



Larousse des poissons, coquillages et crustacés

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Larousse des poissons, coquillages et crustacés

Jacques Le Divellec

Larousse des poissons, coquillages et crustacés Jacques Le Divellec

 [Télécharger Larousse des poissons, coquillages et crustacés ...pdf](#)

 [Lire en ligne Larousse des poissons, coquillages et crustacés ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Larousse des poissons, coquillages et crustacés Jacques Le Divellec

284 pages

Amazon.fr

On peut dire que l'ouvrage était attendu ! En effet, après le Larousse gastronomique, celui des terroirs, des desserts et des confitures, la maison reine des encyclopédies ne proposait rien d'exclusif sur les produits de la mer. Voilà qui est donc fait, et ne boudons pas notre plaisir. Rédigé par un restaurateur qui a fait sa carrière et sa réputation sur les trésors marins, l'ouvrage, fidèle à une tradition éditoriale, se veut complet. S'y retrouvent ainsi l'immense variété de poissons, coquillages et crustacés (pas moins de cent espèces sont répertoriées), les différentes façons de les préparer (des plus classiques, comme le fumet, le court-bouillon, l'aïoli ou la rouille, aux plus élaborées, comme le beurre d'écrevisse ou la crème de corail), leur mode de cuisson et de dégustation. Si le nombre impressionnant de séquences photographiques aide le néophyte dans toutes les applications, pour ébarber, écailler ou décortiquer, l'ouvrage propose surtout 400 recettes distillées tout au long des chapitres, du congre à l'œuf à la cotriade, des lisettes pochées au vin blanc au thon aux poivrons, des rougets grillés aux sardines marinées à la coriandre. Voilà toute la somme d'une fête de la mer.

--*Céline Darner* Présentation de l'éditeur

Un choix très riche de recettes : les classiques : lotte à l'américaine, bisque de homard... les régionales : bouillabaisse, écrevisses à la bordelaise... les étrangères : sushi et sashimi, waterzoï, zarzuela... et plus de 100 recettes simples, savoureuses et originales, créées spécialement par Jacques Le Divellec pour cet ouvrage : langoustines à la menthe fraîche et au citron vert, pastilla aux joues de lotte, vermicelles de pommes de terre au caviar... Toutes les techniques pour pocher au court-bouillon, griller au barbecue, cuire au four, au wok, en papillote, en croûte de sel, et pour préparer terrines, carpaccios, tartares... Les préparations de base (fumets, courts-bouillons, sauces, farces...) pour accommoder ou accompagner les recettes. De A à Z, tous les poissons, coquillages, crustacés et mollusques avec leur lieu et leur saison de pêche, leur apport nutritionnel, et des conseils pour les choisir, les conserver et les cuisiner. Les gestes et tours de main photographiés étape par étape, pour savoir ébarber, écailler, vider, farcir, présenter.. Biographie de l'auteur Jacques Le Divellec Chef étoilé (2** au Michelin) et conseiller culinaire prestigieux, il reste fidèle à son credo : une cuisine simple et savoureuse

Download and Read Online Larousse des poissons, coquillages et crustacés Jacques Le Divellec
#EPYC0ABV4Z2

Lire Larousse des poissons, coquillages et crustacés par Jacques Le Divillec pour ebook en ligneLarousse des poissons, coquillages et crustacés par Jacques Le Divillec 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 Larousse des poissons, coquillages et crustacés par Jacques Le Divillec à lire en ligne.Online Larousse des poissons, coquillages et crustacés par Jacques Le Divillec ebook Téléchargement PDFLarousse des poissons, coquillages et crustacés par Jacques Le Divillec DocLarousse des poissons, coquillages et crustacés par Jacques Le Divillec MobipocketLarousse des poissons, coquillages et crustacés par Jacques Le Divillec EPub
EPYC0ABV4Z2EPYC0ABV4Z2EPYC0ABV4Z2