

Mon livre » Ma cuisine Basse température, Best of-tome 1" 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. Et bien ça y est, Mon livre « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » est enfin disponible !!!



Commandez-le en
clicquant sur
l'image du livre !

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 ici, en version brochée

ou en version Kindle: <https://www.amazon.fr/Ma--Cuisine-Basse-Temp%C3%A9rature-Best/dp/1718085303/?tag=igsm02-21>

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

Dany, de Gourmantissimes.com



Feuilleter

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 Gourmants

↳ Voir les 2 formats et éditions

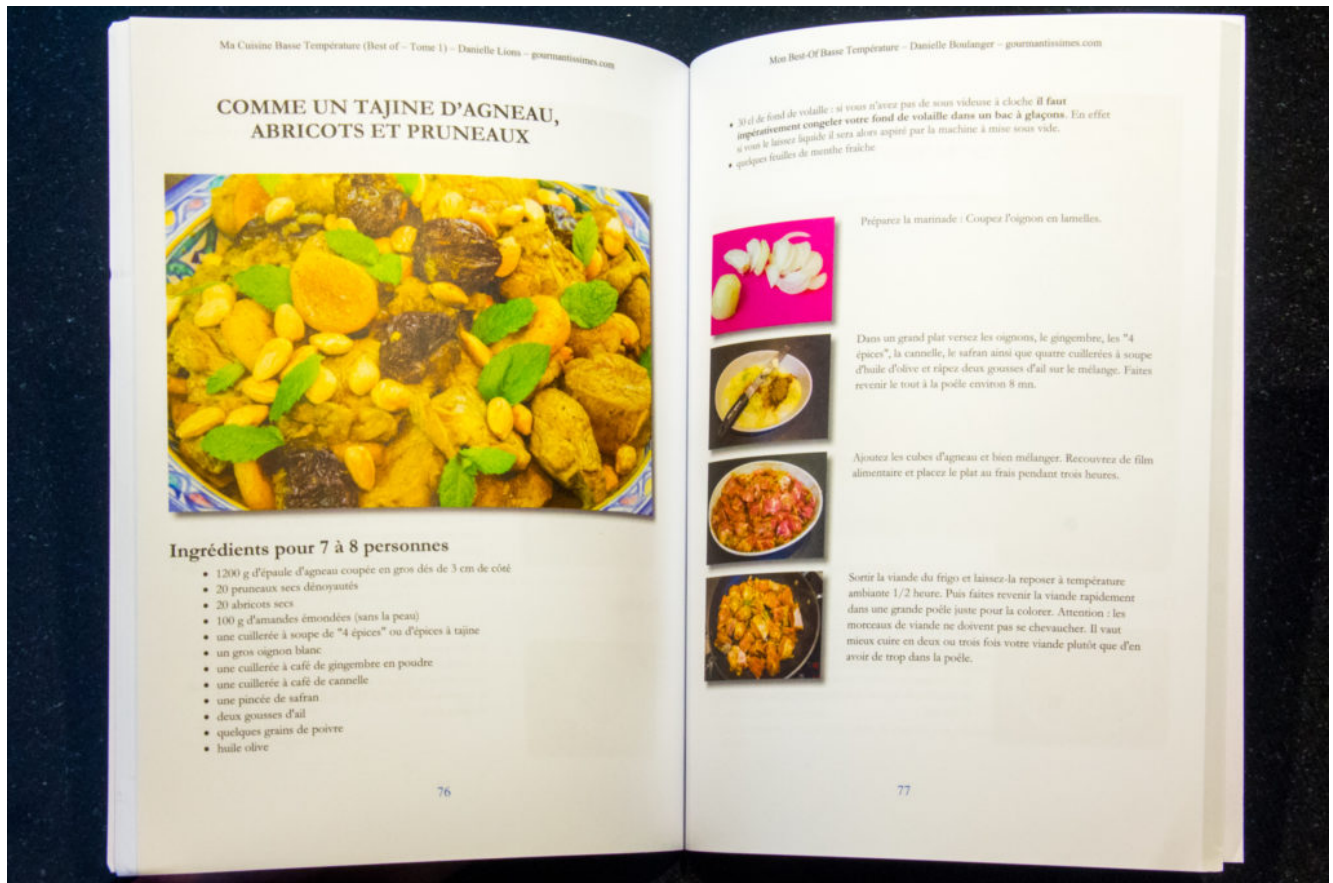
Format Kindle EUR 9,90	Broché EUR 26,27
----------------------------------	----------------------------

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!



– Cliquez sur l'image pour le commander –

Liste des recettes du Tome 1:

- Carottes au thym
- Œuf parfait, crème de chou-fleur et tarama
- Œuf parfait aux asperges
- Régál aux champignons
- Terrine de foie gras maison
- Terrine de poulet à l'estragon
- Ailes de raie, sauce citron, câpres, chips à l'encre de seiche
- Queue de langouste et son tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Bonbons de lotte aux accents du large, haricots blancs et sabayon au cresson
- Crevettes tiges, melon et petits pois
- Filet de dorade, purée de panais et vanille
- Roulés de sole, compoté et émulsion de fenouil
- Saumon en nage de persil

- Comme un tajine d'agneau, abricot et pruneaux
- Curry de poulet moelleux
- Filet d'agneau et ses petits paniers de ratatouille, pistou à l'ail des ours
- Lard confit et son petit jus, pois cassés au thym
- Magret de canard farcis au foie gras, sauce au raisin
- Mon Waterzooi terre mer, chips de peau de poulet
- Porc Ibérique, ratatouille de poivrons et tuiles de parmesan
- Rôti de bœuf et ses pommes de terre en éventail
- Rôti de dinde, fenouil et orange
- Veau aux olives et citron confit au sel
- Ananas au sirop d'épices
- Bananes, sirop au Grand Marnier, Brioche rôtie