

[FREE] File size: 64.Mb

Petit Livre de - Meilleurs desserts d'antan en 110 recettes



Par Hlose Martel
**Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks*

Dtails sur le produit Rang parmi les ventes : #172702 dans eBooksPubli le: 2012-12-20Sorti le: 2012-12-20Format: Ebook Kindle

[FREE] Petit Livre de - Meilleurs desserts d'antan en 110 recettes

Par Hlose Martel : Petit Livre de - Meilleurs desserts d'antan en 110 recettes before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Petit Livre de - Meilleurs desserts d'antan en 110 recettes:

 **Download**

 **Read Online**

Description :

Prsentation de l'diteurParce qu'il n'y a rien de meilleur que la cuisine de nos grands-mres ! Vous avez oubli le got des madeleines de votre enfance ? Le riz au lait de votre grand-mre vous manque ? N'attendez pas que ces souvenirs s'estompent ! Vous voulez revivre les moments o votre grand-mre s'installait aux fourneaux pour vous prparer des desserts succulents, sentir nouveau les parfums de caramel, de brioche, de douce cannelle, de pommes cuites dans leur jus dor? Ce Petit Livre vous ramne aux valeurs sres de la bonne cuisine d'antan avec des recettes de desserts privilgiant les produits de qualit! Redcouvrez la brioche aux pralines, le vritable clafoutis, la tarte aux pommes flambes et bien d'autres douceurs encore !Pour tous les gourmands, 120 recettes consommer sans modration !ExtraitIntroduction On a tous un jour ou l'autre la nostalgie des desserts de notre enfance. On rve de parfums de caramel, de brioche, de chocolat chaud, de douce cannelle,

de pommes cuites dans un jus dor, de chocolat, de confitures, et on croit voir une grand-mère poudrée, aux cheveux blancs mousseux et au sourire bienveillant qui s'affaire aux fourneaux, lunettes sur le bout du nez. Quel bonheur, les jours de stress, les soirs de fatigue, dans les petits coups de blues, de se réfugier, pour un instant, dans les valeurs sages de la bonne cuisine d'antan. Un peu d'histoire Au fil des siècles, les desserts ont pris une place grandissante dans la gastronomie. L'Antiquité les ignorait, mais le Moyen Âge faisait la part belle aux fruits du verger, pommes, poires, prunes, amandes, souvent cuisinés avec du vin et des épices. Les tartes, les flans, les crèmes étaient aussi servis les jours de banquet. La Renaissance a vu arriver d'Italie de délicieuses douceurs comme le macaron ou la frangipane. Mais c'est surtout au XIX^e siècle que les cuisiniers ingénieux se lancèrent dans la pâtisserie, avec imagination et talent, en France mais aussi en Angleterre, en Allemagne ou en Autriche. La naissance des mythes culinaires Sans le savoir, le plus souvent, nous dégustons les desserts favoris de nos aïeux, les mêmes tartes dorées, les mêmes crèmes délicates. Chaque famille avait ses recettes fétiches, ses traditions, chaque région avait ses coutumes. Certaines recettes étaient disputées, ou jalousement gardées par leurs créateurs, faisant l'objet d'interminables débats et même de procédures. D'autres furent inventées par accident, comme la tarte Tatin, ou pour faire face à l'impromptu, comme le crêmet d'Anjou, ou bien pour honorer une jolie dame, comme les crêpes Suzette ou les pêches Melba... D'autres encore ont été créées par d'humbles ménagères qui avaient la lourde responsabilité de nourrir une famille nombreuse sans grands moyens. Et pour finir Pour tous ces desserts, qu'ils soient simples ou élaborés, vous choisirez des produits de qualité et oublierez, pour une fois, de compter les calories. Le plus souvent, le lait doit être entier, le beurre abondant, tout comme la crème pâtissière ou liquide, et les fruits pleine maturité. Dans ce Petit Livre, découvrez ou retrouvez plus de 100 recettes de desserts d'antan qui privilégient la qualité des produits. Oubliez les allégés, les dulcifiés, soyez gourmet, soyez gourmand et célébrez sans retenue la bonne cuisine traditionnelle. Présentation de l'auteur Parce qu'il n'y a rien de meilleur que la cuisine de nos grands-mères ! Vous avez oublié le goût des madeleines de votre enfance ? Le riz au lait de votre grand-mère vous manque ? N'attendez pas que ces souvenirs s'estompent ! Vous voulez revivre les moments où votre grand-mère s'installait aux fourneaux pour vous préparer des desserts succulents, sentir à nouveau les parfums de caramel, de brioche, de douce cannelle, de pommes cuites dans leur jus doré ? Ce Petit Livre vous ramène aux valeurs sages de la bonne cuisine d'antan avec des recettes de desserts privilégiant les produits de qualité ! Redécouvrez la brioche aux pralines, le véritable clafoutis, la tarte aux pommes flambées et bien d'autres douceurs encore ! Pour tous les gourmands, 120 recettes consommer sans modération !