

Le carnet de cuisine du Cotentin



Click here if your download doesn"t start automatically

Le carnet de cuisine du Cotentin

Michel Giard

Le carnet de cuisine du Cotentin Michel Giard



Lire en ligne Le carnet de cuisine du Cotentin ...pdf

Téléchargez et lisez en ligne Le carnet de cuisine du Cotentin Michel Giard

368 pages Extrait

Le Cotentin côté mer

Une eau toujours fraîche, des courants remuants et un marnage important, voilà les éléments qui favorisent le développement naturel d'excellents produits de la mer.

Certains disent que les huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue sont les meilleures du monde, en raison d'un petit goût de noisette unique. D'autres pencheront pour celles de la côte ouest plus iodées encore ou celles de la baie des Veys, l'huître d'Isigny, dont le caractère charnu s'adapte aux préparations culinaires... Il suffit de suivre les quatre-vingts kilomètres du sentier douanier, le long du littoral, pour faire son choix !

Pour les moules, c'est moins compliqué, il n'y en a qu'une : la Blonde de Barfleur. Jaune, charnue et sauvage, elle est récoltée en eau profonde de juin à octobre ou novembre. Parfumée, elle se décline en de multiples préparations.

Quant à la coquille Saint-Jacques, elle est la reine de la pêche locale, ramenée chaque saison par les coquilliers de Saint-Vaast et de Carter et, elle est de belle taille et coraillée.

L'existence d'une pêche côtière garantit la fraîcheur des produits achetés directement «au bateau» ou sur les marchés : tourteaux charnus, araignées aux pattes velues, l'incomparable homard, langoustines frétillantes, praires, coques, bulots, bigorneaux... Tout ce qui vous permettra de composer un somptueux plateau de fruits de mer.

Les poissons ne sont pas en reste : soles, plies, raies, congres, saumons de la rade de Cherbourg, maquereaux, bars débarquent tout frais les jours de marché, sous la criée ou sur l'étal des poissonniers. Présentation de l'éditeur

Le Cotentin est un pays normand, une presqu'île lancée dans la Manche.

Côté rivages, ses grandes marées et sa pêche côtière en font un paradis pour les amateurs de produits de la mer. Huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques, araignées, bars, barbues et soles sont de la plus grande fraîcheur.

Côté terre, les légumes, les viandes, les produits laitiers, les pommes et les poires permettent de varier les menus et les saveurs.

La crème onctueuse et le beurre doux se marient en sauces que le cidre et le calvados viennent relever.

Que ce soit le long des grèves ou par le bocage, dans les ports de pêche ou les villages cossus, le Cotentin invite à une gastronomie roborative et sans cesse réinventée.

Michel Giard est écrivain, conférencier, photographe et grand voyageur. Sa passion pour l'univers maritime en a fait un spécialiste des rapports de l'homme avec les océans. Il est l'auteur de nombreux ouvrages. Biographie de l'auteur

Ecrivain éclectique et chroniqueur sur France Bleu Cotentin, Michel Giard a publié 42 livres à ce jour. Né aux Pieux, aux portes de la Hague, il est passionné par sa région, ses traditions maritimes, l'histoire de son bocage. Aujourd'hui, il nous prépare des plats qui mettent en valeur les productions locales, des huîtres aux

moules, du cidre au mouton de pré-salé. Des conseils en cuisine, des idées pour le marché, c'est dans cet esprit qu'il signe Le Carnet de cuisine du Cotentin.

Download and Read Online Le carnet de cuisine du Cotentin Michel Giard #H4SZER8DG3Q

Lire Le carnet de cuisine du Cotentin par Michel Giard pour ebook en ligneLe carnet de cuisine du Cotentin par Michel Giard 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 Le carnet de cuisine du Cotentin par Michel Giard à lire en ligne. Online Le carnet de cuisine du Cotentin par Michel Giard DocLe carnet de cuisine du Cotentin par Michel Giard MobipocketLe carnet de cuisine du Cotentin par Michel Giard EPub

H4SZER8DG3QH4SZER8DG3QH4SZER8DG3Q