

Livre

**Auteur(s)** : Chapon, Philippe ;Vaillant, Jean-Charles ;Brançq-Lepage, Isabel

**Titre(s)** : cuisine des fruits (La) / Philippe Chapon, photographies Jean-Charles Vaillant, stylisme Isabel Brançq-Lepage.

**Editeur(s)** : Chêne, 2009.

**Autres** : 183 p . 22 cm

**Résumé** : Pourquoi réserver les fruits aux desserts ? Avec ce livre, framboises, fraises, poires, pommes, agrumes et autres fruits se prêtent à toutes les fantaisies, du début à la fin des repas. Ils se marient très classiquement à des viandes, des poissons ou des fromages, comme les maquereaux au citron, le magret de canard aux figues, ou le brie au beurre de noix. Ils donnent un parfum inédit aux moutardes, vinaigres et huiles parfumées, et forment des duos plus inattendus : gambas au beurre de fraise, gigot aux pistaches ou paella aux pêches. Sans oublier, bien sur, les desserts qui autorisent toutes les variations : compotes légères, fruits rafraîchis, entremets fondants, cakes moelleux ou biscuits croustillants. En plus de 100 recettes inédites et superbement illustrées, Philippe Chapon nous invite à découvrir une véritable cuisine des fruits. Saine et vitaminée, légère, elle est simple à réaliser tout au long de l'année, et nouvelle à chaque saison.

**Sujet(s)** : Cuisine (fruits)



## Exemplaires

Espace	Localisation	Cote	Utilisation	Disponibilité	Bib. d'origine
Adultes	Documentaires	641.86 CUI	Prêt normal	Sorti	Binic-Etables