au-coeur-du-cacao

Livre

Auteur(s) : Alemanno, Laurence (Auteur) ;Duval, Jean-Pierre (1963-...) (Auteur)
Titre(s) : Au coeur du cacao [Texte imprimé] / Laurence Alemanno ; photographies, Jean-Pierre Duval ; conception graphique, Véronique Guignard.
Editeur(s) : Sommières : R. Pages, impr. 2010 (impr. en Italie).
Résumé : L'objectif de ce livre est d'élargir la vision que chacun a du chocolat. Ainsi, le cacao peut se décliner sous 7 formes ou états principaux qu'il est possible d'utiliser dans la cuisine : les fèves et le grué de cacao, la pâte de cacao, le cacao en poudre, le beurre de cacao, le chocolat blanc, le chocolat au lait et le chocolat noir ! Ces recettes sont le reflet de ma conception de la cuisine que j'ai apprise plus ou moins inconsciemment avec les femmes de ma famille. La cuisine que j'aime est simple, rapide, originale, goûteuse et plutôt légère et digeste... saine aussi, privilégiant depuis quelques années déjà, les aliments de qualité et issus de l'agriculture biologique. De plus, s'agissant de recettes au chocolat, celles que j'apprécie sont souvent peu grasses et peu sucrées, et avec un goût chocolaté intense, voire très intense, en réaction à la déception que j'éprouve souvent lorsque je goûte des desserts chocolatés généralement vendus ou servis dans le commerce. C'est un excellent voyage que je vous souhaite au royaume du cacaoyer. Puisse-t-il vous aider à développer vos sens, votre imagination, votre inspiration si, par cas, vous en aviez besoin.
Sujet(s) : Cacao Cuisine (chocolat)
Indice(s) : 641.337 4

Exemplaires

Code-barres	Support	Public	Cote	Situation	Nbre de réservations
*4752170064	Livre	Adulte	D 641.33 ALE	Sorti	0