

Le Tome 5 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, Best-of Tome 3”](#) , [“Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 4”](#) le dernier ouvrage [“ Ma cuisine Basse Température, Best of-Tome 5”](#) 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 5, deux tiers des recettes 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, 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](#)

Voici les recettes que vous découvrirez dans le Tome 5

Terrines, légumes, œufs

- Douceur d'avocat aux champignons
- Mille-feuille de pomme de terre
- Oeuf parfait parmesan et cèpes
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Salade fruitée carotte et betterave

Poisson

- Cabillaud à l'orange et petits pois
- Gambas Camerone, avocat et sauce fruitée
- Lotte sauce vierge
- Ma brandade basse température
- Rouget saveur anisée

- Saumon en deux façons, betterave et framboise
- Saumon laqué au miso
- Tartare de poulpe et sa nage aux poivrons

Viande

- Blanc de caille, litchi et estragon
- Chapon farci aux champignons
- Curry de veau
- Jambon Antillais
- Manzo Anguilla
- Roulé de porc à la provençale
- Saltimbocca
- Souris d'agneau laquée et carotte
- Steak d'autruche, patates douces, sauce à l'oignon
- Tendre agneau en salade

Dessert

- Crème Dulcey et sa compotée de coing
- Tutti Fraisi

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 5 ...

Ma Cuisine Basée Température (Best of - Tome 1) - Danièle Léves - gourmandisimes.com

ŒUF PARFAIT PARMESAN ET CEPES




Ingrédients pour 6 personnes

- six gros œufs
- six cuillères à soupe de parmesan
- poivre et Cayenne
- six cèpes
- 400 g de parmesan en morceaux pour la garniture
- 50 g de parmesan râpé pour la sauce
- 1/2 l de crème liquide entière
- 1/2 l de lait
- 1/4 l de bouillon de volaille

Ma Cuisine Basée Température (Best of - Tome 1) - Danièle Léves - gourmandisimes.com

SALADE FRUITÉE CAROTTE ET BETTERAVE



Ingrédients pour 4 personnes

- 120 g de betteraves
- six cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 200 g de carottes
- une grande tige de gingembre
- six tranches de menthe fraîche
- une poignée de graines de sésame
- sel et poivre

Pour la vinaigrette

- 100 g de sucre

Ma Cuisine Basée Température (Best of - Tome 1) - Danièle Léves - gourmandisimes.com

Panini

Pour les betteraves

- Préparez les betteraves crues et faites-les cuire à la vapeur pendant 30 minutes.
- Épluchez-les et coupez-les en cubes.
- Mélangez-les avec le vinaigre de cidre et le sucre.

Pour les carottes

- Coupez les carottes en rondelles.
- Faites-les cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
- Épluchez-les et coupez-les en cubes.
- Mélangez-les avec le vinaigre de cidre et le sucre.

Cherries et dattes

Ma Cuisine Basée Température (Best of - Tome 1) - Danièle Léves - gourmandisimes.com

GAMBAS CAMERONE, AVOCAT ET SAUCE FRUITÉE



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gambas Camerone - ce sont de très grosses crevettes d'Amérique 170 à 200 g par pièce
- huile d'olive
- sel et poivre

Pour la chimichurri maison - vous allez obtenir plus de chimichurri que vous en aurez besoin pour la recette, il se conserve parfaitement en frigo dans un pot fermé pendant six mois.

- 80 g de vinaigre
- 80 g d'ail
- 20 ml de vinaigre balsamique de bonne qualité

Ma Cuisine Basée Température (Best of - Tome 1) - Danièle Léves - gourmandisimes.com

Clafoutis aux fraises



Mélangez avocat, tomates et légumes surgelés. Faites l'accompagnement.

Pour les gambas - mettez les dans un panier à friture et faites-les cuire pendant 3 minutes.

Pour la sauce fruitée - mettez les ingrédients dans un blender et mixez pendant 1 minute.

Pour la garniture de la sauce - mettez les ingrédients dans un blender et mixez pendant 1 minute.

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 épïcúrien.

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

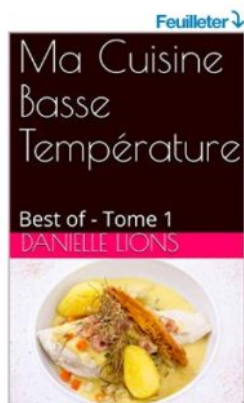
Les recettes sont originales,(j'ai essayé le saumon à la nage de persil),somptueux.

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

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