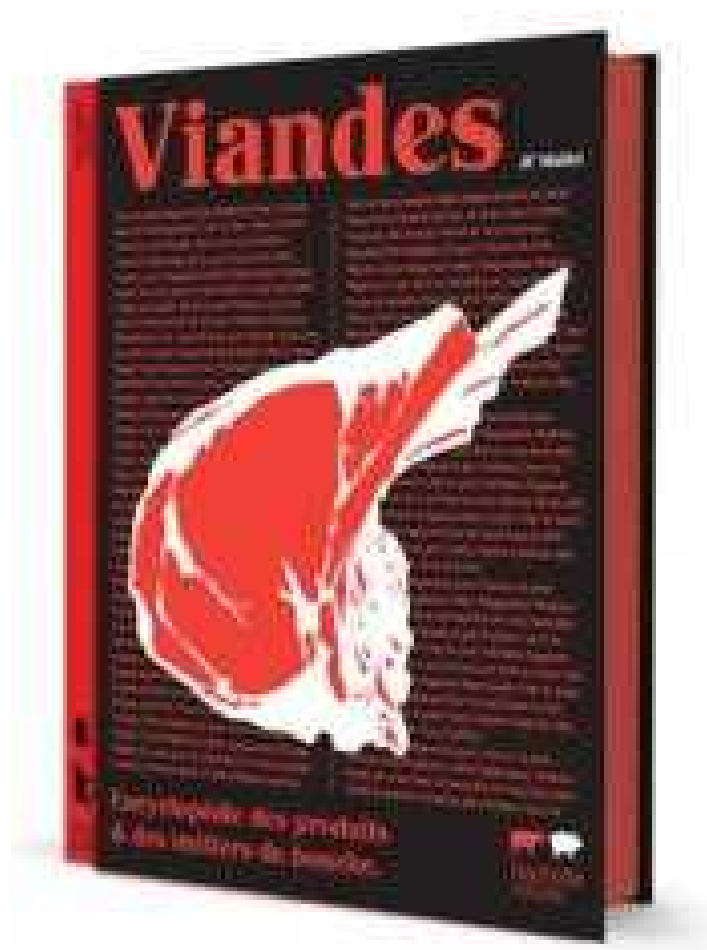


Viandes PDF

Jean-François Mallet



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



DOWNLOAD PDF

Auteur: Jean-François Mallet

ISBN-10: 9782012315655

Langue: Français

Taille du fichier: 4424 KB

LA DESCRIPTION

Un vrai livre de cuisine didactique et pratique utile au quotidien Didactique car il donne la parole à des éleveurs, des bouchers et des restaurateurs qui chaque jour travaillent un produit qu'ils ont choisi de mettre en valeur. C'est leur savoir-faire que vous découvrirez au fil des pages mais aussi leurs conseils et leurs astuces qui vous permettront de tout connaître des différentes viandes et la meilleure façon de les préparer. Pratique puisque vous découvrirez 80 recettes illustrées, simples et actuelles et faciles à cuisiner au quotidien. Boeuf, veau, agneau, mouton, porc, toutes mettent en valeur des morceaux bien choisis. Steak grillé, pommes frites ; Pot-au-feu ; Côte de veau à la crème de champignons sauvages ; Agneau boulangère ; Osso-buco à la tomate cerise et à l'orange ; Filet mignon au jambon de pays et à la sauge... la liste est riche et savoureuse. Viandes est le premier tome de l'Encyclopédie des produits et des métiers de la bouche.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Centre d'information sur les impacts sociétaux de l'élevage et des viandes

Vente au détail de viande origine France, de qualité bouchère sans intermédiaire donc au prix le plus bas.

De délicieuses recettes de viande en photos, faciles et rapides. Courgettes farcies a la viande (thermomix), Galettes de viande à l'orientale, bibeleskaes safran ...

VIANDES

[Lire la suite...](#)