



## La Cuisine pour les Nuls - Édition collector

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# La Cuisine pour les Nuls - Édition collector

*Hélène DARROZE*

**La Cuisine pour les Nuls - Édition collector** Hélène DARROZE

 [Télécharger La Cuisine pour les Nuls - Édition collector ...pdf](#)

 [Lire en ligne La Cuisine pour les Nuls - Édition collector ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne La Cuisine pour les Nuls - Édition collector Hélène DARROZE

---

560 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

Que vous soyez un véritable chef ou que vous ne soyez pas capable de faire cuire un oeuf, La Cuisine pour les Nuls peut vous aider.

Contrairement aux livres de recettes traditionnels, cet ouvrage a une approche didactique destinée à expliquer les raisons de certains choix culinaires. Ainsi, lorsque vous aurez acquis suffisamment d'assurance, vous pourrez créer vous-même des plats uniques.

De nombreuses recettes sont proposées dans ce livre. Mais celui-ci n'est pas une simple compilation de recettes. Il décrit également les différents modes de cuisson : griller, cuire à la vapeur, braiser ou rôtir, par exemple. Lorsque vous maîtriserez ces techniques, vous ne serez plus esclave des recettes. Vous pourrez laisser libre cours à votre imagination et à votre créativité - comme le font les grands cuisiniers.

En apprenant à mieux cuisiner, non seulement vous développerez votre savoir-faire, mais vous aurez toujours quelque chose de bon à déguster, ce qui n'est pas la moindre des motivations.

Mais surtout, vous prendrez du plaisir à explorer l'infinité de saveurs que révèlent des ingrédients bien cuisinés. Et c'est bien le but de la cuisine.

### Bonne nouvelle

Au cours des dix dernières années, la révolution culinaire nous a donné accès à des produits rares hors des cuisines des grands restaurants : légumes oubliés (topinambour, rutabaga, etc.), truffes, vinaigre aromatisé, fruits de mer exotiques, soupes glacées et toutes sortes d'huiles d'olive, pour n'en citer que quelques-uns. Dans le même temps, l'équipement des particuliers est devenu de plus en plus proche de celui des professionnels.

### Gardons les pieds sur terre

Bien sûr, la technologie et les nouveaux produits ne font pas tout.

Les qualités indispensables pour bien cuisiner n'ont pas changé depuis le XVIIe siècle. Il faut avant tout un fin palais, une bonne connaissance des modes de cuisson et des produits, une certaine dextérité dans le maniement des ustensiles, de la patience et de la passion - autant de vertus que ce livre va vous aider à acquérir.

### Comment utiliser ce livre

Cet ouvrage commence par le tout début, c'est-à-dire la cuisine et l'équipement. À ce stade, il répond aux questions suivantes : Quels sont les ustensiles à votre disposition ? Comment les utiliser ? Il décrit ensuite les différents modes de cuisson pour que vous puissiez vous lancer dans l'élaboration de mets le plus tôt possible. Vous verrez, réussir dès le départ des plats simples apporte une véritable satisfaction personnelle.

L'utilisation que vous ferez de ce livre dépendra de vos besoins et de votre savoir-faire. Vous pouvez le lire de façon linéaire ou aller directement aux chapitres qui vous intéressent.

## Aperçu des différentes parties de ce livre

Ce livre s'organise autour des modes de cuisson et des situations de la vie quotidienne. Il se compose de différentes parties, divisées en plusieurs chapitres traitant chacun d'un sujet précis. Voici un résumé de chaque partie.

Première partie : Entrez, ce n'est que la cuisine

La cuisine est la pièce la plus vivante de la maison, où les amis entrent sans se gêner, où les invités donnent un coup de main, et où les couples ont leurs plus belles disputes. Cette partie a pour but de vous aider à cuisiner en vous familiarisant avec l'environnement de la cuisine. Elle passe en revue l'organisation des éléments de celle-ci, le rangement des ustensiles, et l'utilisation optimale des placards et des plans de travail. Elle décrit aussi en détail la vaisselle et les couverts nécessaires pour cuisiner, comme les casseroles, les poêles, les couteaux, etc. Vous ferez vos premiers plats dès cette première partie en découvrant des recettes simples mais délicieuses qui vous donneront envie d'aller de l'avant. Présentation de l'éditeur

Vous ne savez pas pocher un poisson ? Ni même monter un blanc en neige ? Ou encore utiliser un siphon pour réaliser une espuma ? Bien cuisiner nécessite de bons produits, mais aussi une technique à toute épreuve. *La Cuisine pour les Nuls* vous donnera tous les ingrédients pour acquérir savoir-faire et créativité. Dans cette nouvelle édition, Hélène Darroze met son savoir-faire au service de tous.

Grâce à ses nombreux conseils, ses zooms sur les produits du terroir, le chef maintenant, c'est vous !

Offert avec ce livre : un livre de 64 pages avec :

- 50 recettes de fêtes : entrées, plats, desserts !
- des idées de menus pour tous les budgets et pour tous les goûts !

## Biographie de l'auteur

Grand chef cuisinier, **Hélène Darroze** est issue d'une famille de cuisiniers du Sud-Ouest de la France. En 1999, elle ouvre son propre restaurant gastronomique "Hélène Darroze" à Paris, dans le 6<sup>e</sup> arrondissement. En 2003, elle obtient 2 étoiles au guide Michelin et 15/20 au Gault-Millau.

Download and Read Online La Cuisine pour les Nuls - Édition collector HÉLÈNE DARROZE

#EUOX5PG2INV

Lire La Cuisine pour les Nuls - Édition collector par Hélène DARROZE pour ebook en ligneLa Cuisine pour les Nuls - édition collector par Hélène DARROZE 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 La Cuisine pour les Nuls - édition collector par Hélène DARROZE à lire en ligne.Online La Cuisine pour les Nuls - édition collector par Hélène DARROZE ebook Téléchargement PDFLa Cuisine pour les Nuls - édition collector par Hélène DARROZE DocLa Cuisine pour les Nuls - édition collector par Hélène DARROZE MobipocketLa Cuisine pour les Nuls - édition collector par Hélène DARROZE EPub

**EUOX5PG2INVEUOX5PG2INVEUOX5PG2INV**