



La petite touche qui change tout

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

La petite touche qui change tout

Anne DE LA FOREST

La petite touche qui change tout Anne DE LA FOREST

 [Télécharger La petite touche qui change tout ...pdf](#)

 [Lire en ligne La petite touche qui change tout ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **La petite touche qui change tout** Anne DE LA FOREST

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

65 façons de sublimer vos plats du quotidien !

65 façons de sublimer vos plats du quotidien !

Comment sublimer les produits simples du quotidien, mettre un soupçon de fantaisie dans vos assiettes, assaisonner un poisson, une viande, un légume ? La réponse à toutes vos questions, vous la trouverez dans cet ouvrage pour lequel Anne de la Forest a concocté 65 recettes de sauces, coulis, condiments, à réaliser chez soi en un clin d'œil !

Concassé d'olives, beurre de crevettes grises, béchamel aux épices, ketchup de Betterave, poivres du monde, sels parfumés...pour chacune des 65 recettes de ce livre, entrées, plats ou accompagnements, osez ajouter la touche qui change tout !

Viande, poisson, pâtes, légumes... Sublimez vos produits du quotidien !

Extrait

C'est quoi un condiment ?

EST-CE UNE SAUCE ? EN QUELQUE SORTE MAIS MOINS LOURDE.

EST-CE UN ACCOMPAGNEMENT ? NON CAR C'EST MOINS GÉNÉREUX.

EST-CE UN ASSAISONNEMENT ? OUI MAIS PAS QUE...

On définit un condiment comme une préparation végétale aux saveurs (odeurs et saveurs) plutôt prononcées, qui va relever un plat, le mettre en valeur. Il est composé d'aromates, d'épices ou d'herbes fraîches, de légumes et de fruits, cuits ou crus, d'oléagineux, de fromages etc.. Ainsi le ketchup est un condiment, le pesto est un condiment, la moutarde est aussi un condiment... mais nombreux sont les condiments moins connus, à préparer, cuisiner, associer...

Le condiment, c'est finalement un peu le supplément d'âme d'une recette : cette petite touche en plus qui va transformer un simple plat en un plat gourmand et divin.

Anne de La Forest

*

LES USTENSILES POUR CONDIMENTS

Ciseler, concasser, émulsionner... Pour bien préparer des condiments, il faut avoir les bons ustensiles. Pas besoin pour autant d'investir dans une super batterie : seuls quelques ustensiles sont indispensables. Voici une petite liste :

LE MORTIER. Accessoire culinaire ancestral, le mortier sert à piler les ingrédients. Sorte de grand récipient en pierre, marbre, grès, bois ou acier, muni de son pilon, il nous permet de broyer les aliments avec un mouvement qui respecte le goût et les textures. Herbes fraîches ou sèches, ail, oignon, pignon, parmesan... tout y passe ! La gestuelle est très agréable et le coup de main facile à prendre.

LE COUTEAU. Un bon couteau fait un bon cuisinier. Pour tailler, ciseler et couper correctement, un couteau bien aiguisé est indispensable. La dimension ? Celui qu'on appelle le couteau de chef est un bon outil. Avec une lame assez longue (il mesure environ 20 cm), il permet de couper tous les ingrédients en même temps. Si vous préférez un couteau plus petit, optez pour un couteau d'office d'une dizaine de centimètre.

UN COUTEAU A BEURRE. On y pense rarement et pourtant, il est bien utile. De petite taille avec son bout tout rond, le couteau à beurre est imbattable pour beurrer le pain de beurrés aromatisés ou d'autres préparations à tartiner.

UN MIXEUR. Pour celles et ceux qui préfèrent aller plus vite, oubliez le mortier et investissez dans un mixeur. Il va mouliner toutes les herbes, ail, oignon pour vos condiments. Attention toutefois au temps de mixage (à faire par petits à-coups), car les préparations peuvent rapidement se transformer en bouilli.

UN FOUET EMULSIONNEUR. Parce que les préparations sont toujours meilleures lorsqu'elles sont bien émulsionnées, les travailler au fouet est bien pratique. Les ingrédients s'amalgament parfaitement et les textures sont plus veloutées... Une vinaigrette émulsionnée au fouet a une texture incomparable. Choisissez un fouet de petite taille pour pouvoir bien le manier.

UNE BONNE PAIRE DE CISEAUX. Pour les moins habiles avec un couteau, une bonne paire de ciseaux fera l'affaire pour ciseler les herbes. Présentation de l'éditeur
65 façons de sublimer vos plats du quotidien !

65 façons de sublimer vos plats du quotidien !

Comment sublimer les produits simples du quotidien, mettre un soupçon de fantaisie dans vos assiettes, assaisonner un poisson, une viande, un légume ? La réponse à toutes vos questions, vous la trouverez dans cet ouvrage pour lequel Anne de la Forest a concocté 65 recettes de sauces, coulis, condiments, à réaliser chez soi en un clin d'œil !

Concassé d'olives, beurre de crevettes grises, béchamel aux épices, ketchup de Betterave, poivres du monde, sels parfumés...pour chacune des 65 recettes de ce livre, entrées, plats ou accompagnements, osez ajouter la touche qui change tout !

Viande, poisson, pâtes, légumes... Sublimez vos produits du quotidien !

Download and Read Online La petite touche qui change tout Anne DE LA FOREST #DRX3UIL85B2

Lire La petite touche qui change tout par Anne DE LA FOREST pour ebook en ligneLa petite touche qui change tout par Anne DE LA FOREST 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 La petite touche qui change tout par Anne DE LA FOREST à lire en ligne.Online La petite touche qui change tout par Anne DE LA FOREST ebook Téléchargement PDFLa petite touche qui change tout par Anne DE LA FOREST DocLa petite touche qui change tout par Anne DE LA FOREST MobipocketLa petite touche qui change tout par Anne DE LA FOREST EPub
DRX3UIL85B2DRX3UIL85B2DRX3UIL85B2