

# Idées de cadeaux de Noël pour les passionnés de cuisine!

Les fêtes arrivent à grands pas et vous n'avez toujours pas d'idées cadeaux 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 (même si ce n'est pas pour la cuisine), 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...)

## Matériel de cuisine

### ▪ 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. Voici pour l'instant le moins cher du marché...

[amazon asin=B01HTHWYL4]

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 vous pouvez utiliser à la place des sachets conservation ( pour plus d'explication référez vous à mon article [Cuisson sous vide basse température](#)).

[amazon asin=B00187DV14]

#### ▪ Une cocotte intelligente: la Cookeo connect

Enfin un multicuiseur intelligent! Le Cookeo ne pétrit pas, ne prépare pas mais il cuit sous pression très rapidement. Il est destiné à ceux qui ne veulent pas ou ne savent pas cuisiner et tous ceux qui ont envie de se simplifier la cuisine de tous les jours; grâce à son écran retroéclairé il vous guide pas à pas dans la cuisson d'aliments en tous genres et dans la réalisation de recettes ultra-rapides. Il réchauffe également et maintient à température. Je réalise grâce à lui (parmi une multitude de recettes proposées) un curry de poulet super rapide et dont la viande est extrêmement tendre...En plus il est facile d'entretien. Le prix est un peu élevé mais vous ne le regretterez pas.

[amazon asin=B00FKZ7VVQ]

#### ▪ 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).

[amazon asin=B000094U5F]

[amazon asin=B00P6LTTF0]

### **Un thermomètre de cuisson**

Un outil indispensable pour maîtriser avec précisions toutes vos cuissons.

[amazon asin=B000W02F0G]

## **Les livres de cuisine et pâtisserie**

**On commence par la cuisine sous vide...**

### **▪ 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.

[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.

[amazon asin=2809913188]

**Les bonnes recettes...des grands chefs**

### **▪ 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 excellentes, accessibles, super gourmandes et généreuses à l'image du chef! Alors avec les bons grammages ça va être topissime...Je l'ai commandé pour Noël!

[amazon asin=2359851675]

### ▪ **Best of Eric Pras**

Le meilleur du MOF Eric Pras (Maison Lameloise) en 10 recettes dont les gestes techniques nous sont dévoilés en pas à pas.

“Dos de sandre de pays saisi, anguille fumée aux sarments de vigne, soupe de pomme de terre grillée au genièvre”, “Boeuf de Charolles faux-filet mariné au moût de raisin et laqué au poivre de cassis, semoule d'inflorescence”, “Sous un lait parfumé à la cardamome, fraîcheur de crabe dormeur et écrevisses, eau de petits pois aux herbes, granité à l'orange”, “Tarte soufflée aux fraises, sorbet fromage blanc et mélisse”.

[amazon asin=2841238741]

### ▪ **Best of Maison Rostang**

Ce nouvel opus de la collection “Best of” propose dix recettes de la Maison Rostang en pas-à-pas photographique. . Toujours proposées en restaurant, elles sont le résultat du savoir-faire de cinq générations de cuisiniers, et couplé à celui de Nicolas Beaumann, chef du l'établissement depuis 2008. Vous y trouverez: asperges vertes rôties à la fera fumée et émulsion d'une maltaise, sandwich tiède à la truffe fraîche et beurre salé, oeufs de caille en coques d'oursin, fricassée de girolles et petits pois au vin jaune et crème d'oignons, gnocchi et sot-l'y-laisse confits au potimarron et champignons, noix de ris de veau croustillantes et asperges vertes et navets confits à la crème d'écrevisses, cocotte

lutée de volaille de Bresse "Minéral" et son vrai gratin dauphinois, homard bleu confit dans un beurre de noisette risotto d'artichauts et jus de la presse au condrieu avec pince en barigoule et coudes en ravioles, cuisses de grenouille en habit vert à l'ail doux et artichauts rôtis et coulis de cresson acidulé, et une seule recette sucrée, le cigare croustillant fait de tabac de La Havane et mousseline au cognac Hennessy.

[amazon asin=2841238784]

**Et maintenant la pâtisserie...**

▪ **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 joyaux 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]

### ▪ Desserts à l'assiette

Le premier livre de desserts à l'assiette mis à la portée du grand public. Retrouvez tous les grands classiques comme une Forêt-noire, Granola & yaourt, Brioche dorée aux fruits rouges, Mangue & coco, Autour de la rhubarbe, Mystère d'ananas, Paris-brest revisité, Millefeuille figue & vanille, Comme un tiramisu, revisités en desserts à l'assiette.

A noter que pour chaque recette, l'auteur indique ce que l'on peut faire faire à l'avance ou acheter tout fait.

Un ouvrage qui éveille les sens à la gourmandise !

[amazon asin=2501109589]

### ▪ 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]