

# Mon dernier livre « Ma Cuisine Basse température Best of Tome 6 » est paru!

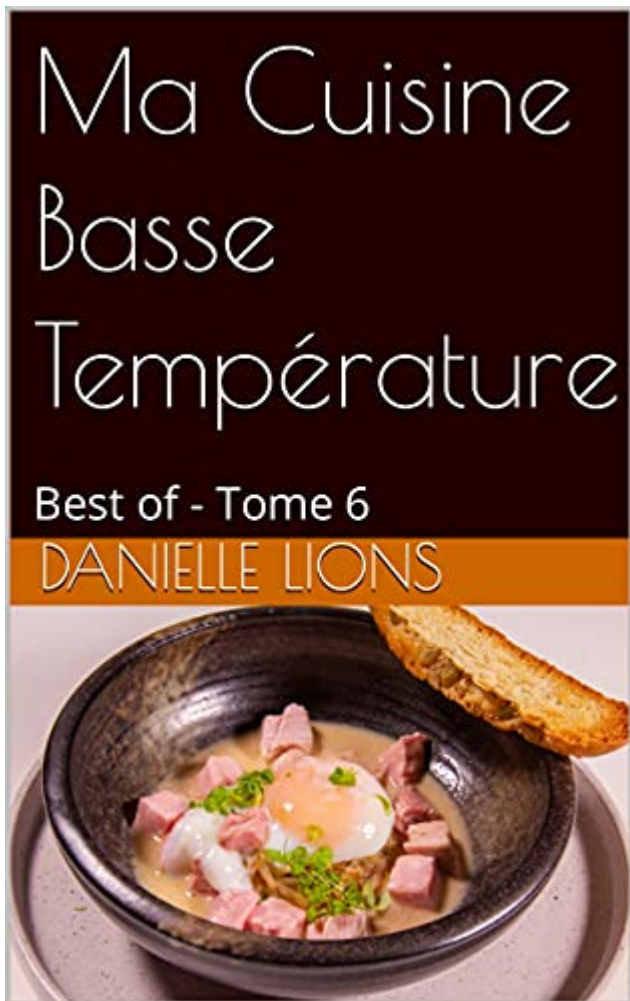
## Bonjour à tous!

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, Best-of Tome 3 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 4 » , » Ma cuisine Basse Température, Best of-Tome 5" voici le tome 6!!!

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

« Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 6 » est enfin disponible !!!



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Si ce livre 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.

Le livre est disponible dès maintenant en cliquant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle.

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

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

**Liste des recettes du Tome 6:**

- Chou rouge en salade
- Galantine de volaille, vinaigrette ananas estragon
- Melon au Porto
- Œuf et jambon basse température, pousses de soja à la bière
- Salade de betterave, chèvre et raifort
- Bar sauce vierge
- Bouchée de poulpe
- Cabillaud, pois chiche et chorizo
- Gravlax de saumon et avocat
- Langouste et ses petits légumes vanillés
- Pêches au thon
- Tournedos de cabillaud au gingembre
- Vatapa de Bahia
- Agneau et sa crème d'ail
- Canard sauvage, carottes en trois façons
- Dinde aux lentilles
- Marcassin saveur d'automne
- Porc jerk à ma façon
- Poulet Yassa
- Poulet zaatar, jaune d'œuf confit
- Ris de veau céleri poire
- Selle d'agneau aux asperges
- Veau au romarin
- Tarte croustillante pommes et marrons
- Rhubarbe au basilic, glace anisée



## 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 des Gourmantissimes

Merci !!!

↳ 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

Mon livre » Ma cuisine Basse température, Best of-tome 1" est paru!