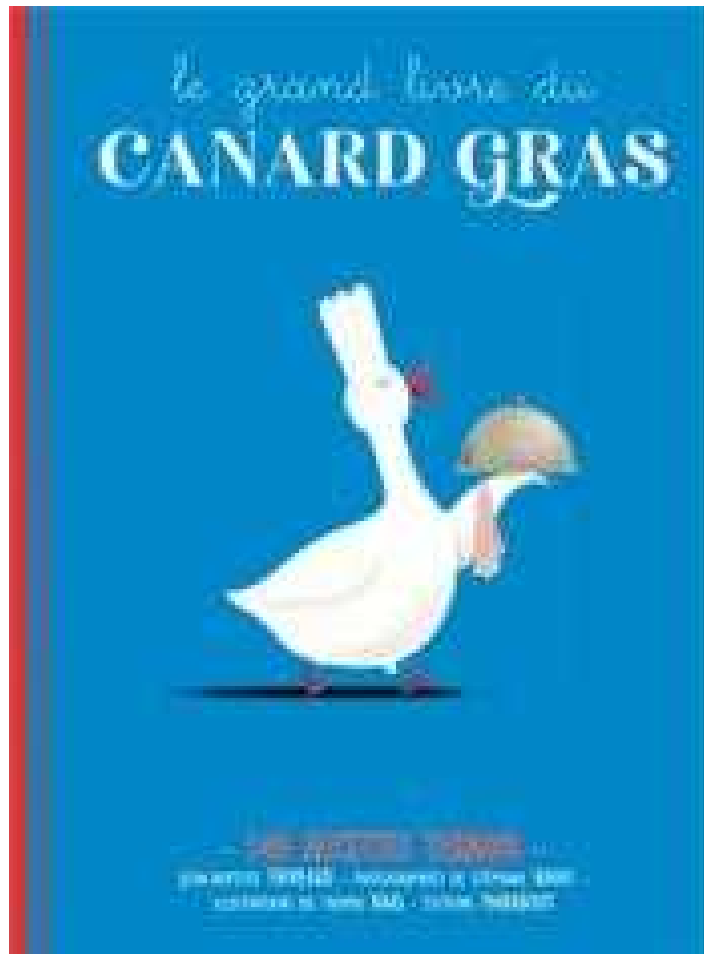


Mots clés: telecharger Le grand livre du canard gras pdf, Le grand livre du canard gras mobi, Le grand livre du canard gras epub gratuitement, Le grand livre du canard gras torrent, Le grand livre du canard gras lire en ligne.

Le grand livre du canard gras PDF

J-B. Thiveaud / Stephane Bahic / Thomas Baas



Ceci est juste un extrait du livre de Le grand livre du canard gras. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



Auteur: J-B. Thiveaud / Stephane Bahic / Thomas Baas

ISBN-10: 9782501077255

Langue: Français

Taille du fichier: 3010 KB

LA DESCRIPTION

Le grand livre du canard gras, dans la tradition du terroir sud-ouest. Pour chaque morceau du canard gras, toutes les techniques essentielles de préparation et de cuisson : pocher, rôtir, poêler un foie gras, farcir un cou, confire une cuisse, griller la peau, sécher les magrets. 150 recettes à base de canard et foie gras : tourte gersoise au confit et foie gras, tartare de canard et piquillos, tournedos de magret façon rossini, oeuf cocotte au foie gras, parmentier de confit de canard. 3 grands reportages photos au cur du terroir : chez un producteur de canard gras, sur la foire au gras et chez un viticulteur. Des illustrations de Thomas Baas. Photographies : Stéphane Bahic.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Jean-Baptiste Thiveaud, chef exécutif de L'Atelier des sens, part à la rencontre des producteurs du Sud-Ouest pour présenter le canard gras et ses spécificités.

Au 3/4 de la cuisson du canard, ajouter les zestes avec le grand ... pomme reinette du vigan ou pomme verte, magret de canard fumé, pain de mie grillé, foie gras ...

Vite ! Découvrez Le grand livre du canard gras ainsi que les autres livres de au meilleur prix sur Cdiscount. Livraison rapide !

LE GRAND LIVRE DU CANARD GRAS

[Lire la suite...](#)