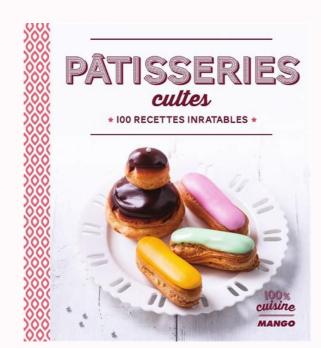


Continue

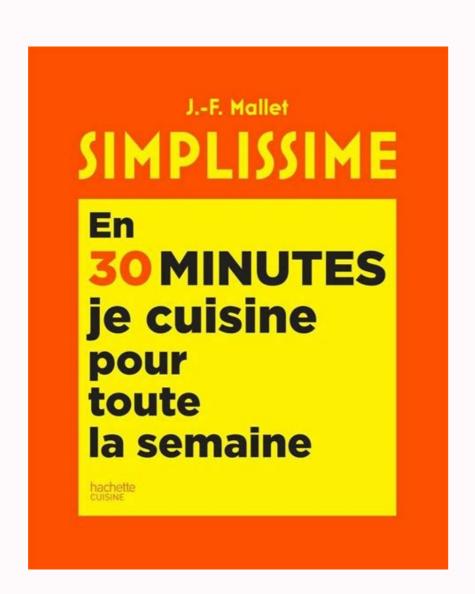
## Recette livre simplissime sur blog

Recette simplissime.

Manon De Miranda 12/06/2021, mis à jour 09/06/2021 Article précédent Article suivant L'été approche et, avec lui, les tant attendus apéros entre amis! Vous ne savez pas encore quoi mettre sur votre table pour en mettre plein les papilles de vos invités? La cuisine n'est pas votre point fort? Alors la nouvelle édition du livre de cuisine de Jean-François Mallet est faite pour vous... On prend les mêmes ingrédients et on recommence! Des recettes courtes et imagées pour vous mettre l'eau à la bouche, 4 à 5 ingrédients maximum et un temps de préparation réduit.



Éditions Hachette pratique, parution le 2/06/2021 Article précédent Article suivant Blog lifestyle implanté à Marseille. Des voyages, de la cuisine, des jeux vidéo, des photos...



Détails Page 2 Résumé Après le phénomène du Tome 1, le livre de cuisine le plus facile du monde revient avec 200 nouvelles recettes! Retrouvez toujours plus de recettes en un tour de main. Des recettes créatives et traditionnelles de la cuisine française adaptées en mode Simplissime. Quelques exemples de recettes: agneau confit aux aubergines, cassoulet, couscous de poulpe, Paëlla, Pavé de saumon à l'estragon, Yakitoris bœuf fromage... Détails La Maison Hachette Pratique - Immeuble Louis Hachette - 58 rue Jean Bleuzen - CS 70007 - 92178 Vanves CEDEX, France Vous êtes à la recherche d'un bon livre pour cuisiner. Que vous voyez fan de cuisine gastronomique, asiatique ou végétarienne, il y a forcément un bouquin adapté à vos goûts. Sans plus tarder, je vous propose ma sélection des meilleurs livres de cuisine du moment: 1. En 2 heures je cuisine pour toute une semaine. Vous avez ainsi plus de temps libre chaque jour. Dans cel livre dédié au sujeit, la styliste culinaire Caroline Pessin vous livre ses ceutes et vous propose des listes de courses toutes faites. Les quatre-vious accompagner sur un cycle de seize semaines. Ce que j'aine beaucoup avec En 2 heures je cuisine pour toute la semaine, c'est la volonté de l'auteure de nous aider à confectionner des plats sains et de saison. En plus, ici, pas de gaspillage: on réutilise ce qui peut l'être! Si vous êtes très occupé(e), et que vous voulez gagner du temps tout en permettant à toute la famille de mieux manger, je vous le conseille vraiment. 2. Simplissime Vous ne vous êtes jamais vraiment mis(e) à la cuisine, et vous aimeriez remédier à cela? Il existe un grand nombre de livres de cuisine le + facile est un des plus intéressants. Le chef cuisinier Jean-François Mallet y présente 200 recettes super faciles à réaliser, rapides, et à base d'ingrédients simples. J'apprécie surtout la présentation de l'ouvrage. Chaque recettes super faciles à réaliser, rapides, et à base d'ingrédients à un des plus les des des autres la livre de cuisine de butter les des doits vraimen



Des voyages, de la cuisine, des jeux vidéo, des photos... Bref, welcome dans le monde de Bull'! Laisse ta souris guider tes clics! Résumé Après le phénomène du Tome 1, le livre de cuisine le plus facile du monde revient avec 200 nouvelles recettes! Retrouvez toujours plus de recettes lues en un coup d'œil et réalisées en un tour de main. Des recettes créatives et traditionnelles de la cuisine française adaptées en mode Simplissime. Quelques exemples de recettes: agneau confit aux aubergines, cassoulet, couscous de poulpe, Paëlla, Pavé de saumon à l'estragon, Yakitoris bœuf fromage...



Quelques exemples de recettes: agneau confit aux aubergines, cassoulet, couscous de poulpe, Paëlla, Pavé de saumon à l'estragon, Yakitoris bœuf fromage... Détails Page 2 Résumé Après le phénomène du Tome 1, le livre de cuisine le plus facile du monde revient avec 200 nouvelles recettes! Retrouvez toujours plus de recettes lues en un coup d'œil et réalisées en un tour de main. Des recettes créatives et traditionnelles de la cuisine française adaptées en mode Simplissime. Quelques exemples de recettes : agneau confit aux aubergines, cassoulet, couscous de poulpe, Paëlla, Pavé de saumon à l'estragon, Yakitoris bœuf fromage... Détails La Maison Hachette Pratique - Immeuble Louis Hachette -58 rue Jean Bleuzen - CS 70007 - 92178 Vanves CEDEX, France Vous êtes à la recherche d'un bon livre pour cuisiner. Que vous voyez fan de cuisine du moment : 1. En 2 heures je cuisine pour toute la semaine Est-ce que vous connaissez le batchcooking? C'est une façon de cuisiner à la mode, qui consiste à préparer en avance vos repas pour toute une semaine. Vous avez ainsi plus de temps libre chaque jour. Dans ce livre dédié au sujet, la styliste culinaire Caroline Pessin vous livre ses recettes et vous propose des listes de courses toutes faites. Les quatre-vingts repas de l'ouvrage peuvent vous accompagner sur un cycle de seize semaines. Ce que j'aime beaucoup avec En 2 heures je cuisine pour toute la semaine, c'est la volonté de l'auteure de nous aider à confectionner des plats sains et de saison. En plus, ici, pas de gaspillage : on réutilise ce qui peut l'être! Si vous êtes très occupé(e), et que vous voulez gagner du temps tout en permettant à toute la famille de mieux manger, je vous le conseille vraiment. 2. Simplissime Vous ne vous êtes jamais vraiment mis(e) à la cuisine, et vous aimeriez remédier à cela ? Il existe un grand nombre de livres de cuisine débutant. Je pense que le tome 2 de Simplissime, Le livre de cuisine le + facile est un des plus intéressants. Le chef cuisinier Jean-François Mallet y présente 200 recettes super faciles à réaliser, rapides, et à base d'ingrédients simples. J'apprécie surtout la présentation de l'ouvrage. Chaque recette est illustrée par une photo, qui montre ce à quoi le plat doit vraiment ressembler dans votre assiette (pas de fioritures ici). Des photos vous présentent aussi les ingrédients à utiliser. Cela peut sembler superflu à certains, mais je pense que ça peut aider les vrais novices. Les recettes vont du grand classique (magrets de canard, cassoulet, etc.) au plus original (yakitori et couscous de poulpe, par exemple). Avec juste une chose à noter : il y a beaucoup de sucré-salé. 3. Mieux manger toute l'année Vous avez sans doute pu entendre Laurent Mariotte sur France Info ou sur Europe 1 (il a animé les émissions à toutes saveurs et La table des bons vivants), ou le voir sur TF1 (dans Petits plats en équilibre). Sa bonne humeur met toujours en forme. Son Mieux manger toute l'année est en fait un almanach, qui comprend 365 recettes, une par jour. Je trouve le concept génial : lorsque vous êtes à court d'idée, vous ouvrez le livre à la page dédiée, et vous tombez immédiatement sur une recette pensée pour utiliser des produits de saison.



Bref, welcome dans le monde de Bull'! Laisse ta souris guider tes clics! Résumé Après le phénomène du Tome 1, le livre de cuisine le plus facile du monde revient avec 200 nouvelles recettes en un tour de main. Des recettes créatives et traditionnelles de la cuisine française adaptées en mode Simplissime. Quelques exemples de recettes : agneau confit aux aubergines, cassoulet, couscous de poulpe, Paëlla, Pavé de saumon à l'estragon, Yakitoris bœuf fromage... Détails Page 2 Résumé Après le phénomène du Tome 1, le livre de cuisine le plus facile du monde revient avec 200 nouvelles recettes ! Retrouvez toujours plus de recettes lues en un coup d'œil et réalisées en un tour de main. Des recettes créatives et traditionnelles de la cuisine française adaptées en mode Simplissime. Quelques exemples de recettes : agneau confit aux aubergines, cassoulet, couscous de poulpe, Paëlla, Pavé de saumon à l'estragon, Yakitoris bœuf fromage... Détails La Maison Hachette Pratique - Immeuble Louis Hachette - 58 rue Jean Bleuzen - CS 70007 - 92178 Vanves CEDEX, France Vous êtes à la recherche d'un bon livre pour cuisiner.

Que vous voyez fan de cuisine gastronomique, asiatique ou végétarienne, il y a forcément un bouquin adapté à vos goûts. Sans plus tarder, je vous propose ma sélection des meilleurs livres de cuisine du moment : 1. En 2 heures je cuisine pour toute la semaine Est-ce que vous connaissez le batchcooking ? C'est une facon de cuisiner à la mode, qui consiste à préparer en avance vos repas pour toute une semaine. Vous avez ainsi plus de temps libre chaque jour. Dans ce livre dédié au sujet, la styliste culinaire Caroline Pessin vous livre ses recettes et vous propose des listes de courses toutes faites. Les quatre-vingts repas de l'ouvrage peuvent vous accompagner sur un cycle de seize semaines. Ce que j'aime beaucoup avec En 2 heures je cuisine pour toute la semaine, c'est la volonté de l'auteure de nous aider à confectionner des plats sains et de saison. En plus, ici, pas de gaspillage : on réutilise ce qui peut l'être ! Si vous êtes très occupé(e), et que vous voulez gagner du temps tout en permettant à toute la famille de mieux manger, je vous le conseille vraiment. 2. Simplissime Vous ne vous êtes jamais vraiment mis(e) à la cuisine, et vous aimeriez remédier à cela ? Il existe un grand nombre de livres de cuisine le + facile est un des plus intéressants. Le chef cuisinier lean-François Mallet v présente 200 recettes super faciles à réaliser, rapides, et à base d'ingrédients simples. J'apprécie surtout la présentation de l'ouvrage. Chaque recette est illustrée par une photo, qui montre ce à quoi le plat doit vraiment ressembler dans votre assiette (pas de fioritures ici). Des photos vous présentent aussi les ingrédients à utiliser. Cela peut sembler superflu à certains, mais je pense que ça peut aider les vrais novices. Les recettes vont du grand classique (magrets de canard, cassoulet, etc.) au plus original (yakitori et couscous de poulpe, par exemple). Avec juste une chose à noter : il y a beaucoup de sucré-salé. 3. Mieux manger toute l'année Vous avez sans doute pu entendre Laurent Mariotte sur France Info ou sur Europe 1 (il a animé les émissions À toutes saveurs et La table des bons vivants), ou le voir sur TF1 (dans Petits plats en équilibre). Sa bonne humeur met toujours en forme. Son Mieux manger toute l'année est en fait un almanach, qui comprend 365 recettes, une par jour. Je trouve le concept génial : lorsque vous êtes à court d'idée, vous ouvrez le livre à la page dédiée, et vous tombez immédiatement sur une recette pensée pour utiliser des propositions traditionnelles (galette des rois,

endives au jambon) que des choses plus exotiques. Mention spéciale pour les très utiles rubriques Entre nous, Mieux connaître et À la place, où l'animateur livre ses petits tuyaux et partage ses connaissances. 4. On va déguster : la France On va déguster : la Fran Plus de quatre-vingts contributeurs, réunis par François-Régis Gaudry (l'animateur d'On va déguster sur France Culture et de Très très bon sur Paris Première) y ont participé. Je ne vous cache pas que c'est un de mes coups de cœur. On peut profiter des 375 recettes disponibles, mais ce que je préfère, c'est feuilleter l'ouvrage en quête d'anecdotes, ou me perdre dans les très nombreux portraits proposés. Le livre est à l'image de la gastronomie tricolore : généreux. On y présente les charcuteries, les pains et les fromages régionaux en détail, au moyen de cartes et de tableaux. Les boissons, ne sont, bien sûr, pas en reste. Si vous aimez que tout soit bien organisé, ce n'est peut-être pas le meilleur choix. Mais si, comme moi, vous prenez plaisir à voir la marmite déborder... 5. L'atelier de Roxane est une youtubeuse. Sur sa chaîne, elle partage des recettes en famille Roxane est une youtubeuse. Sur sa chaîne, elle partage des recettes de cuisine et des Do It Yourself. La jeune femme est connue pour sa personnalité dynamique et pétillante (comme elle le dit elle-même, elle est toujours « au taquet »). Ses vidéos plaisent aux adultes comme aux enfants, elle propose donc logiquement un livre de cuisine familial. L'ouvrage est pensé pour les amateurs de sucreries : mousses, bonbons et cookies y sont rois. J'aime beaucoup le côté créatif de l'ensemble, il y a plein d'idées de décoration sympa pour les recettes en famille, c'est que les 60 recettes sont

effectivement adaptées aux enfants. Même si la supervision d'un adulte est bien sûr requise, il y a plein d'étapes simples que les plus jeunes peuvent réaliser sans risque. C'est un super cadeau convivial. 6. Le grand livre Marabout de la cuisine italienne, car je suis toujours surpris par la supervision d'un adulte est bien sûr requise, il y a plein d'étapes simples que les plus jeunes peuvent réaliser sans risque. C'est un super cadeau convivial. 6. Le grand livre Marabout de la cuisine italienne, car je suis toujours surpris par la supervision d'un adulte est bien sûr requise, il y a plein d'étapes simples que les plus jeunes peuvent réaliser sans risque. C'est un super cadeau convivial not le cuisine italienne, car je suis toujours surpris par la supervision d'un adulte est bien sûr requise, il y a plein d'étapes simples que les plus jeunes peuvent réaliser sans risque. C'est un super cadeau convivial not le cuisine italienne jeunes peuvent réaliser sans risque. si simples en apparence. Alors, lorsque l'on m'explique comment les reproduire à la maison, difficile de ne pas être conquis. Le grand livre Marabout de la cuisine italienne est un livre de cuisine italienne qui se concentre sur les recettes classiques de la gastronomie transalpine. Si vous voulez sublimer votre pasta ou épater vos convives avec des risottos délicieux, vous êtes au bon endroit. Pizzas, polentas, tartes et soupes sont aussi de la partie. Le gros atout de ce livre, c'est gu'il est proposé à un tarif raisonnable, mais se montre néanmoins très complet; pas moins de 230 recettes sont à votre disposition. De nombreuses illustrations permettent de mettre toute la famille en appétit.

La plupart des recettes sont simples à préparer, bien expliquées, et peuvent être réalisées avec des ingrédients du quotidien.

7. Japon : Le livre de cuisine Avec ce livre de cuisine Avec ce livre de cuisine japonaise de Nancy Singleton Hachisu (une figure emblématique de la slow food, qui vit depuis 1988 au Japon, où elle s'est installée dans une ferme biologique), on se situe presque dans la catégorie des beaux livres. L'objet est superbe, et ne manque pas d'attirer l'attention. On oscille entre les recettes simples et plus élaborées, qui vous demanderont parfois de faire quelques courses dans une épicerie spécialisée. Ce qui ne varie pas, en revanche, c'est la qualité. Entre les recettes de salades wakame, les nabes (fondue japonaise) revigorants ou les nombreuses suggestions à base de fruits de mer, vous allez vous régaler. Les plats sont joliment mis en valeur par des photos sobres, humbles et chic. Il y a des recettes végétariennes. Un gros point positif à mes yeux, c'est que le livre présente quelques desserts nippons : c'est l'occasion de découvrir le côté sucré du pays du Soleil levant. 8. Le grand cours de cuisine FERRANDI Le grand cours de cuisine a été confectionné par les professeurs de la célébrissime école Ferrandi de Paris. Vous êtes donc face à un livre de cuisine gastronomique, où chaque recette a été mûrement réfléchie. Si vous êtes en quête de finesse et d'intransigeance sur la qualité des produits, vous serez satisfait(e). Cela dit, soyez rassuré(e) : les chefs ont su rendre l'ouvrage accessible. Pour cela, ils ont décidé de proposer un grand nombre de recettes (150) classées selon trois niveaux. Vous rêvez de savoir cuisiner un homard au cação et vin de Xérès ? Ou vous aimeriez sublimer les grands classiques, tels que le navarin d'agneau aux pommes de terre ou le canard rôti ? Vous trouverez tout cela et plus dans ces pages. En plus, des illustrations étape par étape vous aident à faire les bons gestes. Je recommande ce très beau livre comme cadeau pour un(e) fin gourmet. 9. Encyclopédie de la cuisine végétarienne Le livre de cuisine végétarienne d'Estérelle Payany peut plaire aux végétarienne Le livre de cuisine végétarienne d'Estérelle Payany peut plaire aux végétarienne Le livre de cuisine végétarienne d'Estérelle Payany peut plaire aux végétarienne d'Estérelle Payany peut plaire aux végétarienne Le livre de cuisine végétarienne d'Estérelle Payany peut plaire aux végétarienne d'Estérelle Payany peut plaire aux végétarienne Le livre de cuisine végétarienne Le livre de cuisine végétarienne d'Estérelle Payany peut plaire aux végétarienne d'Estére votre consommation de viande pour perdre un peu de poids, sans pour autant vouloir arrêter de manger tout produit d'origine animale. Les végétariens, eux, seront ravis de trouver des tableaux d'équivalence pour leurs apports journaliers, et des descriptions très riches des techniques de cuisine et produits intéressants. Si vous hésitez à franchir le pas du végétarisme, Encyclopédie de la cuisine végétarienne peut vous donner un sacré coup de pouce, car il propose de nombreuses recettes délicieuses. Des options végétaliennes et sans gluten sont présentes. Pour vous mettre en appétit, voici quelques-unes des propositions : sablés au sésame, pad thaï, légumes farcis au millet... il y a du classique et du très original! 10. Le Grand livre de la cuisine familiale, le fameux « fait maison » que nos papilles découvrent souvent auprès d'une grand-mère ou d'un grand-père féru(e) de cuisine. Promo Le Grand livre de la cuisine Fait Maison est un volume très riche (certains disent une bible!) dans lequel vous retrouvez tous les incontournables, de l'apéro au dessert. L'ouvrage n'est pas très cher, alors qu'il regorge de recettes (plus de 400!), richement illustrées. Vous pourrez présenter à votre moitié et à vos enfants un foie gras en cocotte, des tartelettes au chèvre et à l'oignon, des cannelés, un gratin dauphinois, etc. Je vous le dis sans détour, pour moi c'est un quasi-incontournable. Il contient toutes les recettes que vous aurez, peut-être, un jour, envie de faire découvrir à vos petits enfants, et les explique simplement. 11. Les recettes enchantées Disney Thibaud Villanova n'en est pas à son coup d'essai. Il a déjà réalisé de nombreux autres livres inspirés d'œuvres de fiction (Star Wars, Astérix, etc.). Avec Les recettes enchantées Disney, il nous aide à replonger dans les univers savoureux de Ratatouille, du Livre de la jungle ou de Robin des bois... Un gros travail a été

fait sur le graphisme, absolument magnifique. Le livre est enrichi de photos appétissantes et de superbes illustrations mimant la silhouette des personnages Disney. C'est un cadeau tout indiqué pour les petits et grands enfants. La difficulté des recettes varie, mais dans l'ensemble, je les trouve assez faciles à réaliser et bien expliquées. Certaines demandent un peu de temps et pas mal d'ingrédients, mais le résultat vaut la peine. Petit bonus : j'ai découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir, on y découvert que l'auteur avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir avait une chaîne YouTube, Gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir avait une chaîne YouTube, gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir avait une chaîne YouTube, gastronogeek. Je vous conseille d'aller voir avait une chaîne YouTub simple: aider les débutants à comprendre et à maîtriser les bases de la pâtisserie. C'est un ouvrage motivant, parce qu'il recèle de recettes simples et bonnes qui permettent de vite se sentir progresser. Si vous connaissez déjà les grands classiques, il y a d'autres livres plus indiqués. Cela dit, réviser un peu ne fait pas de mal, surtout quand on peut déguster de délicieux éclairs au chocolat après. J'aime le ton didactique de l'ouvrage, et le fait que les recettes sont illustrées pas à pas, même pour les gestes simples. Vous vous sentez perdu(e) face à une casserole ou un fouet ? Pas de souci, Le Petit Larousse Pâtissier vous dit tout, de A à Z. Il en profite aussi pour vous enseigner les techniques clés : réalisation de pâtes, crèmes, coulis, etc. Plus de 200 recettes, pour le dessert et le goûter, sont présentées. 13. Saisons Je ne pense pas avoir besoin de vous présenter Cyril Lignac et sa cuisine « gourmande et croquante ». J'aime encore plus le célèbre chef et pâtissier depuis que je l'ai découvert au naturel dans l'émission Tous en cuisine. Promo Avec Saisons, il propose un livre qui peut surprendre de prime abord. En effet, l'ouvrage est sobre et chic, on y sent un besoin de calme et de finesse. Mais ce n'est pas pour déplaire, au contraire : l'expérience et le plaisir de vivre du cuisinier y transparaissent d'autant plus. Le livre est organisé autour des saisons, et propose 80 recettes adaptées au printemps, à l'automne, à l'été et à l'hiver. Je connaissais le chef surtout pour ses pâtisseries, mais ici il nous régale essentiellement avec des recettes de cocktails sont aussi proposées : une bonne idée, originale et rafraîchissante. 14. La Cuisine de Référence Coupons court à la confusion : La Cuisine de Référence n'est pas un livre de recettes, mais un livre de cuisine professionnel, qui se destine avant tout aux apprentis et étudiants. Il est rédigé par un professeur expérimenté, et se concentre sur les aspects techniques. Vous voulez en savoir plus sur l'utilisation des ustensiles, la coutellerie, ou la façon de sélectionner des fruits et légumes de qualité? Dans ce cas, vous avez frappé à la bonne porte. L'ouvrage présente aussi des règles et précautions d'hygiène, qu'il est indispensable de connaître pour réussir les concours. Les techniques de découpe et de cuisson sont

approximatif des recettes (par personne, et donc par portion) est clairement indiqué. Le second atout, ce sont tout simplement le mérite d'être faciles à réaliser : elles demandent peu de temps, et ne comportent que trois à cinq ingrédients que l'on trouve aisément. Le livre peut constituer un bon cadeau d'emménagement. Il fera le bonheur des gourmands qui n'ont qu'une plaque et un petit four... 16. 100 recettes pour bébé et toute la famille Les bonnes habitudes alimentaires se prennent dès le plus jeune âge. Toutefois, en tant que parent, on est vite confronté(e) à un problème : le temps ! Comment préparer un repas adapté à la fois aux adultes, à bébé et à vos

détaillées. Même si vous n'êtes pas étudiant(e) en cuisine, je vous le conseille. Certes, son nombre de pages peut impressionner (plus de 1000 tout de même!) mais il ne se lit pas d'une traite : il se picore, à la recherche de détails qui peuvent améliorer notre façon de procéder... 15. Simplissime, le livre de cuisine pour les étudiants Nous sommes nombreux à avoir le même souvenir de nos années étudiantes : un gros appétit, un budget serré, et pas assez de matériel. Mais ça n'aurait peut-être pas été le cas si nous avions pu profiter du livre de Jean-François Mallet, Simplissime, Le livre de cuisine pour les étudiants le + facile du monde. Le premier bon point de cet ouvrage, c'est que le coût

enfants plus grands? Christelle Courrege et Céline de Sousa ont la solution: faire d'une pierre deux coups. Dans leur ouvrage, elles proposent 100 recettes familiales, toutes accompagnées de quatre déclinaisons destinées aux tout-petits avec les mêmes ingrédients. C'est typiquement le genre d'idée que j'aime: ingénieuse, simple et vraiment pratique! Et surtout, bien exécutée. Vous avez à chaque fois une double-page, avec la recette pour tous à gauche, et les quatre déclinaisons à droite, l'ensemble agrémenté de photos et d'illustrations.

Une nutritionniste (Laurence Plumey) est intervenue dans la conception. Les recettes sont rapides à faire et délicieuses. 17. Le grand livre Marabout de la cuisine asiatique Vous aimez les voyages gustatifs? Dans ce cas vous devriez apprécier ce joli vol, qui vous emmènera en Chine, en Thaïlande, en Corée et au Japon. Vous découvrirez des plats de tous les jours, mais aussi des recettes plus raffinées. On peut se laisser séduire par des suggestions originales (une savoureuse salade de bœuf sauce miso), mais aussi des grands classiques ou des sauces. Rassurez-vous : aucune chance de vous égarer. En effet, les recettes de l'ouvrage sont soigneusement classées, par pays et par difficilé (il y a trois niveaux, allant de facile à difficile). Chaque fois, des photos du plat et de certaines des étapes sont présentes. Et je peux vous garantir au moins une chose : elles donnent toutes envie de passer à table. Le seul bémol du livre, c'est que les ingrédients demandés sont tout de même assez spécifiques: mieux vaut avoir une épicerie spécialisée à proximité. 18. Les meilleures recettes indiennes Rien de tel pour mettre un peu de piment dans vos journées qu'un délicieux plat indien, bien relevé. Ce livre vous permet d'apprendre à réaliser des naan et des currys épatants, en profitant des recettes et des conseils de Sandra Salmandjee, qui anime le site Bollywood Kitchen. J'avoue qu'avant de me mettre à la cuisine indienne j'ai longtemps hésité, à cause du nombre d'ingrédients et des étapes de pliage pour les pains, notamment. Mais ici, des photos nous guident tout du long. En plus, les recettes sont bien expliquées, et les quantités d'ingrédients raisonnables. À vous les savoureux currys aux pommes de terre, les chapati et paratha ou encore les fameuses boissons indiennes (j'ai un faible pour le lassi, au goût sucré et frais, agréablement fruité). Cet ouvrage est accessible aux

débutants en cuisine, qui y trouveront des idées originales et motivantes pour se mettre aux fourneaux. 19. Mes recettes healthy Ce livre a été écrit par Thibault Geoffray, un coach et vidéaste, qui anime un site web et une chaîne YouTube portant son nom. Le monsieur est spécialisé en HIIT (entraînement fractionné de haute intensité), et propose des exercices et des recettes. Ici, vous trouverez quelques conseils sur votre mode de vie ou des idées d'entraînements, mais c'est surtout l'aspect cuisine qui nous intéresse. L'intérêt du livre, c'est de proposer des plats faciles à préparer à base de fruits et de légumes, qui sont réellement appétissants (contraîrement à ce que l'on voit parfois dans les ouvrages et magazines minceur).

Il y a 80 recettes, surtout des collations, qui sont scindées en quatre rubriques (petit-déjeuner, encas, post-training et faibles en sucres).

ou ses filiales.

Le livre est à voir comme un format pratique (et au prix raisonnable) pour consulter des recettes dont la majorité a déjà été publiée sur les réseaux sociaux. 20. Marmiton : 365 recettes Marmiton se décline sous toutes les formes : site web, magazine, livres et application. Comme beaucoup d'amateurs de cuisine, j'utilise régulièrement cette dernière, et je me demandais si le format livre n'était pas moins pratique. Promo Je me suis trompé, car l'ouvrage est intelligemment conçu. Une recette est proposée pour chaque jour de l'année, et quand une version vidéo est disponible, un QR Code vous permet d'y accéder facilement avec un smartphone ou une tablette. Les photos sont sublimes (si vous voulez voir des poulets rôtis bien dorés, des gratins croustillants et des gâteaux joliment nimbés, n'hésitez pas). Mais le côté très sympa du volume, c'est qu'on y retrouve plein de commentaires d'internautes, avec des astuces pour sublimer les recettes ou aller plus vite. Vous profitez mieux des pluts, et surtout, cela donne une sorte de convivialité au livre qui est absente de la plupart des autres ouvrages. Il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux. Voir notre livre de cuisine favori sur Amazon © 1996-2015, Amazon.com, Inc.