



Terrines et pâtés

Vincent Allard, Stéphan Vecchio

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Terrines et pâtés Vincent Allard, Stéphan Vecchio

 [Download Terrines et pâtés ...pdf](#)

 [Read Online Terrines et pâtés ...pdf](#)

Terrines et pâtés

Vincent Allard, Stéphan Vecchio

Terrines et pâtés Vincent Allard, Stéphan Vecchio

Téléchargez et lisez en ligne Terrines et pâtés Vincent Allard, Stéphan Vecchio

183 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

À une époque où la mode est encore à la «chasse aux calories», la charcuterie n'a pas toujours bonne presse... à tort (remplacer une tartine de pain beurre par la même quantité de pain rillettes, et l'on obtiendra deux fois moins de calories pour un apport de 15 % de protéines d'excellente qualité : qu'on se le dise). Pâtés et terrines pâtissent ainsi d'une mauvaise réputation usurpée de lourdeur et de «trop de gras».

Comme en tout d'ailleurs, c'est l'excès de consommation qui est nuisible.

À y regarder de plus près, on découvre une très grande variété alimentaire selon les ingrédients utilisés : viandes diverses, poissons, légumes, fruits... L'éventail des possibilités est immense. Que ce soit en entrée, en plat de résistance ou en dessert, terrines et pâtés trouvent facilement leur place.

Il y a des recettes pour tous les goûts (chacun selon son humeur ou ses préférences), du pâté de campagne - riche en viandes et au goût prononcé - jusqu'à la fine et délicate mousse de foie, en passant par les pâtés en croûte et les ballottines, les terrines de poisson aux saveurs iodées ou les terrines et mousses de légumes - une variante intéressante en guise d'accompagnement -, sans oublier les préparations à base de fruits - une idée à creuser pour étonner vos papilles gustatives.

«C'est compliqué à préparer.» Voilà encore une idée reçue qu'il faut s'employer à combattre. Non seulement les préparations sont simples mais elles sont rapides à réaliser. Le facteur temps ne joue qu'au moment de la cuisson qui nécessite environ 1 heure 1/2 (on peut faire autre chose en attendant) et dans la nécessité de laisser reposer avant de consommer (on peut les préparer à l'avance, le goût n'en est que meilleur).

QUELQUES TRUCS DE BASE

Pour les pâtés et terrines à base de viande, les ingrédients utilisés peuvent varier considérablement (gibier, porc, veau, volaille et toutes sortes de foies), mais c'est la matière grasse qui aura la charge d'assurer la cohésion de la préparation (lard frais, saindoux, poitrine nature ou fumée). Sans elle, on obtient un mets friable, de présentation médiocre et qui se conserve moins longtemps. Présentation de l'éditeur

Quoi de plus convivial que de commencer un repas par une terrine et quelle fierté quand elle est, de surcroît, faite maison ! Voici un ouvrage qui vous révélera les secrets de ces plats incontournables et vous donnera des idées originales de terrines et de pâtés à réaliser en toute simplicité.

Tous les détails de la réalisation sont données de façon simple et pratique :

- ° choix des ingrédients ;
- ° dosage ;
- ° temps de cuisson ;
- ° conseils et astuces de préparation.

En tout, près de 100 recettes de terrines et pâtés (de la terrine d'agneau d'estran, en passant par la terrine de melon à la crème de cassis, la terrine normande à la pistache ou par celle de Saint-Jacques au Champagne), accompagneront avec bonheur tous vos repas de famille.

Vincent Allard, gastronome, est depuis des années un passionné de cuisine. Il consacre une très grande part de ses loisirs à mitonner des petits plats ou à découvrir des nouveautés dans l'art culinaire. Il est l'auteur aux éditions De Vecchi de : Les Desserts familiaux, La Cuisine des poissons et des crustacés...

Stéphan Vecchio est un professionnel de la restauration, passionné par les arts culinaires et épicurien dans l'âme. Il a collaboré avec Vincent Allard à l'ouvrage Les Desserts familiaux. Biographie de l'auteur

Vincent Allard, gastronome, est depuis des années un passionné de cuisine. Il consacre une très grande part

de ses loisirs à mitonner des petits plats ou à découvrir des nouveautés dans l'art culinaire. Il est l'auteur aux éditions De Vecchi de : Les Desserts familiaux, La Cuisine des poissons et des crustacés... Stéphane Vecchio est un professionnel de la restauration, passionné par les arts culinaires et épicurien dans l'âme. Il a collaboré avec Vincent Allard à l'ouvrage Les Desserts familiaux.

Download and Read Online Terrines et pâtés Vincent Allard, Stéphane Vecchio #J7V0UM1H84A

Lire Terrines et pâtés par Vincent Allard, Stéphan Vecchio pour ebook en ligne Terrines et pâtés par Vincent Allard, Stéphan Vecchio 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 Terrines et pâtés par Vincent Allard, Stéphan Vecchio à lire en ligne. Online Terrines et pâtés par Vincent Allard, Stéphan Vecchio ebook Téléchargement PDF Terrines et pâtés par Vincent Allard, Stéphan Vecchio Doc Terrines et pâtés par Vincent Allard, Stéphan Vecchio Mobipocket Terrines et pâtés par Vincent Allard, Stéphan Vecchio EPub
J7V0UM1H84AJ7V0UM1H84AJ7V0UM1H84A