



Soupes, potages et veloutés

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Soupes, potages et veloutés

Marie Simmons

Soupes, potages et veloutés Marie Simmons

 [Télécharger Soupes, potages et veloutés ...pdf](#)

 [Lire en ligne Soupes, potages et veloutés ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Soupes, potages et veloutés Marie Simmons

142 pages

Extrait

Les différents types de soupes

La soupe est l'un des mets les plus répandus et les plus appréciés dans le monde entier : de la bouillabaisse - spécialité méridionale - au minestrone - opulente soupe de légumes italienne -, ce plat offre une grande diversité de saveurs et symbolise parfaitement la convivialité du repas pris en famille ou partagé entre amis.

Les soupes sont classées selon le liquide qui constitue la base de leur préparation, selon leur texture finale ou selon les différents ingrédients qui interviennent dans leur composition. Les recettes sont ainsi regroupées en quatre chapitres.

Les bouillons ou potages clairs Le bouillon - liquide clair, enrichi de légumes, de viande ou de poisson - mijote doucement. Le cas échéant, il est soigneusement dégraissé. La soupe à l'oignon gratinée (p. 55), en dépit des apparences, appartient à cette catégorie : les oignons caramélisés et le fromage gratiné sont trompeurs, mais la soupe à l'oignon est bel et bien un bouillon de boeuf !

Les potages liés

À base de bouillon, les potages liés sont définis par les légumes qui les composent. Carottes, poireaux, tomates, pommes de terre, haricots secs -séparément ou ensemble - sont ainsi cuisinés dans un bouillon, puis mixés, en totalité ou en partie, pour donner un potage onctueux ou jouer du contraste avec les morceaux de légumes. Présentation de l'éditeur

Secrets de cuisine ? Plus qu'un simple livre de recettes, vous avez entre les mains un véritable cours particulier de cuisine pour vous guider tout au long de la réalisation de vos sauces et salsas.

Fond de volaille ou de veau ? Fumet de poisson ? Béchamel, hollandaise, beurres aromatisés, sauce barbecue, pesto... : des sauces déglacées et réduites aux émulsions et sauces au beurre, sans oublier les salsas et autres accompagnements, cet ouvrage vous propose plus de 70 recettes, d'ici et d'ailleurs, pour chaque occasion, chaque saison, mais aussi pour tous les goûts et... tous les appétits.

Des explications simples et illustrées pas à pas par des photographies.

Toutes les techniques fondamentales et tous les tours de mains indispensables pour rassurer les cuisiniers débutants.

Les «trucs» du chef pour choisir les bons produits, adapter une recette, rattraper une sauce, gagner du temps...

Des variantes aux recettes de base pour décliner vos menus au gré de vos envies.

Des idées d'alliances gourmandes, mais aussi de service et de décoration pour apporter votre petite touche personnelle à vos recettes.

La liste des ustensiles et du matériel utiles ainsi que des conseils d'utilisation.

Un glossaire et un index.

Download and Read Online Soupes, potages et veloutés Marie Simmons #E2DJ34V0KON

Lire Soupes, potages et veloutés par Marie Simmons pour ebook en ligne Soupes, potages et veloutés par Marie Simmons 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 Soupes, potages et veloutés par Marie Simmons à lire en ligne. Online Soupes, potages et veloutés par Marie Simmons ebook Téléchargement PDF Soupes, potages et veloutés par Marie Simmons Doc Soupes, potages et veloutés par Marie Simmons Mobipocket Soupes, potages et veloutés par Marie Simmons EPub

E2DJ34V0KONE2DJ34V0KONE2DJ34V0KON