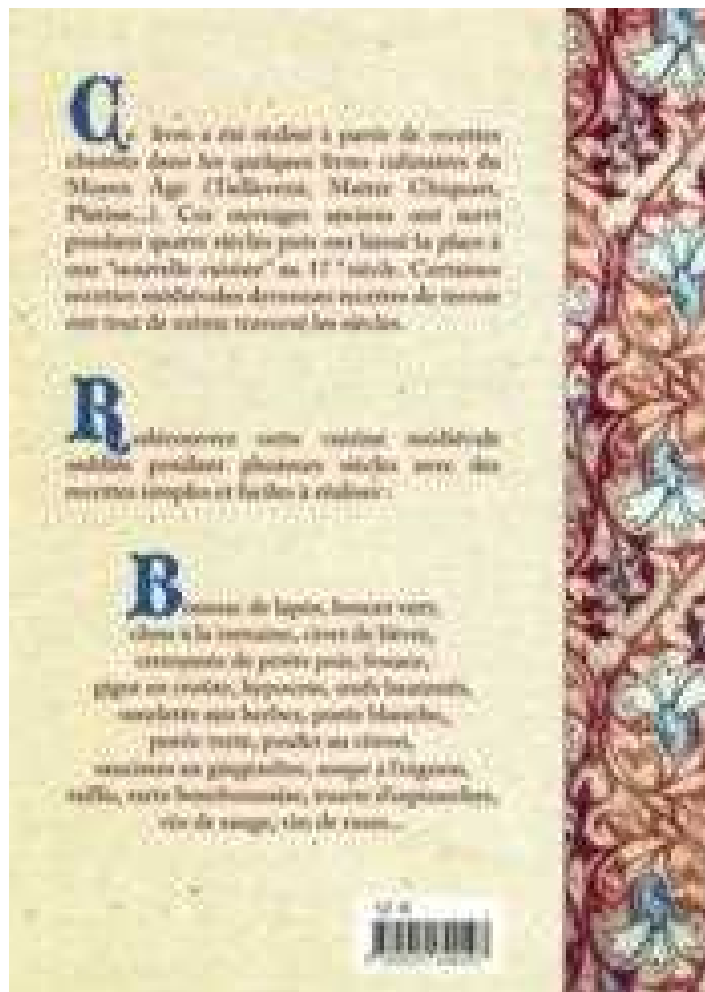


## Recettes médiévales PDF

René Husson



*Ceci est juste un extrait du livre de Recettes médiévales. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.*



Auteur: René Husson  
ISBN-10: 9782912690197  
Langue: Français  
Taille du fichier: 4019 KB

## LA DESCRIPTION

Ces recettes sont issues de la littérature culinaire médiévale comme Le Viandier de Taillevent ou Le Mesnagier de Paris. Elles utilisent les produits de saisons, proposent des saveurs insolites pour le plaisir de l'oeil et du palais et ont le souci d'intégrer les régimes de santé : bourbelier de sanglier, porée verte, hypocras au vin cuit, etc...Ce livre a été réalisé à partir de recettes choisies dans les quelques livres culinaires du Moyen âge (Taillevent, Maître Chiquart, Platine...). Ces ouvrages anciens ont servi pendant quatre siècles puis ont laissé la place à une "nouvelle cuisine" au 17 e siècle. Certaines recettes médiévales devenues recettes de terroir ont tout de même traversé les siècles.... Lire la suiteRedécouvrez cette cuisine médiévale oubliée pendant plusieurs siècles avec des recettes simples et faciles à réaliser : Boussac de lapin, brouet vert, chou à la romaine, civet de lièvre, cretonnée de petits pois, fouace, gigot en croûte, hypocras, Œufs heaumés, omelette aux herbes, porée blanche, porée verte, poulet au citron, saucisses au gingembre, soupe à l'oignon, taillis, tarte bouronnaise, tourte d'espinoches, vin de sauge, vin de roses...

**QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?**

Cameline - 3 cuillerées à café de cannelle - 1 petite pincée de gingembre - 3 tranches de pain grillé bien séché au four - 6 cl de vinaigre de vin rouge

Recettes de cuisine médiévale créées par un cuisinier, à partir de recettes historiques en Europe au Moyen-âge, pour un banquet contemporain

La cuisine médiévale, bien que différente de notre cuisine actuelle et contrairement à ce que l'on peut penser, est tout en finesse, légèrement acidulée ...

## RECETTES MÉDIÉVALES

[Lire la suite...](#)