



## De mère en fille : La Cuisine provençale



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

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

# De mère en fille : La Cuisine provençale

*Marion Payan*

**De mère en fille : La Cuisine provençale** Marion Payan

 [Télécharger De mère en fille : La Cuisine provençale ...pdf](#)

 [Lire en ligne De mère en fille : La Cuisine provençale ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne De mère en fille : La Cuisine provençale Marion Payan

---

320 pages

Présentation de l'éditeur

Ce livre s'inscrit dans la collection « La cuisine... de mère en fille » qui restitue le patrimoine culinaire d'un pays ou d'une région, en l'occurrence la Provence. Les recettes, comme dans *Ce soir, on dîne à la maison*, sont très clairement expliquées, le ton est convivial, et l'auteur propose de nombreux trucs et astuces pour se simplifier la vie et tenir compte de son temps (on peut ainsi utiliser le congélateur et le micro-ondes, quand cela est possible sans dénaturer la recette). Au total, ce sont environ 175 recettes de :

- tartines : à la tapenade et à l'omelette, aux poivrons et aux anchois, à la tomate et au chèvre sec, ...
  - soupes : d'asperges sauvages des Pourcelles, d'étrilles des Calanques, d'épeautre du Gavot, ...
  - entrées : salade de fenouil cru au Pastis, charlotte de potimarron et brousse du berger, salade des Alpilles, ...
  - viandes : lapin aux noix de la saint Jean, magret de canard aux figues de Dabisse, pigeonneaux au miel de sapin, ...
  - poissons : grand aïoli du vendredi, congre en raïto à la badiane et au miel de romarin, ...
  - œufs : œufs en tripes, omelette aux blettes, grand gâteau d'omelette bariolé, ...
  - pâtes et riz : pâtes au pistou, rouleaux de ricotta au basilic, risotto au potiron, raviolis d'aubergines au parmesan, ...
  - légumes : petits farcis en farandole, gelée de bouillabaisse aux petits légumes, soufflé de pommes de terre de Valensole, ...
  - desserts : lait de riz aux fruits rouges, blanc manger à la purée d'amandes, crème brûlée au miel de châtaignier, ...
  - confitures : de figues, de groseilles, au gingembre et aux poires, de coings, de baies de sureau, ...
  - boissons : verveine à l'anis, vin de noix de la saint Jean, vin de Ratafia, vin de myrte, eau de romarin, ...
- Pour enrichir le fil de la transmission, des petits textes placés en chapeau donnent des informations sur l'origine de la recette. Des textes placés en marge et intitulés « Le secret de ma mère » permettent de découvrir l'astuce qui fait la différence. Quatrième de couverture

Parfumée et ensoleillée, simple ou élaborée, nourrie de diverses influences - italienne, grecque... - la cuisine provençale est un subtil métissage de couleurs et de saveurs. Marion Payan, fille du pays des cigales et de l'huile d'olive, nous invite à retrouver les grands classiques de cette gastronomie généreuse et à découvrir des recettes de terroir méconnues. Héritées de sa mère et de sa grand-mère, deux cuisinières exceptionnelles auxquelles elle rend hommage, ces 200 recettes faciles à réaliser nous parlent de mémoire et d'avenir, de tradition et de plaisir : Tartine à la tapenade et à l'omelette, Soupe d'asperges sauvages des Pourcelles, Charlotte aux trois poivrons, Mignons de porc aux mendiants, Pintade aux épices et aux figues, Estouffade d'agneau à la purée d'ail, Lotte au fenouil, Soles rôties à la sauge, Champignons farcis à la brousse et au pistou, Gnocchis de pommes de terre au thym et au romarin, Glace à la verveine, Charlotte aux poires et au pain d'épices, Crème brûlée aux calissons, Soufflé au pain à la fleur d'oranger, Vin d'orange à l'ancienne... Ce voyage gastronomique au cœur du Midi méditerranéen s'adresse à tous les gourmands et... à tous les curieux.

Biographie de l'auteur

Marion PAYAN, 44 ans, a été journaliste (sous le nom de Marion Marchal). Elle a notamment exercé à FR3 (FR3 Marseille puis FR3 Cayenne où elle présentait le 20 h) et à Radio France.

De famille provençale depuis plusieurs générations (Oraison, Alpes de Haute-Provence), Marion Payan est aussi une grande cuisinière dans le privé (avec un projet pour se consacrer à sa passion : ouvrir des chambres d'hôtes en Provence). Son arrière-grand-mère était limonadière aux Mées, l'une de ses grands-tantes aubergiste dans les basses Alpes... Elle vit à Bois Colombes.

Download and Read Online De mère en fille : La Cuisine provençale Marion Payan #7CD3XA5JIOU

Lire De mère en fille : La Cuisine provençale par Marion Payan pour ebook en ligneDe mère en fille : La Cuisine provençale par Marion Payan 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 De mère en fille : La Cuisine provençale par Marion Payan à lire en ligne.Online De mère en fille : La Cuisine provençale par Marion Payan ebook Téléchargement PDFDe mère en fille : La Cuisine provençale par Marion Payan DocDe mère en fille : La Cuisine provençale par Marion Payan MobipocketDe mère en fille : La Cuisine provençale par Marion Payan EPub

**7CD3XA5JIOU7CD3XA5JIOU7CD3XA5JIOU**