Le cabillaud,dix facons de le préparer PDF Gérard Allemandou



Ceci est juste un extrait du livre de Le cabillaud, dix facons de le préparer. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



Auteur: Gérard Allemandou ISBN-10: 9782352552130 Langue: Français Taille du fichier: 4555 KB

LA DESCRIPTION

"Ah le pauvre animal qui, au fil des siècles, a perdu sa qualité de poisson pour finir en morue et se faire rebaptiser par quelques analphabètes "morue fraiche", euphémisme particulièrement plaisant pour les manieurs d'argot !Oublié au XIXe et jusqu'à la fin du Xe siècle, le cabillaud, depuis peu, s'est refait une santé, revenant à la mode, autant par son intérêt gustatif que par son prix. De poisson ordinaire le cabillaud est devenu, sinon un poisson noble, du moins un mets de luxe.Quant aux recettes, je suis allé à la pêche dans la littérature gastronomique. Leur modernité vous surprendra, même pour les plus anciennes, prouvant que ce poisson si délicat, ne mérite rien de mieux que le plus simple."

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Les meilleures recettes de cabillaud à cuisiner au quotidien et pour vos repas de fêtes.

Achetez Le Cabillaud - Dix Façons De Le Préparer de Gérard Allemandou Format Broché au meilleur prix sur Priceminister - Rakuten. Profitez de l'Achat-Vente Garanti!

Placer les filets de cabillaud dans un plat à ... poireaux dans un plat allant au four et dresser par dessus les filets de cabillaud. Faire cuire entre 10 ...

LE CABILLAUD, DIX FACONS DE LE PRÉPARER

Lire la suite...