



Sauces et coulis irratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats


Quitterie Pasquesoone

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Sauces et coulis irratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats Quitterie Pasquesoone

 [Download Sauces et coulis irratables: De l'entrée au desse ...pdf](#)

 [Read Online Sauces et coulis irratables: De l'entrée au des ...pdf](#)

Sauces et coulis irratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats

Quitterie Pasquesoone

Sauces et coulis irratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats Quitterie Pasquesoone

Téléchargez et lisez en ligne Sauces et coulis irrésistibles: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats Quitterie Pasquesoone

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Pour qu'un plat passe de « bon » à « exceptionnel », l'élément clé, c'est la sauce ! Avec elle, fini les viandes ou poissons un peu secs, les salades fades, les desserts quelconque... Place aux arômes ! Au programme : **Les différentes sauces et techniques** (émulsions, roux, marinades...), **le vocabulaire indispensable** (déglicer, réduire...) **et des ingrédients phares. SOS sauce en détresse** : « Ma sauce est trop salée », « Elle est trop liquide »... À chaque problème sa solution ! **95 recettes gourmandes, sucrées et salées** : sauce hollandaise, vinaigrette roquefort et noix, anchoïade, pesto, carbonara, coulis de fruits, sauce sabayon... *Inclus : tout au long du livre, des QR codes et des liens vers les photos des recettes ou des idées de plats pour accompagner les sauces !* Toutes les astuces pour épater ses amis et se régaler

Introduction

Quelques mots d'Histoire...

Savez-vous que la création des toutes premières sauces remonte à l'Antiquité ? Imaginées à l'époque pour favoriser la conservation des viandes et des poissons, elles se composaient de vinaigre, de miel ou d'huile, mélangés à des aromates, pour adoucir le goût parfois très (trop !) faisandé des gibiers et autres rascasses... Autant dire rien à voir avec l'usage des sauces tel qu'on le connaît aujourd'hui ! Sous la civilisation grecque, la gastronomie se développe à grand galop et les condiments viennent enrichir les sauces qui sont désormais servies pour donner de la saveur à un plat. Au xvii^e siècle, le roux et la réduction, le jus et le coulis font leur apparition : les sauces ne sont désormais plus des recettes à part, elles font partie intégrante des plats qu'elles accompagnent. Mais il faudra attendre le XVIII^e siècle pour qu'apparaissent les sauces que nous apprécions aujourd'hui encore, comme la béchamel ou la mayonnaise. Au fil des années, de nombreuses recettes de sauces voient ainsi le jour. Leur préparation se perfectionne, elles s'allègent. Désormais la gastronomie française, et internationale, dispose d'une large palette de sauces, toutes aussi délicieuses les unes que les autres, pour ravir le palais des gourmets, les bouches salées comme les sucrés !

De la béchamel au sabayon, l'art de « saucer » un plat

Blanquette de veau, spaghettis à la bolognaise, salades diverses et variées, gratins, île flottante ou sabayon : que seraient donc ces plats traditionnels sans leurs sauces devenues légendaires ? De la béchamel en passant par l'imitable mayonnaise (et ses variantes !), la vinaigrette et les préparations pour les pâtes, les sauces n'ont pas leur pareil pour sublimer un plat. Il en va de même pour les desserts, célébrés comme il se doit avec la crème anglaise, le coulis de fraises ou la fameuse sauce au chocolat chaud... Il n'y a pas à dire : les sauces donnent à de nombreux plats ce petit air de fête sans lequel ils n'auraient pas la même saveur...

Recettes classiques de la cuisine française, elles ne sont pas pour autant simples à réaliser et réussir une sauce hollandaise ou une Chantilly peut parfois relever du tour de force... De plus, elles sont souvent pointées du doigt par les nutritionnistes car réputées pour leur richesse en matières grasses et... en calories ! Donc pas franchement amies des candidats à la taille de guêpe... Pourtant, avec quelques astuces et une petite dose de savoir-faire, il est possible de réussir facilement ces sauces, tout en associant gastronomie et légèreté... Dans ce livre, vous trouverez plein de conseils pour la réalisation de très nombreuses recettes de sauces, qu'elles soient traditionnelles ou exotiques, chaudes ou froides, gourmandes ou légères, sucrées ou salées. Des « trucs » simples qui vous permettront de les réussir facilement, sans être un grand chef. Avec ces recettes de sauces en veux-tu-en-voilà, à vous les dîners réussis : vous allez en épater plus d'un, c'est sûr !

Alors «sauce qui peut» et... à vos casseroles ! Présentation de l'éditeur

Pour qu'un plat passe de « bon » à « exceptionnel », l'élément clé, c'est la sauce ! Avec elle, fini les viandes ou poissons un peu secs, les salades fades, les desserts quelconque... Place aux arômes ! Au programme : **Les différentes sauces et techniques** (émulsions, roux, marinades...), **le vocabulaire indispensable** (déglacer, réduire...) **et des ingrédients phares. SOS sauce en détresse** : « Ma sauce est trop salée », « Elle est trop liquide »... À chaque problème sa solution ! **95 recettes gourmandes, sucrées et salées** : sauce hollandaise, vinaigrette roquefort et noix, anchoïade, pesto, carbonara, coulis de fruits, sauce sabayon... *Inclus : tout au long du livre, des QR codes et des liens vers les photos des recettes ou des idées de plats pour accompagner les sauces !* Toutes les astuces pour épater ses amis et se régaler

Download and Read Online Sauces et coulis inratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats Quitterie Pasquesoone #SV564MFP81R

Lire Sauces et coulis inratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats par Quitterie Pasquesoone pour ebook en ligneSauces et coulis inratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats par Quitterie Pasquesoone Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Sauces et coulis inratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats par Quitterie Pasquesoone à lire en ligne.Online Sauces et coulis inratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats par Quitterie Pasquesoone ebook Téléchargement PDFSauces et coulis inratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats par Quitterie Pasquesoone DocSauces et coulis inratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats par Quitterie Pasquesoone MobipocketSauces et coulis inratables: De l'entrée au dessert, 95 recettes des plus classiques aux plus originales pour sublimer tous vos plats par Quitterie Pasquesoone EPub

SV564MFP81RSV564MFP81RSV564MFP81R