



Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation

Collectif

Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation Collectif

 [Télécharger Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentat ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présent ...pdf](#)

1236 pages

Extrait

LES PRÉPARATIONS DE BASE

Les sauces et les condiments

Les sauces tiennent une place prépondérante dans la cuisine française. C'est à Antonin Carême (1784-1833) que revient le mérite d'avoir systématisé le chapitre des sauces (il en a dénombré plus de deux cents), en les divisant d'abord en sauces froides et chaudes et en introduisant dans celles-ci la notion de sauce «mère» dont découlent des variantes. Au coeur de ce système, on distingue d'abord les sauces blanches ou brunes faites à partir d'un roux (mélange à part égale de beurre et de farine) ; ensuite les émulsions, qu'elles soient obtenues à chaud avec du beurre, comme la hollandaise et la béarnaise, ou à froid avec de l'huile comme la mayonnaise. Au répertoire classique se sont peu à peu ajoutées des sauces étrangères ou régionales, caractérisées par un ingrédient principal : l'ail (aïoli), la crème fraîche (sauce normande), l'oignon (sauce lyonnaise), etc.

Les condiments sont des éléments ou des préparations capables de relever le goût des aliments et des mets cuisinés. Ce terme générique très vaste recouvre aussi bien les épices et les aromates que les sauces et diverses compositions plus ou moins cuisinées (chutneys, pickles, essences, etc.). Les beurres composés sont des beurres assouplis auxquels on a ajouté divers éléments crus ou cuits, réduits en purée ou hachés très finement. Il s'agit également de beurre cuit ou simplement fondu, auquel on incorpore des assaisonnements et des condiments de toutes sortes. Les beurres composés accompagnent viandes et poissons grillés. Ils interviennent également dans la finition de certaines sauces.

Les fonds sont des bouillons aromatisés, gras ou maigres, à base de veau, de boeuf ou de volaille, voire de gibier ou de légumes. Ils sont destinés aux diverses sauces ; on les emploie pour mouiller des ragoûts ou des viandes braisées. Les fumets sont des fonds de poisson ou de crustacé. Le court-bouillon est un mouillement plus ou moins aromatisé servant principalement à faire cuire les poissons et les crustacés, mais aussi à cuisiner les abats blancs. On trouve dans le commerce des courts-bouillons lyophilisés, faciles d'emploi pour les maîtresses de maison pressées (il suffit de les diluer dans de l'eau). En principe, on ne jette jamais un court-bouillon : filtré, il peut en effet servir pour un potage ou une sauce blanche. La marinade est une préparation liquide aromatisée dans laquelle on fait baigner plus ou moins longtemps des substances alimentaires soit pour les attendrir, soit pour en modifier la saveur en les imprégnant du parfum de condiments.

Les gelées sont des préparations translucides qui, en refroidissant, se solidifient. Elles servent à enrober, à masquer, à coller les chauds-froids, à dresser les aspics. Elles se préparent avec des os et des viandes gélatineuses ou des têtes et débris de poisson que l'on fait cuire dans de l'eau avec des aromates. On peut augmenter le degré de solidification en ajoutant quelques feuilles de gélatine. Il existe dans le commerce des gelées en poudre très pratiques qu'il suffit de diluer dans de l'eau froide, puis d'amener à ébullition.

Les panades, les panures et les farces

Les panades sont des préparations à base de farine, utilisées pour lier les farces à quenelles, grasses ou maigres. Certains appareils à panade utilisent comme base, outre la farine, des jaunes d'oeufs, du pain, de la pulpe de pomme de terre ou encore du riz.

Les panures se composent principalement de mie de pain fraîche finement émiettée, faite avec du pain de mie écroûté et passé au tamis. On les utilise seules ou mélangées avec du fromage ou de l'ail, ou avec de la farine et des oeufs. On pane les mets avant de les frire, de les sauter ou de les faire griller, ou on les parsème de panure pour les gratiner. Quant aux farces, ce sont des mélanges d'éléments crus ou cuits, hachés plus ou

moins finement et assaisonnés, utilisés pour farcir gibiers, légumes, oeufs, pâtes, poissons, viandes et volailles. Les farces constituent aussi la base de ballottines, friands, galantines, pâtés ou terrines. On distingue trois grandes familles de farces : les farces maigres à base de légumes ; les farces grasses à base de viandes et d'abats ; les farces de poisson. C'est en général la chair hachée (de viande ou de poisson) qui constitue la base d'une farce, et les ingrédients annexes lui donnent son caractère et sa consistance. L'assaisonnement est déterminant : épices, aromates, fines herbes, alcool, fumet, essence de truffe, sel et poivre, parfois aussi fruits secs.

(...) Présentation de l'éditeur

1800 RECETTES

1 800 recettes pour tout cuisiner :

- ° les préparations de base (fonds, sauces, pâtes...)
- ° les grands classiques de la cuisine familiale (blanquette de veau, tomates farcies, pot-au-feu...)
- ° les plats de fête (civet de lièvre au chocolat, canard laqué, foie gras en brioche...)
- ° les spécialités régionales (flamiche, cotriade, ratatouille, far...)
- ° les mets étrangers les plus connus (osso-buco, minestrone, waterzoi...).

Un chapitre spécial «cuisine rapide» : plus de 60 plats sains et savoureux, prêts en moins de 20 minutes, à base des réserves les plus courantes du placard et du réfrigérateur.

Les tours de main et les gestes essentiels dans la cuisine, illustrés étape par étape.

Toute la cuisine à portée de main !

Sous la direction du Pr Jean-Pierre Wainsten (professeur associé de médecine générale), une équipe de 23 spécialistes éminents (Pr Frydman, Pr Duboc, etc.) et 5 journalistes médicaux. Biographie de l'auteur

Sous la direction du Pr Jean-Pierre Wainsten (professeur associé de médecine générale), une équipe de 23 spécialistes éminents (Pr Frydman, Pr Duboc, etc.) et 5 journalistes médicaux.

Download and Read Online Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation Collectif #SE7MY3DW4PK

Lire Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation par Collectif pour ebook en ligne
Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation par Collectif 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 Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation par Collectif à lire en ligne.
Online Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation par Collectif ebook Téléchargement PDF
Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation par Collectif Doc
Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation par Collectif Mobipocket
Petit Larousse de la cuisine - nouvelle présentation par Collectif EPub

SE7MY3DW4PKSE7MY3DW4PKSE7MY3DW4PK