

La Cuisine Des Epices Academiedespoivres

La petite touche qui change toutTana

65 façons de sublimer vos plats du quotidien ! Comment sublimer les produits simples du quotidien, mettre un soupçon de fantaisie dans vos assiettes, assaisonner un poisson, une viande, un légume ? La réponse à toutes vos questions, vous la trouverez dans cet ouvrage pour lequel Anne de la Forest a concocté 65 recettes de sauces, coulis, condiments, à réaliser chez soi en un clin d'œil ! Concassé d'olives, beurre de crevettes grises, béchamel aux épices, ketchup de Betterave, poivres du monde, sels parfumés...pour chacune des 65 recettes de ce livre, entrées, plats ou accompagnements, osez ajouter la touche qui change tout ! Viande, poisson, pâtes, légumes... Sublimez vos produits du quotidien !

[Copyright: bae64e55691a7ad8e7ad58a96d9af101](#)