



## **Les secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Les secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées

*De De Vecchi*

**Les secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées** De De Vecchi

"Les sauces sont à la cuisine ce que les couleurs sont à un tableau de maître." Brunes ou blanches, chaudes ou froides, sucrées, salées... Ce sont près d'un millier de recettes que l'auteur, chef de cuisine, présente ici avec : le temps de préparation ; le niveau de difficulté ; les associations ; les utilisations. Hors-d'œuvres, grillades, gibier, pâtes, poissons, crustacés, desserts, tous se retrouvent associés à des sauces, des plus simples aux plus complexes. Un index complet permet de choisir la meilleure sauce à confectionner en fonction du plat à préparer. Vous y trouverez aussi : les grandes familles de sauces (fonds de cuisine, bouillon, mayonnaise...) ; les aromates et condiments aromatiques ; les condiments ; un lexique de cuisine. Une bible culinaire unique ! Une véritable anthologie de la cuisine française puisque Gilles Dubois a puisé dans les archives des plus grands maîtres tout aussi réputés les uns que les autres, de Brillat-Savarin à Auguste Escoffier, et de bien d'autres encore !

 [Télécharger Les secrets d'un maître saucier : 100 recett ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les secrets d'un maître saucier : 100 rece ...pdf](#)

**Téléchargez et lisez en ligne Les secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées De De Vecchi**

---

407 pages

Présentation de l'éditeur

Quoi de plus enthousiasmant qu'une sauce, une crème ou un coulis pour tempérer le fumet d'un gibier, relever une viande blanche ou rehausser discrètement les saveurs marines d'un poisson poêlé ? Les sauces du répertoire français se comptent en plusieurs centaines, brunes ou blanches, chaudes ou froides. Grâce à cet ouvrage, c'est un millier de recettes dont l'auteur, chef de cuisine, vous révèle le secret, s'inspirant des merveilleuses créations d'Antonin Carême, de Brillat-Savarin, d'Escoffier et de bien d'autres maîtres plus réputés les uns que les autres. En fonction du type de mets que vous désirez préparer (hors-d'oeuvre, grillades, gibier, pâtes, poissons, crustacés, viande blanche), un index complet vous permettra de choisir la meilleure sauce à confectionner. Ainsi, que vous soyez cuisinier confirmé ou simple amateur de bonne cuisine, vous trouverez dans cette véritable "bible" tout ce qu'il vous faut savoir pour ravir votre famille ou vos amis !

Biographie de l'auteur

Gilles Dubois est chef de cuisine. Ancien membre de l'Académie de gastronomie Brillat-Savarin, de l'ordre mondial des gourmets dégustateurs, de la chaîne mondiale des rôtisseurs, ainsi que de la fondation François-Rabelais. Il se passionne depuis toujours pour la confection des sauces, une spécialité de l'art culinaire français, dont il a fait sa spécialité à part entière

Download and Read Online Les secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées De De Vecchi #58PBYLEHN7G

Lire Les secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées par De De Vecchi pour ebook en ligneLes secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées par De De Vecchi 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 Les secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées par De De Vecchi à lire en ligne.Online Les secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées par De De Vecchi ebook Téléchargement PDFLes secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées par De De Vecchi DocLes secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées par De De Vecchi MobipocketLes secrets d'un maître saucier : 100 recettes sucrées et salées de sauces, coulis, crèmes, gelées par De De Vecchi EPub

**58PBYLEHN7G58PBYLEHN7G58PBYLEHN7G**