



56 recettes d'antan réactualisées avec gourmandise dans Le Creuset, le livre de Cuisine

Dans cet ouvrage, le chef du restaurant parisien Aux Lyonnais, David Rathgeber, réinterprète avec modernité et créativité 56 recettes traditionnelles savoureuses qu'il adapte à la gamme de la marque Le Creuset : cocottes, marmites, plats à gratin, terrines... autant d'instruments de cuisson conçus pour permettre une cuisine saine et délicieuse !

Lotte rôtie, blanquette de veau, gigot de sept heures, canard aux olives, agneau en navarin printanier, risotto aux cèpes, clafoutis aux abricots... Cet ouvrage présente des recettes simples et accessibles organisées autour de six thématiques : Soupes et Entrées, Poissons, Viandes, Volailles, Légumes et Desserts.

Les recettes sont accompagnées de précieux conseils du chef pour bien choisir les produits et de suggestions du sommelier afin d'accorder plats et vins.

Un ouvrage pour le plaisir des papilles donc mais aussi des yeux puisque les recettes sont toutes illustrées de photos réalisées par Thomas Duval, photographe du Spoon Cook Book et du Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse Méditerranée, qui propose dans cet ouvrage une nouvelle mise en image de la cuisine traditionnelle française.

Informations techniques :

Format : 210 x 210 mm

Pages : 144 pages

Prix : 16 euros

Editeur : Les Editions Culinaires

PHOTOS SUR DEMANDE

Contact Presse :

Sarah Mompeurt

+ 33 (0)1 53 67 66 30

