



Accords gourmands



Télécharger



Lire En Ligne

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

Accords gourmands

Dominique Bouchet

Accords gourmands Dominique Bouchet

Pour la première fois, un grand chef (Dominique Bouchet), - aux fourneaux d'un des fleurons de la gastronomie française -, propose d'associer des crus de cafés à des plats salés et sucrés. Servi chaud dans un verre, le café remplace, au cours du repas, le vin habituellement servi (Quatrième de couverture, extrait)

 [Télécharger Accords gourmands ...pdf](#)

 [Lire en ligne Accords gourmands ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Accords gourmands Dominique Bouchet

168 pages

Présentation de l'éditeur

Pour la première fois, un grand chef, - aux fourneaux d'un des fleurons de la gastronomie française -, propose d'associer des crus de cafés à des plats salés et sucrés. Servi chaud dans un verre, le café remplace, au cours du repas, le vin habituellement servi.

Parmentier de homard avec un Porto Rico des Iles Vierges, Filet de canette au caramel d'oignons avec un Kona Lei de l'Archipel des Iles Hawaïi, Fine tarte aux cèpes avec un Sigry de Papouasie Nouvelle Guinée, Macaronis sur fondue de tomates avec un Farfell du Zimbabwe, Aubergines fondantes gratinées avec un Kenya AA, Crème glacée à la réglisse avec un Cauca de Colombie... autant d'accords révélés par cette nouvelle approche d'un produit que les Français croyaient connaître. Assorti de conseils et d'idées sur les mariages des cafés avec le chocolat, les eaux-de-vie et les cigares, l'ouvrage précise nos connaissances de ce " partenaire " quotidien. Quatrième de couverture

Pour la première fois, un grand chef, - aux fourneaux d'un des fleurons de la gastronomie française -, propose d'associer des crus de cafés à des plats salés et sucrés. Servi chaud dans un verre, le café remplace, au cours du repas, le vin habituellement servi. *Parmentier de homard* avec un Porto Rico des Îles Vierges, *Filet de canette au caramel d'oignons* avec un Kona Lei de l'Archipel des Iles Hawaïi, *Fine tarte aux cèpes* avec un Sigry de Papouasie Nouvelle Guinée, *Macaronis sur fondue de tomates* avec un Farfell du Zimbabwe, *Aubergines fondantes gratinées* avec un Kenya AA, *Crème glacée à la réglisse* avec un Cauca de Colombie... autant d'accords révélés par cette nouvelle approche d'un produit que les Français croyaient connaître. Assorti de conseils et d'idées sur les mariages des cafés avec le chocolat, les eaux-de-vie et les cigares, l'ouvrage précise nos connaissances de ce « partenaire » quotidien. *D'abord aux côtés de Joël Robuchon, Dominique Bouchet devient chef des cuisines de la Tour d'Argent. Depuis 1997, il orchestre les cuisines mythiques de l'Hôtel de Crillon. Depuis 2002, il dirige, sous l'égide de Jacques Puisais, l'Institut des Sens du café.* Biographie de l'auteur

D'abord aux côtés de Joël Robuchon, Dominique Bouchet devient chef des cuisines à la Tour d'Argent.

Depuis 1997, il orchestre les cuisines mythiques de l'Hôtel de Crillon. Depuis 2002, il dirige, sous l'égide de Jacques Puisais, l'Institut des Sens du café.

Download and Read Online Accords gourmands Dominique Bouchet #I6NOSLX39PZ

Lire Accords gourmands par Dominique Bouchet pour ebook en ligneAccords gourmands par Dominique Bouchet 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 Accords gourmands par Dominique Bouchet à lire en ligne.Online Accords gourmands par Dominique Bouchet ebook Téléchargement PDFAccords gourmands par Dominique Bouchet DocAccords gourmands par Dominique Bouchet MobipocketAccords gourmands par Dominique Bouchet EPub

I6NOSLX39PZI6NOSLX39PZI6NOSLX39PZ