



Livre

**Auteur(s)** : Thibaudault, Josselin (Auteur)

**Titre(s)** : Faire ses fromages maison [Texte imprimé] : chèvre, vache, lait frais : petits chèvres à l'huile, fromages frais aux épices... / [Josselin Thibaudault].

**Editeur(s)** : [Paris] : Larousse, DL 2017 (impr. en Espagne).

**Résumé** : Le guide complet pour fabriquer vous-même vos fromages avec ou sans fromagère. Quels ingrédients et matériel utiliser; Toutes les étapes pas à pas de la fabrication des fromages à la maison. Avec 50 délicieuses recettes de l'apéritif au dessert, dont :- les 25 recettes de base (fromage blanc, faisselle, fromage de vache demi-sec, de chèvre demi-sec...);- 20 recettes à réaliser à partir des recettes de base (wraps au fromage frais, fiadone, beignets au brocciu, tiramisu et risotto de courges, soupe miso...);- de nombreuses variantes (du fromage demi-sel, du crêmet d'Angers, du fromage blanc battu...);- des spécialités régionales (cervelle de canut, paneer, fromage à la grecque...) et 5 recettes de producteurs fermiers (fromage de chèvre pané, sauce au fromage de chèvre, faisselle...).

**Sujet(s)** : Fromage Cuisine (fromage)

**Indice(s)** : 641.373



Exemplaires

Code-barres	Support	Public	Cote	Situation	Nbre de réservations
5714150064	Livre	Adulte	D 641.37 THI	Disponible	0