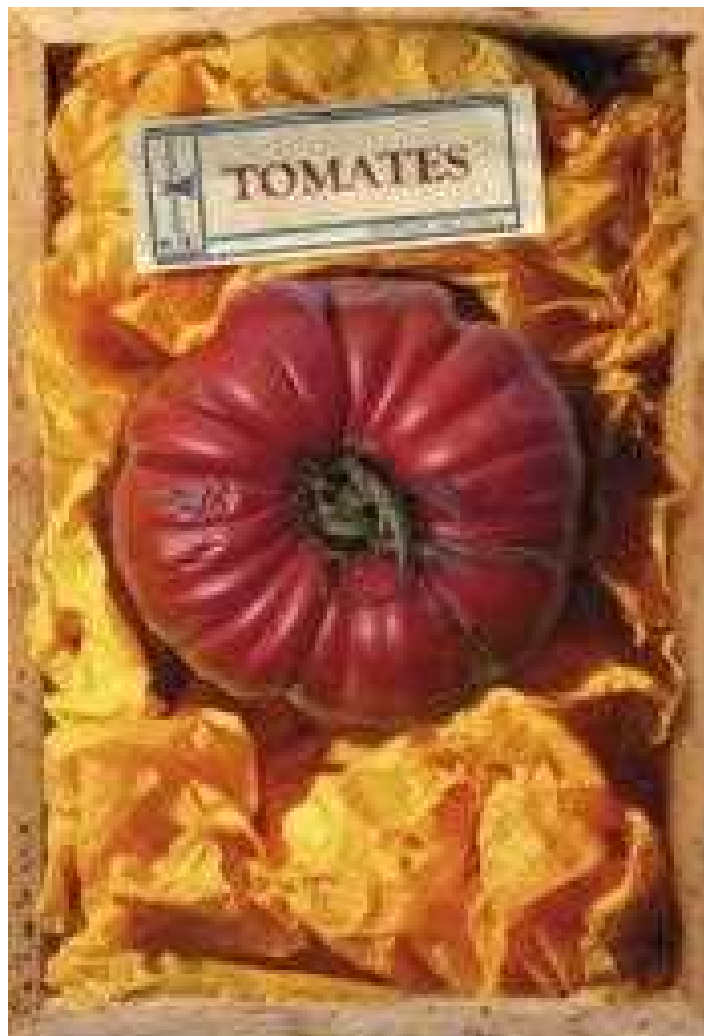


Tomates PDF

Serge Schall



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



DOWNLOAD PDF

Auteur: Serge Schall
ISBN-10: 9782915810677
Langue: Français
Taille du fichier: 2684 KB

LA DESCRIPTION

Avec la pomme de terre, la tomate est le légume le plus cultivé au monde. Elle parle à notre imaginaire, alimenté par nos souvenirs. Longtemps exotique au nord de la Loire, elle fut le légume des vacances d'été et les conserves maisons n'étaient qu'un moyen de mettre du soleil en bocaux pour l'hiver. Facile à cultiver, la tomate nous parle aussi de diversité, nous réjouissant par l'originalité de ses formes, de ses couleurs, de ses saveurs. Et quand elle s'échappe du potager, c'est pour jouer les vedettes dans des fêtes espagnoles incroyables ou des textes de Perec désopilants. Cet ouvrage riche et précieux, accompagné d'un mini-guide de cuisine "à l'ancienne" et d'une belle reproduction de vieille gravure, est donc un véritable hommage à cette diva des légumes anciens.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Du point de vue botanique, la tomate est un fruit, mais elle est considérée comme un légume. Son principal atout nutritionnel est sa richesse

Ingrédients: tomate,oignon doux,huile d'olive,chapelure,parmesan. Couper les tomates en rondelles assez fines puis les disposer dans un plat. Arroser d'un peu d'huile ...

Que savez-vous vraiment de la tomate ? Cuite ou crue ? Jaune, verte ou rouge ? Quelle saison privilégier pour son goût ?

TOMATES

[Lire la suite...](#)