



Un roti pour dimanche

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Un roti pour dimanche

Emmanuel Renault

Un roti pour dimanche Emmanuel Renault

 [Télécharger Un roti pour dimanche ...pdf](#)

 [Lire en ligne Un roti pour dimanche ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Un roti pour dimanche Emmanuel Renault

144 pages

Extrait

Filet de cochon sans façon !

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 min Cuisson : 1 h

LE MARCHÉ

Rôti de porc de 1 kg, dans le filet

1 ananas

3 branches de romarin

2 cuill. à soupe de gros sel

1 cuill. à soupe de baies du Sichuan

Huile d'olive

2 cuill. à soupe de vinaigre balsamique

1 tête d'ail

C'est parti !

Préchauffez le four à 180°C (therm. 6).

Ôtez la peau de l'ananas en prenant soin de ne pas laisser les «yeux» (qui peuvent indisposer certaines bouches sensibles). Tranchez-le en rondelles de 5 mm d'épaisseur et disposez-les dans votre plus joli plat à four avec un demi-verre d'eau.

Embrochez le centre du rôti avec les branches de romarin.

Si vos branches sont fraîches, percez de part en part le rôti avec une baguette chinoise ou un couteau.

Frottez le rôti avec le gros sel et les baies du Sichuan. Déposez-le sur l'ananas. Arrosez d'un généreux filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Tranchez la tête d'ail dans la largeur et déposez-la face tranchée contre l'ananas. Mettez au four pour 1 heure. Simple, rapide, efficace Présentation de l'éditeur

Un rôti différent pour chaque dimanche, aussi succulent que caramélisé. Plus de 60 recettes, avec les conseils, astuces d'excellents bouchers.

6 chapitres consacrés chacun à un type de viande, volaille ou gibier, permettant ainsi de mettre en avant les meilleurs candidats au rôti (morceaux ou animaux...)

Agneau (côtes premières, carré, poitrine, filet, selle, côtes filet, gigot, épaule, baron)

Boeuf (filet, faux-filet, rumsteck, aiguillette, côte à l'os)

Porc (palette désossée et roulée, carré de côtes désossés, filet mignon, jambon frais ou salé, jarret, échine, pointe de filet)

Veau (épaule, longe, noix, sous-noix, noix patissière, quasi)

Volaille et lapin (caille, poulet, coq, coquelet, chapon, poularde, pintade, dinde, canard, oie)

Gibier (sanglier, chevreuil, faisan, marcassin, biche, pigeon). Biographie de l'auteur

Emmanuel Renault, un passionné qui a fait de la cuisine son plaisir n° 1. Styliste culinaire professionnel, il crée des recettes pour un public d'amateurs et collabore à d'excellentes revues de cuisine.

Download and Read Online Un roti pour dimanche Emmanuel Renault #UJYXDN7SAHT

Lire Un roti pour dimanche par Emmanuel Renault pour ebook en ligneUn roti pour dimanche par Emmanuel Renault 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 Un roti pour dimanche par Emmanuel Renault à lire en ligne.Online Un roti pour dimanche par Emmanuel Renault ebook Téléchargement PDFUn roti pour dimanche par Emmanuel Renault DocUn roti pour dimanche par Emmanuel Renault MobipocketUn roti pour dimanche par Emmanuel Renault EPub
UJYXDN7SAHTUJYXDN7SAHTUJYXDN7SAHT