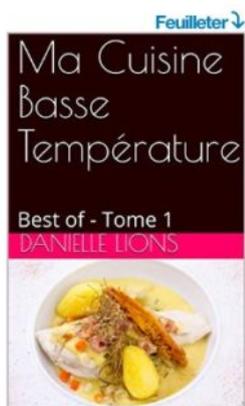
Commenté en France le 8 novembre 2018

Achat vérifié

Les recettes sont originales,(j'ai essayé le saumon à la nage de persil),somptueux. Nous attendons le Tome 3 avec impatience
Bravo encore

Témoignages Livre 5

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 de Noël

↳ 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

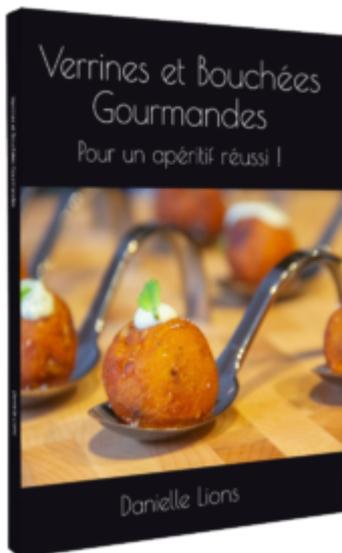
La cuisson sous vide basse température ou cuisson à juste température est une méthode de cuisson révolutionnaire, utilisée par les grands chefs de restaurant depuis déjà quelques dizaines d'années. Elle se caractérise par une cuisson toujours inférieure à 100 degrés et à une température extrêmement précise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

↳ En lire plus

Merci !!!

Après 5 livres spécifiques à la cuisson sous vide basse température qui connaissent un succès grandissant, je vous présente ma dernière parution.

3/Avec ce nouveau livre « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! » qui vient de sortir spécialement pour les fêtes 2020 j'ai eu envie de vous proposer mes recettes favorites pour magnifier ce moment convivial .



Un bon repas se commence toujours par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi je soigne toujours tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire.

Quand sonne l'heure de l'apéritif, qu'il soit festif, amical ou gastronomique, vous pourrez ainsi proposer un festival de brochettes, verrines, cuillères, croquettes, cromesquis, mini salades, biscuits apéritifs maison et bien d'autres gourmandises qui surprendront et raviront les papilles de vos invités.

Beaucoup d'amuse-gueules simples s'achètent dans le commerce. Mais apprenez plutôt combien il est bien meilleur de les préparer soi-même.

Fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, je vous livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande. Ces amuse-bouches, si bien nommés, sont un véritable plaisir à découvrir et à déguster tant par le visuel que par le goût.

La plupart de ces recettes peuvent se transformer en plats savoureux qui surprendront vos invités si vous augmentez les

quantités...

Le livre est disponible dès maintenant ici, en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »

Liste des recettes :

Les Classiques

- Biscuits au curry
- Chips de chou frisé
- Crakers croustillant aux algues et sésame
- Krupuks
- Les noix de pécan de mon amie Lyne
- Magret séché fait maison
- Pissaladière autrement
- Rillettes aux deux saumons
- Tapenade de petits pois, menthe et chorizo
- Tuiles au cacao

Les Bouchées et brochette

- Bonbons de tomate
- Bonbon moelleux de calamar
- Brochettes de caille, brocoli et espuma au lard
- Champignons farcis au chorizo
- Choux apéro au saumon et guacamole
- Cromesquis de crevette
- Croquettes de saumon
- Huitre mi cuite, crème d'estragon
- Les panisses ou frites provençales
- Lumpia et sauce aigre douce
- Mini bouchée épinards, curry et œuf de caille
- Mok Pa

- Pakoras de patate douce
- Petits cakes de crevette
- Polenta gratinée
- Rouleaux de printemps crabe et cèleri
- Roule de concombre à l'anguille fumée et pomme acidulée
- Saumon croquant gourmand
- Saint jacques sauce argentine
- Saint Jacques en mille-feuille à l'estragon (anciennement Mille feuille de saint jacques)
- Sole croustillante sauce gribiche (anciennement croquette de sole sauce gribiche)
- Tartare de veau mangue et fruit de la passion
- Toasts au corail
- Tartelette de foie de volaille
- Yakitori à ma façon
- Yakiniku

Les verrines

- Capuccino de champignon
- Chawanmushi
- Croquant courgette poivron et œuf de caille
- Entre la poire et le fromage
- Fraicheur de thon pêche et coriandre
- Gaspacho tomate ananas
- Gaspacho tonique
- Melon glacé, verveine
- Mousse aérienne au brie et noisettes
- Panacotta tomate chèvre et basilic
- Pois chiches et chorizo en verrine
- Salade fraîche tomate et fraise
- Tendre agneau en salade
- Verrine Waldorf



Verrines Waldorf



Fraîcheur au thon, pêche et coriandre



Noix de Saint Jacques sauce Argentin



Mini bouchées épinards,
curry et œuf de caille