



## Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes

*Larousse*



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

### Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes Larousse

Toute la cuisine à portée de main ! Découvrez 1800 recettes pour tout cuisinier ! Des préparations de base (fonds sauces pâtes ...) aux plus grand classiques de la cuisine familiale (blanquette de veau tomates farcies pot-au-feu ...) en passant par les plats de fête les spécialités régionales et autres mets étrangers les plus connus. Apprenez les tours de main et les gestes essentiels de la cuisine illustrés étape par étape !



[Download Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes ...pdf](#)



[Read Online Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes ...pdf](#)

# Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes

*Larousse*

## **Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes** Larousse

Toute la cuisine à portée de main ! Découvrez 1800 recettes pour tout cuisinier ! Des préparations de base (fonds sauces pâtes ...) aux plus grand classiques de la cuisine familiale (blanquette de veau tomates farcies pot-au-feu ...) en passant par les plats de fête les spécialités régionales et autres mets étrangers les plus connus. Apprenez les tours de main et les gestes essentiels de la cuisine illustrés étape par étape !

## Téléchargez et lisez en ligne Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes Larousse

---

1120 pages

Amazon.fr

1 800 recettes adaptées par des cuisiniers professionnels, ça vous tente ? Le *Petit Larousse de la cuisine* est une référence en matière d'ouvrages gastronomiques au même titre que son "grand frère", le *Larousse gastronomique*. Édité pour la première fois en 1998, l'édition 2002 a fait peau neuve. Une maquette plus colorée, des symboles pour chaque chapitre (un fouet pour les préparations de base, un crabe pour les coquillages...) et des recettes expliquées en quelques points, étonnamment simples, où figurent les différentes étapes à suivre, le temps nécessaire à la préparation et à la cuisson (à la marinade si besoin est) et bien sûr les ingrédients et le nombre de personnes concernées. Au programme du livre : les connaissances et préparations de base, les bouillons, consommés, potages et soupes, les hors-d'œuvre et entrées, les œufs et le fromage, les poissons, les viandes, les volailles, le lapin et le gibier (de canard à poularde), les légumes (d'ail à truffes), les pâtes, riz, et semoule, les desserts et entremets (d'abricots à rhubarbe), les pâtisseries (des pâtes aux petits-fours frais) et enfin les bonbons, chocolat et confiserie. Ultime chapitre qui vous permettra de tout réussir : les tours de main illustrés. Ce livre s'adresse à plusieurs publics. Des amateurs qui ont envie de savoir comment faire un œuf à la coque, un poulet rôti ou encore des poireaux vinaigrette, aux cuisiniers confirmés qui auront envie de se lancer dans la composition d'un Kouloubiac de saumon, d'huîtres à la diable, de raviolis aux épinards ou encore de plaisirs au café. Un ouvrage à avoir d'urgence dans toute cuisine et qui vous aidera aussi à combler vos pannes d'inspiration culinaire. --*Nathalie Robert-Poitout* Présentation de l'éditeur

- 1 800 recettes classées par thème
- les préparations de base (fonds, sauces, pâtes...)
- les grands classiques de la cuisine familiale (soupe à l'oignon, blanquette de veau, tomates farcies, pot-au-feu...)
- les recettes simples et rapides (omelette aux fines herbes, bavette à l'échalote, pamplemousses aux crevettes, bananes flambées, mousse au chocolat au lait...)
- les plats de fête (civet de lièvre au chocolat, canard laqué, foie gras en brioche...)
- les spécialités régionales (aligot, flamiche aux poireaux, cotriade, ratatouille, far breton...)
- les mets étrangers les plus connus (guacamole, osso-buco, minestrone florentin, waterzoï...).

Des conseils d'achat et de diététique, les modes de cuisson, les astuces pour gagner du temps.

- Un cahier d'illustrations en couleurs présente, étape par étape, les tours de main et les gestes essentiels dans la cuisine.

Outil indispensable au cuisinier débutant ou confirmé, le *Petit Larousse de la cuisine* présente de façon simple et accessible l'ensemble de la cuisine française.

Download and Read Online Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes Larousse #1NV8ZX96PME

Lire Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes par Larousse pour ebook en lignePetit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes par Larousse 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 Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes par Larousse à lire en ligne.Online Petit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes par Larousse ebook Téléchargement PDFPetit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes par Larousse DocPetit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes par Larousse MobipocketPetit Larousse de la cuisine : 1800 Recettes par Larousse EPub

**1NV8ZX96PME1NV8ZX96PME1NV8ZX96PME**