

I'm human



Livre recette legumes

Livre recette jus de legumes. Meilleur livre de recette legumes. Livre recette legumes facile. Livre recette legumes de saison. Livre recette legumes enfants.

Vous vous sentez dépourvu lorsque la bise arrive ? Vous cherchez des idées pour cuisiner entre octobre et avril ? Ce livre est fait pour vous ! Meret Bissegger, une chef cuisinière suisse engagée dans le mouvement slow food, partage avec vous des recettes faciles à préparer avec les légumes de saison. Ce n'est pas juste un livre de recettes : il s'agit d'une approche plus profonde pour cuisiner les légumes, en révélant leurs saveurs inattendues. Les légumes sont souvent l'élément principal de ces recettes, ce qui fera plaisir aux végétariens et végétaliens. Meret Bissegger a parcouru le Tessin et l'Italie à la rencontre de producteurs et de maraîchers bio pour vous montrer les produits locaux. Elle a appris beaucoup sur la culture et l'histoire des légumes, qu'ils soient connus ou oubliés. Découvrez les secrets des légumes avec ces livres culinaires incroyables ! Tired of the same old veggies, same old taste ? Well, it's time to rock'n'roll with poireau and betterave ! Not believing it ? These amazing cookbooks are here to prove that veggies can be super cool ! 1. Tous les légumes (Caroline Lesguillons) - Get ready for over 160 recipes for 53 different veggies ! Say goodbye to boring epinards à la crème , and hello to delicious chou and fromage feuilletés ! Even lentilles get transformed into a tasty bolognaise végétale . And who knew cresson could be reinvented as an original pesto ? Accessible, quick, and perfect for any season, these recipes are for everyone - vegans, vegetarians, or omnivores. Caroline shows us that healthy food can be simple and mouth-watering. 2. L'art de sublimer les légumes (Alice Hart) - No more boring brocolis à la vapeur ! Alice teaches us how to make spring rolls with seasonal veggies, light summer lasagnes , or even tostadas topped with fèves and butternut . Each legume reveals its gustatory potential. A true guide for those who want to eat healthy without sacrificing pleasure. Ready to revisit your classics ? 3. Je cuisine les légumes de mon potager (Sandrine Duport) - Discover over 160 savory recipes in this book by Sandrine Duport. From spring to winter, every legume finds its place at the table. Classic dishes are revisited with flair, and we learn how to prepare creamy gratins , comforting soups , and crispy tarts . But that's not all ! The author surprises us with a spicy cucumber curry , a cauliflower bread pudding , and even a beetroot steak ! Legumes become silky purées or crunchy salads. Get ready for a culinary adventure ! Entre les saveurs et les textures, le fenouil s'associe au citron, tandis que les petits pois flirtent avec la menthe. C'est un festival de couleurs et de goûts ! L'édition JOUVENCE offre 192 pages. Ensuite, il y a "Mange tes légumes !" d'Émilie Sarnel, Stéphanie Antoine et Pauline Beauvais, disponible sur Amazon et Fnac. Pour ruser pour la bonne cause ? Les auteures proposent des recettes ingénieuses pour les enfants. On découvre 75 recettes et 16 légumes déclinés de trois façons différentes. Il y a également des astuces pour détourner l'attention des petits réfractaires. Enfin, "Vive les légumes à volonté !" collectif offre 100 recettes rapides et savoureuses. L'accent est mis sur la facilité : trois étapes suffisent pour chaque plat. Les légumes se déclinent sous toutes leurs formes, du petit-déjeuner au dîner. Il y a également "La bonne cuisine des légumes" de Céline Maguet et Agathe Hernandez, disponible sur Amazon et Fnac. L'ouvrage propose une véritable bible des légumes avec plus de 55 fiches informatives agencées alphabétiquement. L'auteur nous propose une collection de plus de 100 recettes créatives pour transformer différentes variétés de légumes en plats délicieux. Les recettes varient des boulettes croustillantes et des tartes savoureuses aux chips maison et aux lasagnes colorées. Le livre met l'accent sur le rôle des épices dans la cuisson, présentant des associations audacieuses comme le gratin de panais au curry. Il explore également les techniques de préparation et de cuisson pour mettre en valeur chaque légume. Le livre est plus qu'un simple recueil de recettes ; c'est un véritable cours de cuisine qui nous enseigne plus de 45 techniques essentielles, illustrées par des gestes en pas à pas. Il propose ensuite 80 recettes variées, allant du cheesecake salé aux tomates multicolores au tajine de choux-raves aux fruits secs. Les classiques sont revisités, comme les pommes Pont-Neuf (frites épaisses) accompagnées d'un ketchup maison aux piquillos. Régis Marcon nous invite à redécouvrir les trésors du potager dans ce livre dédié aux légumes. Il propose 110 créations culinaires originales, allant de la tarte tatin d'endives au pâté en croûte de légumes. Les associations surprennent agréablement, comme l'asperge transformée en glace accompagnée de cistre. Enfin, "1 légume = 3 recettes" nous offre une méthode simple pour sublimer les produits du potager. La restauratrice Céline Mingam nous livre ses secrets et nous montre comment transformer un légume brut en mets savoureux. La clé ? Jouer sur les découpes, les cuissons et les assaisonnements. Le livre "Mes cocottes qui mijotent" de Stéphanie de Turckheim vous invite à redécouvrir les joies de la cuisson en cocotte. Avec 65 recettes simples et délicieuses, cette aventure culinaire réchauffera vos soirées d'hiver. De l'épaule d'agneau aux poivrons au poulet fondant aux 40 gousses d'ail, chaque plat est un voyage gourmand à travers les terroirs français et des contrées lointaines. Stéphanie partage son amour pour les plats mijotés en vous proposant recettes traditionnelles et créations originales. Les photos alléchantes qui accompagnent ces recettes feront monter l'appétit de vos convives, et la simplicité des ingrédients (de 2 à 6 éléments par recette) rendra votre expérience culinaire encore plus agréable. C'est l'occasion idéale pour régaler famille et amis en toute simplicité avec ces plats réconfortants qui mijoteront dans vos cocottes. Alors, laissez-vous tenter par cette aventure culinaire ! Mijotés et autres plats d'hiver (Collectif) Disponible sur Amazon Disponible à la Fnac. Lorsque l'hiver arrive, rien de mieux qu'un bon plat mijoté pour se réchauffer. Ce livre contient une sélection de 100 recettes conçues spécialement pour cette saison froide. Des plats variés comme le bœuf braisé aux champignons au gratin de patates douces sont proposés, en passant par la soupe de poissons et les papillotes de maquereau. Tous les types de cocottes peuvent être utilisés pour ces recettes, y compris le célèbre modèle Cocotte-Minute. Une sélection de recettes mijotées pour ravir vos papilles ! Ce livre propose des plats salés et sucrés à mijoter au fil des saisons, avec des recettes pratiques qui se réchauffent et se congèlent aisément. Des classiques revisités aux associations audacieuses, il y en a pour tous les goûts : quiche au fromage et à l'oignon, risotto aux cépes et épinards, merlu aux poivrons... Les plats mijotés de Paul Bocuse est un ouvrage qui sublime des mets traditionnels avec brio. Au menu : bœuf mode, petit salé aux lentilles, poule au pot, sauté de veau Marengo, cassoulet...