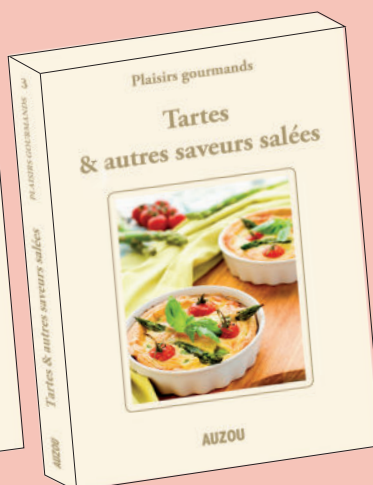
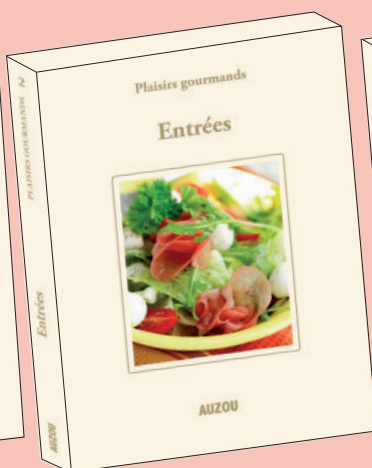
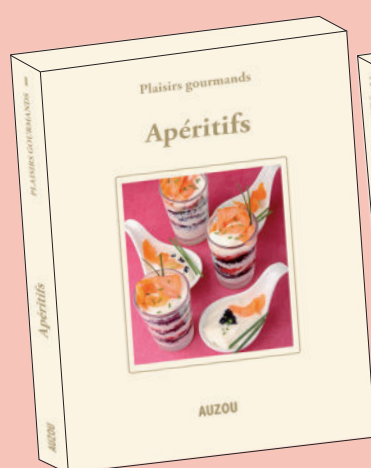


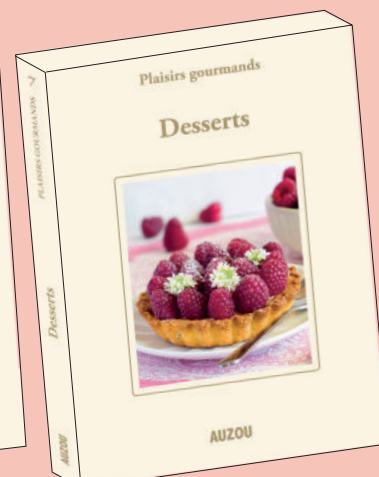
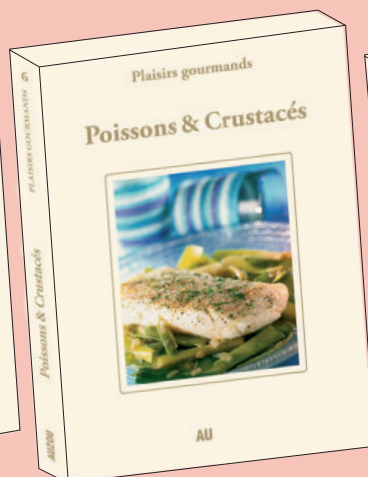
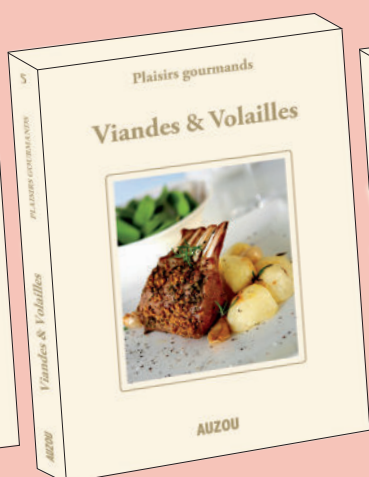
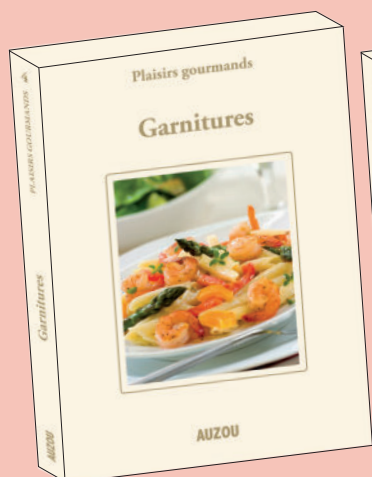


Plaisirs gourmands

Découvrez plus de 1 100 recettes savoureuses !



7
VOLUMES



- 6 volumes de 176 pages, 1 volume de 192 pages avec reliure skyvertex + fers à dorer.
- Vignette en plein papier pelliculé contrecollée sur chaque couverture.
- Format : 190 x 260 mm.



Le meilleur de la cuisine vous attend
au fil des 1 248 pages de cette collection.

Une collection pratique en 7 volumes pour cuisiner

• L'indication de la sous-thématique pour vous repérer dans l'ouvrage.

• Le titre.

• Chaque volume a une couleur spécifique pour un meilleur repérage des thématiques.



Pizzas

Pizza aux poivrons

15 min 20 min facile pas cher tavel rasé

Ingrédients

4 personnes

- 400 g de pâte à pizza
- 200 g de fromage râpé
- 1 petit poivron vert
- 1 petit poivron rouge
- 1 oignon
- 1 boule de mozzarella
- 12 olives noires
- 8 c. à s. de sauce tomate
- 1 c. à c. d'origan
- Huile d'olive
- 1 petit piment
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Pelez et émincez finement l'oignon. Ouvrez les poivrons, ôtez leur pédoncule et épépinez-les. Détaillez-les en fines lamelles.
2. Étalez la pâte sur une plaque de four. Ajoutez la sauce tomate jusqu'à 1 cm du bord. Saupoudrez d'origan. Garnissez de fromage râpé et de mozzarella coupée en tranches. Ajoutez la moitié des olives coupées en tranches.
3. Faites cuire 20 minutes. À la sortie du four, décorez de lamelles de poivrons et d'oignon, d'olives entières et de rondelles de piment.

ASTUCE
Il existe de nombreuses variétés de poivrons : De quoi donner de la couleur à votre pizza !

22

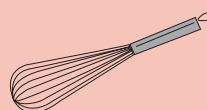
23

• Le nombre de personnes.



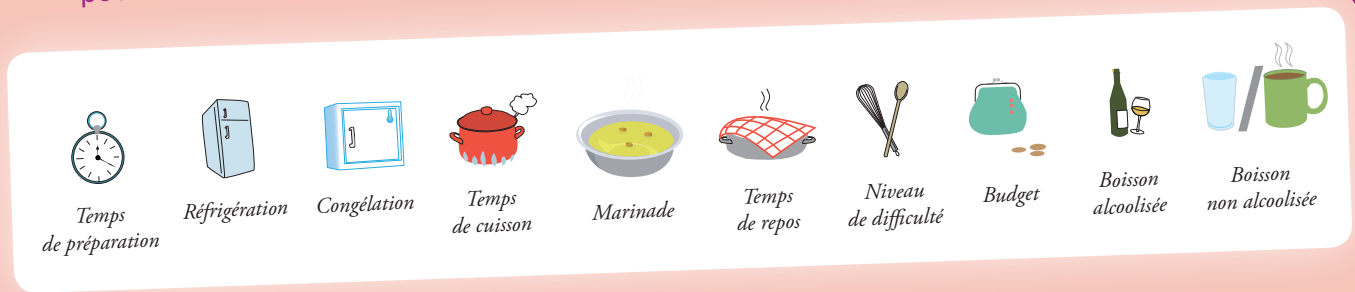
• La photo du plat terminé : cette collection présente plus de 1 000 magnifiques photos qui vous donneront envie de mijoter de bons petits plats.

• Des mises en pages variées, agréables à feuilleter : une recette et une photo sur une page, une recette sur une page, une photo en face ou deux recettes sur une page, une photo en face.



selon toutes les envies et toutes les occasions !

- Des pictogrammes colorés attirent tout de suite l'œil sur les indications indispensables pour choisir votre recette en fonction de votre planning, de votre dextérité ou de votre budget.



Amuse-bouches

Muffins aux olives



Ingrédients

- 4 personnes
- 1 œuf, 10 cl de lait
 - 125 g de farine
 - 50 g d'olives vertes dénoyautées et hachées
 - 40 g de parmesan râpé
 - 30 g de beurre fondu
 - 1/2 sachet de levure
 - 1 c. à c. de romarin séché moulu
 - Sel et poivre

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients. Salez, poivrez. Répartissez ce mélange dans des moules à muffin.
2. Faites cuire les muffins dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 25 minutes.
3. Démoulez-les et servez-les tièdes ou froids.

ASTUCE

Vous pouvez ajouter des morceaux de jambon à la préparation.

42

- La préparation est développée en 5 points maximum, de façon claire et précise.



- La liste des ingrédients.

Amuse-bouches

Muffins au fromage



Ingrédients

- 4 personnes
- 2 œufs
 - 100 g de farine
 - 100 g de fromage râpé
 - 12,5 cl de yaourt nature
 - 1/2 sachet de levure chimique
 - 3 c. à s. de beurre
 - Sel et poivre

Préparation

1. Battez les œufs avec du sel et du poivre puis ajoutez la farine, la levure, le yaourt et le beurre fondu. Mélangez.
2. Ajoutez le fromage râpé et mélangez.
3. Remplissez des moules à muffin aux deux tiers et faites cuire dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 30 minutes environ.

ASTUCE

Ajoutez quelques dés de jambon blanc.



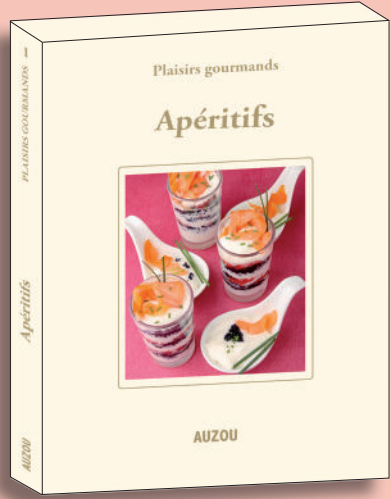
43

- Le coin « astuce » vous inspirera à tout moment en vous proposant des variantes et conseils pour réussir votre recette comme un professionnel du monde culinaire et pour manger équilibré !

Volume 1

Apéritifs

- Amuse-bouches
- Toasts et tartines
- Verrines
- Cocktails et jus



Verrines

Verrines de potiron aux noix de cajou et citron

30 min 10 min facile pas cher eau

Ingrédients

4 verrines

- 500 g de potiron
- Huile
- Zeste de citron
- 1 verre de sauce de soja
- Cannelle
- Sucre
- Sel

Préparation

1. Mixer et cresser en dés le potiron, puis faire les servir dans une poêle avec de l'huile et du sel. Laisser cuire 3 minutes. Ajouter la cannelle et le sucre. Déposer et laisser cuire à feu doux 3 minutes. Egoutter et faire sécher très attention à ne pas craquer les dés de potiron. Réserver au chaud.
2. Faire revenir les noix de cajou avec de la cannelle, du sucre et de l'huile. Egoutter.
3. Servir dans un verre les dés de potiron encore chauds avec les noix de cajou caramélisées. Décorer de zeste de citron.



Verrines

Verrines de tomates et concomre au tartare

20-15 min facile pas cher eau

Ingrédients

2 verrines

- 2 tomates mûres
- 2 tomates vertes
- 10 concomres
- Quelques herbes de saison
- 1 sauce fraie Corcais
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

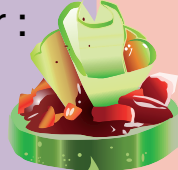
Préparation

1. Préparer 2 heures à l'avance minimum. Couper en deux le demi-concombre, retirer les graines. Nettoyer et éplucher les deux tomates mûres. Couper les légumes en petits dés. Disposer dans une saladière, arroser-les d'un filet d'huile d'olive et réserver.
2. Couper le concombre. Retirer le cœur fin à la fourchette, incorporer la ciboulette ciselée, le sel et la poivre, mélanger.
3. Dans une verrine, déposer en premier le concombre, ensuite la tomate, le fromage, le concombre, la tomate, et finir par une couche de fromage.
4. Décorer d'une rondelle de concombre et d'une rondelle de tomate verte. Servir frais.



Dans ce premier volume, vous trouverez des informations sur :

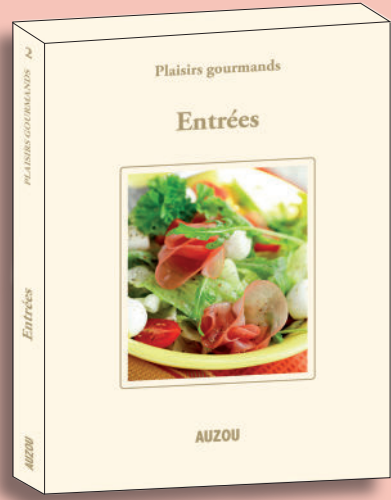
- le petit-déjeuner ;
- les termes culinaires ;
- les sauces et les pâtes de base ;
- les notions de cuisson et de chaleur du four ;
- etc...



Volume 2

Entrées

- Entrées froides
- Salades
- Entrées chaudes
- Soupes et potages



Entrées froides

Terrine de chèvre frais et légumes du soleil

30 min 8 min facile pas cher eau

Ingrédients

8 personnes

- 2 portions pain
- 2 portions fromage
- 1 concombre
- 1 kg de légumes frais
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 6 g de gelatine
- 6 cl de lait
- 1 jaune d'ail
- Sel, poivre et gros sel

Préparation

1. Éplucher et rincer les légumes en lamelles. Faire-les sécher séparément dans un peu d'huile. Egoutter-les. Laver et couper le concombre en rondelles et faire-les sécher dans la même poêle pendant quelques minutes. Laver le concombre. Sans l'éplucher, émincer-les en fines rondelles. Mettre à dégorger 30 minutes dans du gros sel, rincés avec l'eau et égoutter soigneusement.
2. Mélanger le fromage avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, fouetter, incorporer l'ail, du sel et du poivre.
3. Ramollir la gelatine dans l'eau froide. Egoutter-la. Faire-la dissoudre dans le lait, ajouter au fromage de chèvre et mélanger.
4. Chasser avec soignée avec du film plastique alimentaire puis avec les rondelles de concombre. Ajouter 1/3 de fromage, puis les portions pain, le restant de fromage sec, les portions tomate, le reste du fromage et enfin les courgettes.
5. Presser délicatement la terrine. Presser un poids dessus. Embrocher au réfrigérateur 6 heures et démolir. Servir sur un plat de service.



Entrées froides

Friands de surimi

20 min 25 min facile pas cher eau

Ingrédients

4 personnes

- 1 pâte brisée
- 16 bâtonnets de surimi
- 3 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 8 petits cornichons
- 4 c. à s. de mayonnaise
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à s. d'orange râpée
- Sel et poivre

Préparation

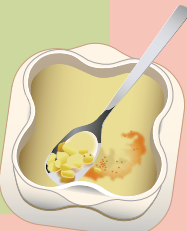
1. Enrouler chaque bâtonnet de surimi de pâte brisée. Mettre les ballottes obtenues sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé, puis cuire dans le four préchauffé à 180 °C (60-65 minutes) 25 minutes environ. Laisser refroidir.
2. Préparer la sauce en mélangeant la mayonnaise, l'ail, les cornichons hachés, les cornichons coupés en petits morceaux, les légumes, l'orange. Réserver l'assaisonnement. Servir les friands de surimi avec la sauce.

ASTUCE
Remplir les bâtonnets de surimi par un filet de mayonnaise avec des cornichons hachés.



Quelques exemples de recettes :

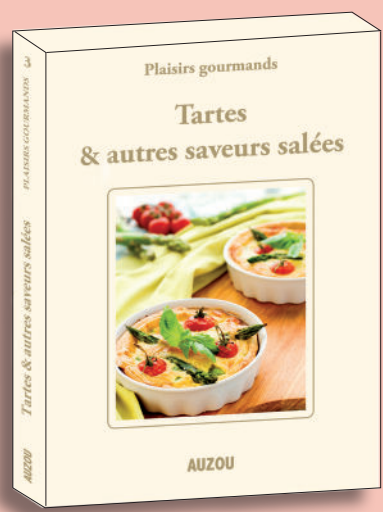
- Flan de cèpes aux noix
- Brochette de pommes de terre
- Charlotte au lard fumé
- Saumon fumé aux fruits



Volume 3

Tartes & autres saveurs salées

- Pizzas, quiches
- Tartes et tourtes salées
- Cakes salés
- Crêpes
- Œufs



Pizzas

Pizza au saumon fumé et aux brocolis

10 min 20 min facile moyenne chère blanc

Ingrédients

4 personnes

- 400 g de pâte à pizza
- 500 g de brocolis
- 500 g de saumon fumé (en tranches)
- 2 boîtes de maïs salé
- 1 poireau
- Sel, poivre de moulin

Préparation

- Préchauffez le four à 210°C (th. 7).
- Naturrez et détaillez les brocolis en bouquet. Plongez-les dans une saumure d'un bouillonnage salé, pendant 10 minutes. Égouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée pour garder la belle couleur des brocolis.
- Naturrez et coupez le poireau en rondelles. Réservez.
- Étalez la pâte sur la plaque de four. Étalez la sauce tomate en tranches fines. Terminez les brocolis sur la préparation. Enfournez pendant 20 minutes environ.
- Servez la pizza de four, ajoutez les fines tranches de saumon fumé. Parsemez votre pizza de rondelles de poireaux et de brocolis. Faites cuire encore 5 minutes.

ASTUCE
Pour garder la couleur des brocolis, plongez-les dans un récipient contenant de l'eau glacée.



Pizzas

Pizza cacciatora

10 min 20 min facile peu chère moyenne



Ingrédients

4 personnes

- 400 g de pâte à pizza
- 100 g de cacciatora en tranches
- Mozzarella
- 2 tr. de de sauce tomate
- Origan, basilic, marjolaine séchés
- Huile d'olive

Préparation

- Récupérez la pâte à pizza de sauce tomate. Coupez la mozzarella en tranches et répartissez-les à la main sur la pizza. Couvrez de tranches de cacciatora. Ajoutez le reste de mozzarella. Saupoudrez d'herbes séchées et versez un filet d'huile d'olive.
- Enfoncez dans le four préchauffé à 210°C (th. 7) pendant 20 minutes environ.
- Servez sans attendre.

Quelques exemples de recettes :

- Quiche de brick aux asperges vertes
- Flamiche aux poireaux et au Maroilles
- Cake au potiron
- Œufs cocotte aux fèves




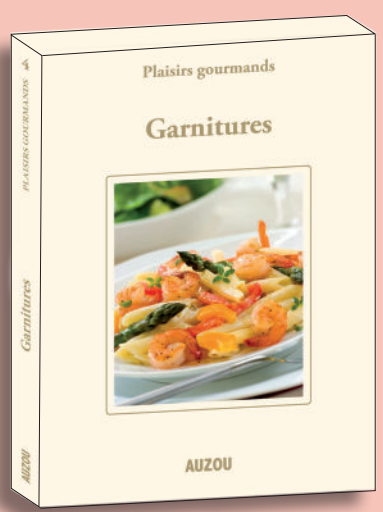
Volume 4

Garnitures

- Légumes
- Pommes de terre
- Pâtes
- Riz

Quelques exemples de recettes :

- Courgettes rondes au quinoa
- Tagliatelles fraîches au foie gras
- Branches de céleri braisées à la tomate
- Riz à l'orientale

Pommes de terre

Aligot safrané

15 min 20 min facile moyenne moyenne

Ingrédients

4 personnes

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 400 g de sauce fraîche
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cl. de purée d'ail cuit
- Sel et poivre

Préparation

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Enfoncez-les dans l'eau bouillante salée. Égouttez les pommes de terre et laissez les pousser à l'ail.
- Pendant ce temps, coupez la tomate fraîche en fines lamelles.
- Écrasez les pommes de terre au presse-purée ou au moulin à légumes en ajoutant éventuellement un peu d'eau de cuisson pour obtenir la consistance désirée. Ajoutez la crème fraîche en mélangeant avec une cuillère en bois - puis ajoutez très rapidement la tomate fraîche en remuant énergiquement l'aligot dans fillet au bout de la spatule en formant une sautoie. Ajoutez le safran et le persil. Mélangez et servez sans attendre.

ASTUCE
L'ail puriné avec des pommes d'ail aromatisé à l'ail.



Pommes de terre

Purée de pommes de terre à la ciboulette

15 min 20 min facile peu chère blanc

Ingrédients

4 personnes

- 1 kg de pommes de terre farineuses
- 100 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œuf
- Quelques brins de ciboulette
- Noix moulées râpées
- Sel

Préparation

- Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux. Enfoncez-les dans la cuite dans de l'eau bouillante salée.
- Égouttez les pommes de terre et écrasez-les avec un presse-purée (ou mieux, passez-les au moulin à légumes). Mélangez la purée de pommes de terre avec le beurre, la crème fraîche, les jaunes d'œuf, la ciboulette hachée et soigneusement, la noix moulée. Salez et saisissez.

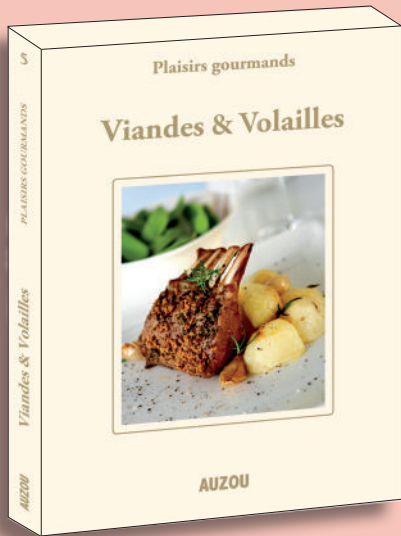
ASTUCE
Pour obtenir une purée encore plus crémeuse, ajoutez un peu de jus de citron et 10 cl de crème épaisse.



Volume 5

Viandes & Volailles

- Agneau
- Bœuf
- Porc
- Veau
- Gibier
- Canard
- Volaille
- Lapin
- Brochettes



Canard

Magrets de canard à l'orange



Ingrédients

- 4 magrets de canard
- 4 échalotes
- 6 magrets sans osselets
- 200 ml de jus de viande
- 1 bouquet persil
- 1 c. à s. de sucre de canne
- 1 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à s. de jus de vinaigre
- 1 c. à s. de miel
- Sel et poivre

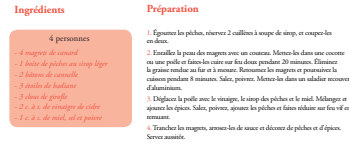
Préparation

1. Éplucher et hacher les échalotes. Couper 3 magrets en médailles. Presser 3 magrets et garder le jus. Prélever le reste d'un de ces derniers. Quand elle le peut, les magrets sans osselets.
2. Faire revenir les médailles dans une cocotte allant au four au bain-marie à l'aide d'un peu d'huile. Ajouter le jus de viande et laisser les magrets se dorer. Saler, poivrer. Ajouter les médailles d'orange, le sucre d'orange, le jus de citron, le jus de vinaigre, le jus d'orange. Mettre la cocotte dans le four préchauffé à 180°C et laisser cuire 20 minutes.
3. Quand les magrets de canard sont cuits, verser le jus de cuisson. Filtrer le jus et remettre le jus dans la cocotte. Mélanger le jus d'orange avec le jus de viande et le jus de citron. Ajouter le miel et le jus de vinaigre. Mélanger l'ensemble.
4. Mettre les magrets de canard dans les assiettes et saupoudrer de sucre.

116

Canard

Magrets de canard aux pêches et aux épices



Ingrédients

- 4 magrets de canard
- 1 baie de pêche au sang léger
- 2 baies de cardamome
- 3 baies de badiane
- 1 baie de gingembre
- 2 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1 c. à s. de miel, sel et poivre

Préparation

1. Égoutter les pêches, évider 2 baies à usage de vinaigre, et couper les en deux.
2. Éplucher le reste des magrets avec un couteau. Mettre le reste dans une cocotte et faire les cuire sur feu doux pendant 20 minutes. Éliminer le gras et laisser au feu à ébullition. Incorporer les ingrédients et poursuivre la cuisson pendant 8 minutes. Saler, poivrer. Mettre les dans un saladier assaisonné d'ail.
3. Éplucher le reste, avec le vinaigre, le jus de citron et le miel. Mélanger et ajouter les épices. Saler, poivrer, ajouter les pêches et faire réduire au feu et en remuant.
4. Trancher les magrets, arroser les de sauce et décorer de pêches et d'épices. Servir assaisonné.

117

Quelques exemples de recettes :

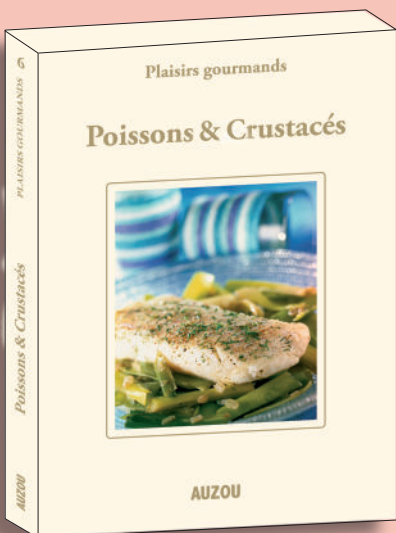
- Tourelles d'agneau et de légumes
- Porc à l'aigre douce
- Quasi de veau aux poires
- Cuisses de canard au cumin et sa compotée de chou rouge...



Volume 6

Poissons & Crustacés

- Poissons
- Crustacés
- Brochettes



Brochettes

Brochettes de crevettes aux poivrons



Ingrédients

- 4 personnes
- 24 grosses crevettes décapées
- 1 poivron vert, 1 poivron orange
- 1 poivron rouge, 1 poivron jaune
- 10 champignons
- 4 petits oignons rouges
- 1 filet de carande mouche
- 1 pointe de curcuma moulu
- 1 pointe de curcuma moulu
- 1 pointe de paprika de Cayenne
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel

Préparation

1. Couper les poivrons épluchés en morceaux. Peler et couper les oignons en deux. Couper la carande en médailles.
2. Éplucher tous les ingrédients sur huit brochettes en bois préalablement trempées dans l'eau.
3. Dans un bol, mélanger l'huile, le curcuma, le paprika, le poivre de Cayenne et du sel. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les brochettes de l'huile épicée. Faire cuire les brochettes soit dans une poêle avec un peu d'huile sur une zone grillée ou sur un barbecue.

148

Brochettes

Brochette de haddock et graines de sésame



Ingrédients

- 4 personnes
- 500 g de filets de haddock
- Le jus de deux citrons
- 1 sauce à l'huile de sésame
- 10 saucis d'eau
- 2 c. à s. de graines de sésame
- 1 c. à s. de curcuma
- 1 c. à s. de piment dans

Préparation

1. Laver et sécher le haddock. Couper-le en cubes de 2 cm de côté.
2. Déposer les cubes de haddock dans un bol, mélanger le jus des citrons, le curcuma, le piment et l'huile de sésame. Arroser le poisson de cette marinade. Laisser mariner 2 heures, tout en remuant régulièrement pour bien imbiber les morceaux.
3. Égoutter le poisson. Rouler les cubes de haddock dans les graines de sésame.
4. Cuire sur la grille du barbecue, 3 minutes sur chaque face.

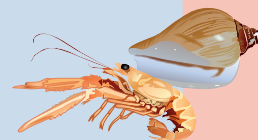
ASTUCE
Servir avec une salade de chou rouge et de céleri.



149

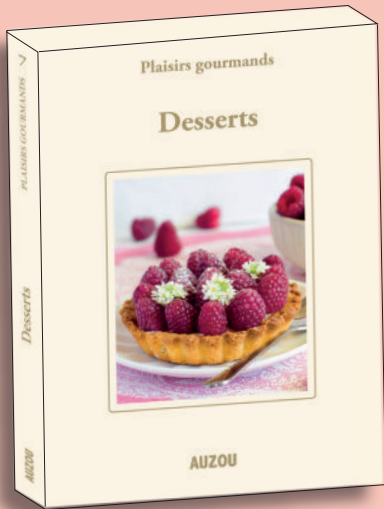
Quelques exemples de recettes :

- Pavé de saumon à l'orange
- Soles au romarin
- Soupe de moules aux légumes
- Soupions aux fines herbes



Desserts

- Gâteaux
- Fruits
- Chocolat
- Crèmes et autres douceurs
- Viennoiseries



Fruits

Macarons aux framboises



Préparation

8 personnes
- 500 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace
- 200 g de chocolat blanc
- 200 g de crème fouettée
- 125 g de poudre d'amandes
- 30 g de sucre en poudre
- 1 g de gélatine
- 1 blanc d'œuf
- Colorant alimentaire rouge
- Quelques framboises de décoration

Préparation

1. Battez les blancs d'œufs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajoutez le sucre en poudre en trois fois et le colorant. Continuez à battre jusqu'à ce que le mélange forme des pics sans le laisser tomber. Tamisez la poudre d'amandes au robot mélangeur afin d'éliminer une possible soie fine.
2. Tamisez la poudre d'amandes, ajoutez délicatement et mélangez petit à petit, sans blancs d'œufs en neige, en soulevant la masse avec une spatule. Mélangez l'ensemble dans une poche à douille munie d'une douille fine. Déposez 16 perles espacées sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en prenant soin de laisser un espace suffisant entre chaque coque. Laissez cuire à 140 °C pendant 1 heure. Faites cuire au four préchauffé à 100 °C (de 5) pendant environ 12/15 minutes. Laissez refroidir sur la plaque.
3. Faites fondre le chocolat dans de l'eau bouillante. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie en ajoutant la gélatine essorée. Mélangez et laissez refroidir à température ambiante. Fouettez la crème fouettée en chantilly. Mélangez la crème fouettée et le chocolat blanc refroidi.
4. Prenez une coque de macaron. Déposez quelques framboises tout autour. Comblez le centre avec de la crème au chocolat blanc. Remettez une deuxième coque par-dessus. Décorez avec vos framboises et quelques framboises de remplissage. Faites de même avec les autres macarons.

Fruits

Fraisier



Préparation

8 personnes
- 375 g de sucre
- 250 g de farine tamisée
- 250 g de beurre fondu
- 9 œufs
Pour la garniture
- 500 g de fraises
- 125 g de sucre en poudre
- 100 g de crème fouettée
- 2 à 3 g de gélatine
- 3 œufs

Préparation

1. Préparez d'abord la génoise : dans une terrine, cassez 6 œufs entiers en ajoutant 250 g de sucre. Fouetez la terrine dans un bain-marie chaud, mais sans bouillir, puis battez la préparation au fouet électrique 10 minutes.
2. Incorporer ensuite la farine par petites quantités, puis 125 g de beurre fondu. Faites cuire au four à 160 °C (de 5) pendant 25 minutes sans ouvrir la porte du four. Vérifiez la cuisson avec la lame de cuisson. Démoulez la génoise sur une grille et laissez refroidir.
3. Conditionnez la crème au beurre : ramollez 3 œufs entiers avec 125 g de sucre sur feu doux, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et que le sucre fonde. Laissez refroidir. Fouettez le sucre, mélangez le beurre en pommade avec une cuillère en bois, puis ajoutez la crème fouettée petit à petit en soulevant régulièrement. Palminez la crème avec le kirsch puis mettez-la au réfrigérateur.
4. Découpez la génoise en trois épaisseurs. Tartinez la première de crème. Rangez dessus les fraises entières ou coupées en morceaux. Répétez de génoise et remoulez l'opération. Terminez par une couche de crème. Taillez le fraisier tout autour et garnissez le dessus d'amandes grillées.

Quelques exemples de recettes :

- Tartelettes à la crème au beurre de café
- Citrons givrés
- Muffins aux pépites de chocolat
- Riz au lait à l'orange



Cuisiner avec les enfants



Une thématique spéciale pour cuisiner avec vos enfants des petits plats amusants.

Vin & fromage

Pour terminer en beauté cette sublime collection, rien de tel que des conseils sur les vins et fromages.

Cuisiner avec les enfants

Tortilla aux petits pois et jambon



Préparation

6 personnes
- 200 g de petits pois
- 200 g de jambon
- 3 œufs
- 1 lait
- 1 fromage

Préparation

1. Lavez les petits pois de votre main. Mettez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire pendant 20 minutes. Laissez les petits pois égoutter et laissez refroidir.
2. Préchauffez le four à 180 °C.
3. Mélangez le jambon, le fromage, le lait et les petits pois. Versez le mélange dans un moule à tarte.
4. Battez les œufs en omelette, salez et poivrez. Versez le mélange dans le moule.
5. Cuisez au four pendant 20 minutes.

Cuisiner avec les enfants

Œufs cocotte aux tomates



Préparation

4 personnes
- 4 œufs
- 1 tomate
- 1 lait
- 1 fromage

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Mélangez le lait, le fromage, le jambon et les tomates.
3. Battez les œufs en omelette, salez et poivrez. Versez le mélange dans le moule.
4. Cuisez au four pendant 20 minutes.

En France, on ne plaint pas avec le vin et encore moins avec le fromage.



Le vin blanc, accompagné d'un bon fromage, est un duo idéal. Le vin blanc est un vin doux, léger et frais, qui se marie parfaitement avec les fromages blancs et les fromages à pâte fraîche. C'est un duo idéal pour les repas d'été.



Les vins blancs sont accompagnés en effet de nombreux fromages, notamment les fromages à pâte fraîche, les fromages à pâte molle et les fromages à pâte dure. Les vins blancs sont également très appréciés avec les fromages à pâte fraîche, les fromages à pâte molle et les fromages à pâte dure.



Les fromages sont accompagnés en effet de nombreux vins, notamment les vins blancs, les vins rouges et les vins rosés. Les fromages sont également très appréciés avec les vins blancs, les vins rouges et les vins rosés.



Fromages au lait de vache

Le type de lait utilisé pour fabriquer le fromage est un facteur déterminant. Les fromages au lait de vache sont les plus nombreux et les plus appréciés. Ils sont également très appréciés avec les vins blancs, les vins rouges et les vins rosés.



Les fromages au lait de chèvre sont également très appréciés. Ils sont également très appréciés avec les vins blancs, les vins rouges et les vins rosés.



Index général

Un index qui apprend toutes les recettes de la collection, et vous indique dans quel tome et à quelle page se trouve la recette désirée.



7 volumes de saveurs salées ou sucrées, originales ou traditionnelles, pour satisfaire tous les appétits.

Volume 1

Apéritifs

- Amuse-bouches
- Toasts et tartines
- Verrines
- Cocktails et jus



Volume 2

Entrées

- Entrées froides
- Salades
- Entrées chaudes
- Soupes et potages



Volume 3

Tartes & autres saveurs salées

- Pizzas
- Quiches
- Tartes et tourtes salées
- Cakes salés
- Crêpes et œufs



Volume 4

Garnitures

- Légumes
- Pommes de terre
- Pâtes
- Riz



Volume 5

Viandes & Volailles

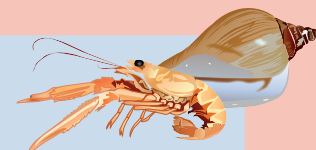
- Agneau
- Bœuf
- Porc
- Veau
- Gibier
- Canard
- Volaille
- Lapin
- Brochettes



Volume 6

Poissons & Crustacés

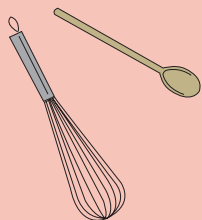
- Poissons
- Crustacés
- Brochettes



Volume 7

Desserts

- Gâteaux
- Fruits
- Chocolat
- Viennoiseries
- Crèmes et autres douceurs
- Cuisiner avec les enfants
- Vins et fromages
- Index général



Laissez-vous séduire par ces recettes plus succulentes les unes que les autres !