



Trop bon ! Les poissons de Bretagne

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Trop bon ! Les poissons de Bretagne

Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage

Trop bon ! Les poissons de Bretagne Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage

3

 [Télécharger Trop bon ! Les poissons de Bretagne ...pdf](#)

 [Lire en ligne Trop bon ! Les poissons de Bretagne ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Trop bon ! Les poissons de Bretagne Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage

70 pages

Extrait

Introduction de Philippe Toinard

Quand j'écoute mes amis, mon entourage, ma famille me parler des poissons et des crustacés, j'entends très souvent les mêmes réactions, «je ne sais pas les cuisiner» ou «je n'ai pas d'idée de recette». Concernant la première réaction, ce que je crois, c'est que nous sommes nombreux à être quelque peu intimidés devant un étal de poissons. Il y a là sous nos yeux des pièces entières de saint-pierre, de sole, de merlan ou de congre et nous nous demandons régulièrement comment les cuisiner. On s'en fait toute une montagne alors qu'une grande partie du travail va être réalisée par un artisan, le poissonnier qui, par son savoir-faire et ses connaissances, va grandement nous faciliter la tâche. C'est lui qui va vider le poisson, l'écailler, lever les filets ou préparer les portions. Au même titre qu'un boucher, il connaît les modes de préparation ou les temps de cuisson et sait pour chaque espèce si elle est meilleure en tartare, en carpaccio, poêlée, à la vapeur, marinée, frite ou en papillote.

Enfin, concernant la seconde réaction, ce livre vous offre 32 idées de recettes imaginées par des chefs de cuisine, bretons, d'origine bretonne ou simplement passionnés par la Bretagne. 32 recettes à suivre à la lettre ou qui peuvent simplement être sources d'inspiration. Si l'un de ces chefs a imaginé un tartare de bar, rien ne vous oblige à choisir ce poisson.

Le tartare tel qu'il a été créé par le chef peut aussi être réussi avec un autre poisson à condition d'en discuter avec votre poissonnier qui vous guidera dans votre choix. Même chose pour le rouget en croûte de sel, d'autres espèces se prêtent merveilleusement à ce type de cuisson comme la dorade. Et que dire du merlan, présenté dans ce livre en maki mais que l'on peut imaginer en filets et poêlé. Quant aux accompagnements, ils ne sont pas intimement liés aux poissons. Les cèpes, pour ne citer qu'eux, escortent dans ce livre, le turbot, mais rien ne vous empêche de suivre la recette de la préparation des cèpes et de les servir avec un autre poisson, une roussette rôtie par exemple. La variété des poissons, leurs modes de préparation et de cuisson et leurs accompagnements sont tels que cuisiner le poisson est au final beaucoup plus simple qu'il n'y paraît.

C'est ce qu'ont souhaité vous prouver ces chefs de renom que la mer inspire. Ils se sont régalez à vous concocter ces recettes. À vous de les imiter et de savourer. Présentation de l'éditeur

Voici 32 idées de recettes savoureuses imaginées par des chefs de cuisine bretons, d'origine bretonne ou simplement passionnés par la Bretagne. Tous se sont prêtés au jeu de vous dévoiler une recette facile à réaliser à la maison. 32 poissons et crustacés proposés en tartare, en carpaccio, en marinade mais aussi poêlés, cuits à la vapeur, au four ou en croûte de sel. 32 espèces, de A comme Anchois à T comme Turbot, que vous trouverez aisément sur les étals de votre poissonnier qui ne manquera pas, pour votre plaisir en cuisine, de vous préparer poisson ou crustacé pour que vous n'ayez ensuite qu'à suivre la recette à la lettre ou bien l'interpréter... comme un chef.

Chroniqueur gastronomique, Philippe Toinard collabore aux magazines A Nous Paris, Cocooning Cuisine, Le Miam et www.cookissime.fr. Il est également enquêteur pour le guide Lebey des Restaurants et le Petit Lebey des Bistrots. Parallèlement, il anime «Cook en Scoot» sur Cuisine TV et est auteur de nombreux ouvrages de cuisine et de recettes Biographie de l'auteur

Chroniqueur gastronomique, Philippe Toinard collabore aux magazines A Nous Paris, Cocooning Cuisine, Le Miam et au site cookissime.fr. Il est également enquêteur pour le guide Lebey des Restaurants et le Petit

Lebey des Bistrots. Parallèlement, il anime "Cook en Scoot" sur Cuisine TV et est auteur de nombreux ouvrages de cuisine et de recettes.

Download and Read Online Trop bon ! Les poissons de Bretagne Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage
#3XNM18Y6VWD

Lire Trop bon ! Les poissons de Bretagne par Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage pour ebook en ligneTrop bon ! Les poissons de Bretagne par Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Trop bon ! Les poissons de Bretagne par Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage à lire en ligne.Online Trop bon ! Les poissons de Bretagne par Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage ebook Téléchargement PDFTrop bon ! Les poissons de Bretagne par Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage DocTrop bon ! Les poissons de Bretagne par Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage MobipocketTrop bon ! Les poissons de Bretagne par Philippe Toinard, Isabel Brancq-Lepage EPub

3XNM18Y6VWD3XNM18Y6VWD3XNM18Y6VWD