
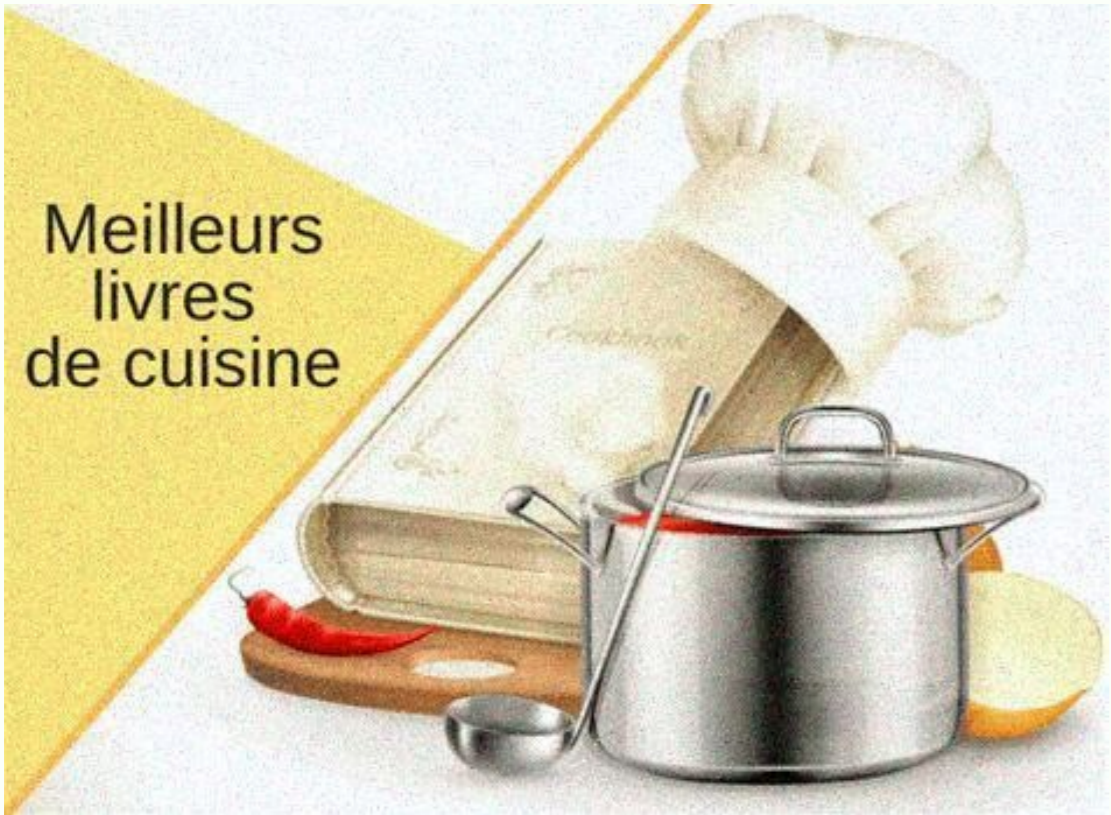


I'm not robot  reCAPTCHA

**I am not robot!**

## Meilleur livre de cuisine française débutant

Que vous soyez un débutant ou un expert, le livre de cuisine est un élément essentiel de tout bon cuisinier. Vous avez tout ce dont vous avez besoin pour préparer un délicieux repas dans votre cuisine : ingrédients et ustensiles. Et l'ingrédient essentiel est un livre de recettes ! Il existe un large choix des meilleurs livres de cuisine, qu'il s'agisse de cuisine facile, de recettes de grands chefs ou d'idées de plats originaux. Les ouvrages culinaires sont divisés en une variété de thèmes afin de répondre aux besoins de chaque gastronome. Voici donc une liste concernant les meilleurs livres de cuisine que vous devriez lire et même posséder si vous voulez maîtriser vos plats. Rien de mieux pour les passionnés de cuisine que d'apprendre les bases de la pâtisserie, et ce premier volet constitue un bon point de départ. Avec 656 pages, les professeurs pâtisseries Ferrandi proposent plus de 130 techniques expliquées étape par étape. Ce livre de pâtisserie contient des conseils organisés par thème (pâtes, crèmes, macarons, gâteaux, entremets) ainsi que plus de 100 recettes réparties en trois niveaux de difficulté. Pour ce faire, 26 des meilleurs ouvriers et chefs de France ont partagé leur recette de fétiche. Ce livre a été écrit par « Collectif » et édité par FLAMMARION; en édition illustrée le 25 octobre 2017. Il existe plusieurs collections du livre meilleur pâtissier sur Amazon de M6 éditions qui vous permettent de voyager à travers les meilleures recettes des gagnants de l'émission « le meilleur pâtissier » depuis la saison 2. Vous avez le choix entre plusieurs formats brochés ou reliés, avec des prix allant de 10€ à 20€. Sachez également que la livraison est gratuite sans minimum d'achat (0,01€ pour les livres). Voici deux excellentes références de livre de recettes pour Thermomix. Ce livre en langue française de Catherine Desnoy compte 90 pages. Son éditeur est Independently published, et est sorti le 27 février 2021. Ce broché est idéal si vous cherchez des recettes légères et faciles à réaliser dans votre Thermomix. нохтоуеуауаха Découvrez 80 recettes au hachoir réalisables en deux minutes avec trois mouvements du Thermomix. Publié par la maison d'édition Hachette Heroes le 17 septembre 2014, et écrit par Thibaud Villanova, le livre Gastronogeeek contient 42 recettes inspirées des cultures fantastiques. C'est-à-dire 42 recettes créatives et délicieuses autour de 15 thèmes incontournables de la culture geek. De Harry Potter à Star Wars, en passant par Dragon Ball, un hommage gastronomique aux références cultes et une série d'énigmes pour mettre à l'épreuve vos connaissances geek. Un chef et propriétaire de plusieurs restaurants et également un animateur dans de nombreux programmes culinaires sur la chaîne M6 et est auteur de livres de recettes. Et parmi ses conceptions, j'ai sélectionné les 2 références suivantes. Si vous avez envie d'une cuisine maison savoureuse et rapide, c'est ici que ça se passe. Cyril Lignac propose dans cet ouvrage 45 recettes salées et/ou sucrées, tout droit sorties de sa cuisine, pour donner un peu de peps à votre journée. Ce livre est en format broché et l'éditeur est La Martinière; qui est sorti le 11 Juin 2020 en édition illustrée. C'est un livre incontournable pour agrémenter vos petits déjeuners et vos dîners. Il est pratique et sans prétention. Il est composé de recettes délectables, croustillantes et sucrées qui peuvent être dégustées seul, en couple, en famille ou entre amis. Il est disponible sur Amazon, à partir d'un peu moins de 15 € pour les articles neufs et un peu moins de 10 € pour les livres d'occasion.



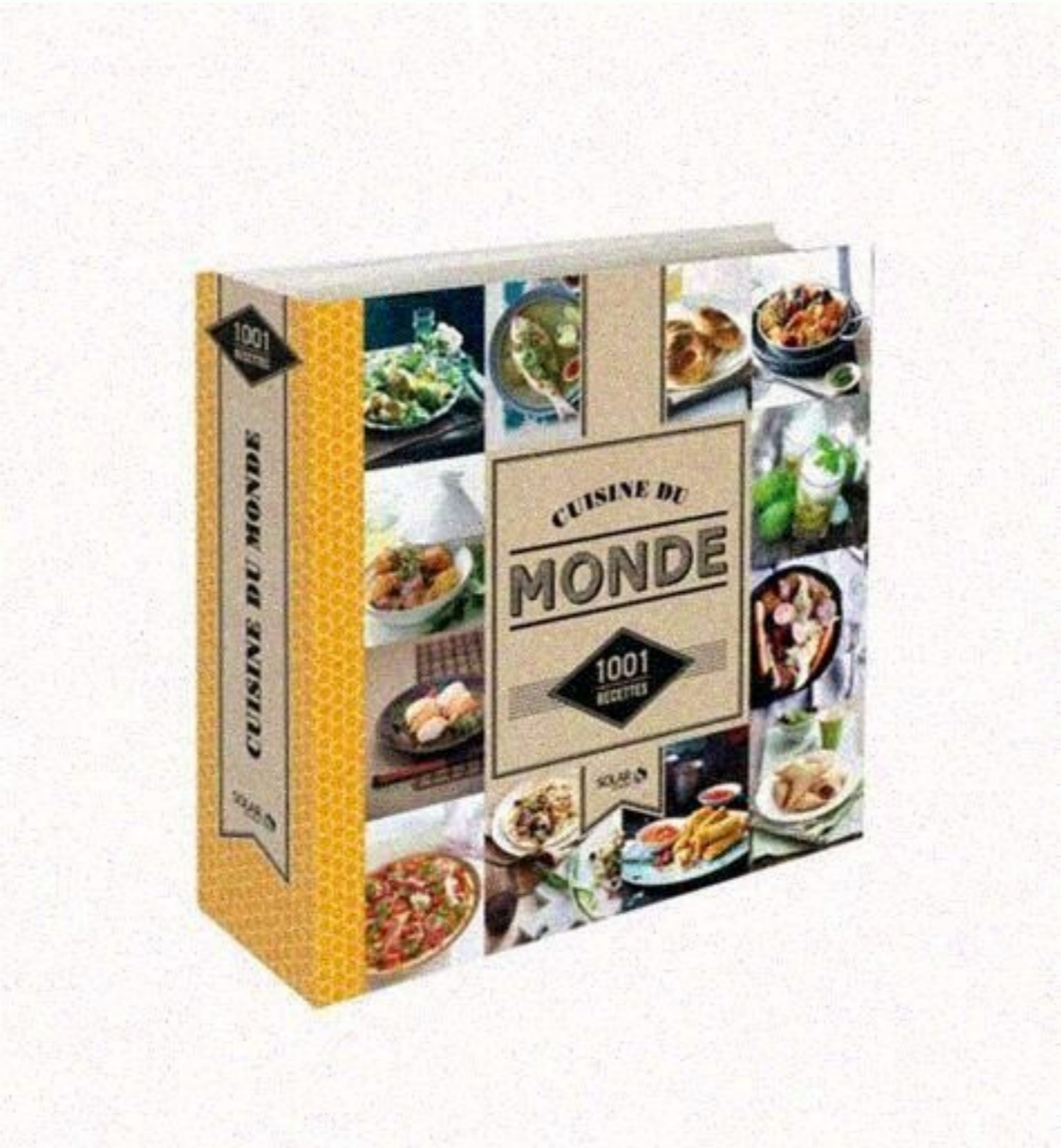
Rien de mieux pour les passionnés de cuisine que d'apprendre les bases de la pâtisserie, et ce premier volet constitue un bon point de départ. Avec 656 pages, les professeurs pâtisseries Ferrandi proposent plus de 130 techniques expliquées étape par étape. Ce livre de pâtisserie contient des conseils organisés par thème (pâtes, crèmes, macarons, gâteaux, entremets) ainsi que plus de 100 recettes réparties en trois niveaux de difficulté. Pour ce faire, 26 des meilleurs ouvriers et chefs de France ont partagé leur recette de fétiche. Ce livre a été écrit par « Collectif » et édité par FLAMMARION; en édition illustrée le 25 octobre 2017. Il existe plusieurs collections du livre meilleur pâtissier sur Amazon de M6 éditions qui vous permettent de voyager à travers les meilleures recettes des gagnants de l'émission « le meilleur pâtissier » depuis la saison 2. Vous avez le choix entre plusieurs formats brochés ou reliés, avec des prix allant de 10€ à 20€. Sachez également que la livraison est gratuite sans minimum d'achat (0,01€ pour les livres). foкica Voici deux excellentes références de livre de recettes pour Thermomix. Ce livre en langue française de Catherine Desnoy compte 90 pages. Son éditeur est Independently published, et est sorti le 27 février 2021. Ce broché est idéal si vous cherchez des recettes légères et faciles à réaliser dans votre Thermomix. Découvrez 80 recettes au hachoir réalisables en deux minutes avec trois mouvements du Thermomix. Publié par la maison d'édition Hachette Heroes le 17 septembre 2014, et écrit par Thibaud Villanova, le livre Gastronogeeek contient 42 recettes inspirées des cultures fantastiques. C'est-à-dire 42 recettes créatives et délicieuses autour de 15 thèmes incontournables de la culture geek. De Harry Potter à Star Wars, en passant par Dragon Ball, un hommage gastronomique aux références cultes et une série d'énigmes pour mettre à l'épreuve vos connaissances geek. Un chef et propriétaire de plusieurs restaurants et également un animateur dans de nombreux programmes culinaires sur la chaîne M6 et est auteur de livres de recettes. guzarira Et parmi ses conceptions, j'ai sélectionné les 2 références suivantes. vecosumo Si vous avez envie d'une cuisine maison savoureuse et rapide, c'est ici que ça se passe. Cyril Lignac propose dans cet ouvrage 45 recettes salées et/ou sucrées, tout droit sorties de sa cuisine, pour donner un peu de peps à votre journée. Ce livre est en format broché et l'éditeur est La Martinière; qui est sorti le 11 Juin 2020 en édition illustrée. C'est un livre incontournable pour agrémenter vos petits déjeuners et vos dîners. xina Il est pratique et sans prétention. Il est composé de recettes délectables, croustillantes et sucrées qui peuvent être dégustées seul, en couple, en famille ou entre amis. yoһułodоhо Il est disponible sur Amazon, à partir d'un peu moins de 15 € pour les articles neufs et un peu moins de 10 € pour les livres d'occasion. Cet ouvrage est sorti le 12 octobre 2017 par La Martinière. En 224 pages, Cyril Lignac ouvre les portes de sa pâtisserie pour mieux délivrer son savoir-faire au cœur de notre quotidien. En collaboration avec le maître pâtissier Benoît Couvrand, il imagine 55 recettes basées sur la simplicité et la proximité - des classiques revisités, des petites douceurs et plusieurs gâteaux de saison. La bible officielle de Cookeo est une des meilleures références des livres de recettes Cookeo. Il est écrit par Séverine Augé et Pauline Dubois-Platet, compte 416 pages et contient 200 recettes incontournables pour cuisiner au quotidien. Dessain & Tolra est l'éditeur, et le livre est sorti le 19 septembre 2018. Ce livre est disponible au format relié pour un prix à partir d'une vingtaine d'euros. Vous pourrez profiter de votre Cookeo de l'apéritif au dessert, car ce livre contient des modes de programmation des appareils visibles en un clin d'œil. Il contient également des produits faciles à trouver et des informations pour vous aider à personnaliser vos menus. Il existe plusieurs collections sur le livre Monsieur cuisine : 100 recettes inratables, comme la cuisine légère, la cuisine végétarienne et la pâtisserie. Mais toutes les meilleures recettes de robots Lidl se retrouvent dans ce livre. C'est Collectif qui a écrit ce livre, qui a été publié par Marabout le 12 février 2020. Alors, si vous voulez partager un gâteau apéritif, une soupe pour une froide nuit d'hiver, un risotto pour un dîner, ou même des idées de gâteaux, n'hésitez pas à acheter ce livre. Selon les conclusions d'une étude récente publiée par un institut spécialisé, la cuisine italienne est la plus populaire au monde. Ce qui rend la cuisine italienne si populaire est sa simplicité, qui inclut l'utilisation des produits simples, frais et de saison chaque fois que possible, ainsi qu'une large gamme de saveurs : il y en a pour tous les goûts dans cette cuisine. Alors, j'ai sélectionné les meilleurs pour vous. xokawa François-Régis Gaudry propose une encyclopédie désordonnée dans laquelle il faut se plonger ou simplement s'attarder pour savourer l'Italie du nord au sud.



Rien de mieux pour les passionnés de cuisine que d'apprendre les bases de la pâtisserie, et ce premier volet constitue un bon point de départ. Avec 656 pages, les professeurs pâtisseries Ferrandi proposent plus de 130 techniques expliquées étape par étape. Ce livre de pâtisserie contient des conseils organisés par thème (pâtes, crèmes, macarons, gâteaux, entremets) ainsi que plus de 100 recettes réparties en trois niveaux de difficulté. Pour ce faire, 26 des meilleurs ouvriers et chefs de France ont partagé leur recette de fétiche. Ce livre a été écrit par « Collectif » et édité par FLAMMARION; en édition illustrée le 25 octobre 2017. Il existe plusieurs collections du livre meilleur pâtissier sur Amazon de M6 éditions qui vous permettent de voyager à travers les meilleures recettes des gagnants de l'émission « le meilleur pâtissier » depuis la saison 2. Vous avez le choix entre plusieurs formats brochés ou reliés, avec des prix allant de 10€ à 20€. Sachez également que la livraison est gratuite sans minimum d'achat (0,01€ pour les livres). Voici deux excellentes références de livre de recettes pour Thermomix. Ce livre en langue française de Catherine Desnoy compte 90 pages. Son éditeur est Independently published, et est sorti le 27 février 2021. Ce broché est idéal si vous cherchez des recettes légères et faciles à réaliser dans votre Thermomix. Découvrez 80 recettes au hachoir réalisables en deux minutes avec trois mouvements du Thermomix. Publié par la maison d'édition Hachette Heroes le 17 septembre 2014, et écrit par Thibaud Villanova, le livre Gastronogeeek contient 42 recettes inspirées des cultures fantastiques. C'est-à-dire 42 recettes créatives et délicieuses autour de 15 thèmes incontournables de la culture geek. De Harry Potter à Star Wars, en passant par Dragon Ball, un hommage gastronomique aux références cultes et une série d'énigmes pour mettre à l'épreuve vos connaissances geek. Un chef et propriétaire de plusieurs restaurants et également un animateur dans de nombreux programmes culinaires sur la chaîne M6 et est auteur de livres de recettes.



Pour ce faire, 26 des meilleurs ouvriers et chefs de France ont partagé leur recette de fétiche. Ce livre a été écrit par « Collectif » et édité par FLAMMARION; en édition illustrée le 25 octobre 2017. Il existe plusieurs collections du livre meilleur pâtissier sur Amazon de M6 éditions qui vous permettent de voyager à travers les meilleures recettes des gagnants de l'émission « le meilleur pâtissier » depuis la saison 2. Vous avez le choix entre plusieurs formats brochés ou reliés, avec des prix allant de 10€ à 20€. Sachez également que la livraison est gratuite sans minimum d'achat (0,01€ pour les livres). Voici deux excellentes références de livre de recettes pour Thermomix. Ce livre en langue française de Catherine Desnoy compte 90 pages.



Avec 656 pages, les professeurs pâtisseries Ferrandi proposent plus de 130 techniques expliquées étape par étape. Ce livre de pâtisserie contient des conseils organisés par thème (pâtes, crèmes, macarons, gâteaux, entremets) ainsi que plus de 100 recettes réparties en trois niveaux de difficulté. Pour ce faire, 26 des meilleurs ouvriers et chefs de France ont partagé leur recette de fétiche. Ce livre a été écrit par « Collectif » et édité par FLAMMARION; en édition illustrée le 25 octobre 2017. Il existe plusieurs collections du livre meilleur pâtissier sur Amazon de M6 éditions qui vous permettent de voyager à travers les meilleures recettes des gagnants de l'émission « le meilleur pâtissier »



Voici donc une liste concernant les meilleurs livres de cuisine que vous devriez lire et même posséder si vous voulez maîtriser vos plats. Rien de mieux pour les passionnés de cuisine que d'apprendre les bases de la pâtisserie, et ce premier volet constitue un bon point de départ. Avec 656 pages, les professeurs pâtisseries Ferrandi proposent plus de 130 techniques expliquées étape par étape. Ce livre de pâtisserie contient des conseils organisés par thème (pâtes, crèmes, macarons, gâteaux, entremets) ainsi que plus de 100 recettes réparties en trois niveaux de difficulté. Pour ce faire, 26 des meilleurs ouvriers et chefs de France ont partagé leur recette de fêteiche. Ce livre a été écrit par « Collectif » et édité par FLAMMARION; en édition illustrée le 25 octbre 2017. Il existe plusieurs collections du livre meilleur pâtissier sur Amazon de M6 éditions qui vous permettent de voyager à travers les meilleures recettes des gagnants de l'émission « le meilleur pâtissier » depuis la saison 2. Vous avez le choix entre plusieurs formats brochés ou reliés, avec des prix allant de 10€ à 20€. Sachez également que la livraison est gratuite sans minimum d'achat (0,01€ pour les livres). Voici deux excellentes références de livre de recettes pour Thermomix. Ce livre en langue française de Catherine Desnoy compte 90 pages. Son éditeur est Independently published, et est sorti le 27 février 2021. Ce broché est idéal si vous cherchez des recettes légères et faciles à réaliser dans votre Thermomix. Découvrez 80 recettes au choix réalisables en deux minutes avec trois mouvements du Thermomix. Publié par la maison d'édition Hachette Heroes le 17 septembre 2014, et écrit par Thibaud Villanova, le livre Gastronomek contient 42 recettes inspirées des cultures fantastiques.

C'est-à-dire 42 recettes créatives et délicieuses autour de 15 thèmes incontournables de la culture geek. De Harry Potter à Star Wars, en passant par Dragon Ball, un hommage gastronomique aux références cultes et une série d'énigmes pour mettre à l'épreuve vos connaissances geek. Un chef et propriétaire de plusieurs restaurants et également un animateur dans de nombreux programmes culinaires sur la chaîne M6 et est auteur de livres de recettes. Et parmi ses conceptions, j'ai sélectionné les 2 références suivantes. Si vous avez envie d'une cuisine maison savoureuse et rapide, c'est ici que ça se passe. Cyril Lignac propose dans cet ouvrage 45 recettes salées et/ou sucrées, tout droit sorties de sa cuisine, pour donner un peu de pepes à votre journée. Ce livre est en format broché et l'éditeur est La Martinière; qui est sorti le 11 Juin 2020 en édition illustrée. C'est un livre incontournable pour agréementer vos petits déjeuners et vos dîners. Il est pratique et sans prétention.

Il est composé de recettes délectables, croustillantes et sucrées qui peuvent être dégustées seules, en couple, en famille ou entre amis. Il est disponible sur Amazon, à partir d'un peu moins de 15 € pour les articles neufs et un peu moins de 10 € pour les livres d'occasion. Cet ouvrage est sorti le 12 octobre 2017 par La Martinière. En 224 pages, Cyril Lignac ouvre les portes de sa pâtisserie pour mieux délivrer son savoir-faire au cœur de notre quotidien. En collaboration avec le maître pâtissier Benoit Couvrand, il imagine 55 recettes basées sur la simplicité et la proximité : des classiques revisités, des petites douceurs et plusieurs gâteaux de saison. La bible officielle de Cookeo est une des meilleures références des livres de recettes Cookeo. Il est écrit par Séverine Augé et Pauline Dubois-Platet, compte 416 pages et contient 200 recettes incontournables pour cuisiner au quotidien. Dessain & Tolra est l'éditeur, et le livre est sorti le 19 septembre 2018. Ce livre est disponible au format relié pour un prix à partir d'une vingtaine d'euros. Vous pourrez profiter de votre Cookeo de l'apéritif au dessert, car ce livre contient des modes de programmation des appareils visibles en un clin d'œil. Il contient également des produits faciles à trouver et des informations pour vous aider à personnaliser vos menus. Il existe plusieurs collections sur le livre Monsieur cuisine : 100 recettes inratables, comme la cuisine légère, la cuisine végétarienne et la pâtisserie. Mais toutes les meilleures recettes de robots Lidl se retrouvent dans ce livre. C'est Collectif qui a écrit ce livre, qui a été publié par Marabout le 12 février 2020. Alors, si vous voulez partager un gâteau apéritif, une soupe pour une froide nuit d'hiver, un risotto pour un dîner, ou même des idées de gâteaux, n'hésitez pas à acheter ce livre. Selon les conclusions d'une étude récente publiée par un institut spécialisé, la cuisine italienne est la plus populaire au monde. Ce qui rend la cuisine italienne si populaire est sa simplicité, qui inclut l'utilisation des produits simples, frais et de saison chaque fois que possible, ainsi qu'une large

Alors, j'ai sélectionné les meilleurs pour vous. François-Régis Gaudry propose une encyclopédie désordonnée dans laquelle il faut se plonger ou simplement s'attarder pour savourer l'Italie du nord au sud. Cet ouvrage est sorti le 25 novembre 2020 par Marabout, et ses 432 pages vous aborderont 350 thèmes, dont 100 recettes emblématiques et tous les produits de la cuisine italienne.

Le livre de 468 pages de Mia Mangolini, qui comprend une préface de Carlo Petrini, aborde 250 gents en détail. Toutes les techniques essentielles doivent être maîtrisées : pâtes fraîches, polenta, risotto, gressins et sauces diverses. FLAMMARION a publié un guide encyclopédique de la cuisine italienne le 16 octobre 2013. Ce livre est écrit par Michel Maincent-Morel et sa date de parution était le 9 juin 2021. La cuisine de référence contient plus de 500 techniques détaillées étape par étape, 1000 fiches techniques et un chapitre entier consacré à l'hygiène et à la sécurité.

C'est est le seul ouvrage en un seul volume qui couvre tous les fondamentaux de la cuisine française nécessaires à tout bon cuisinier. En hachette très pratique, le livre permet de réaliser de bons petits plats sans passer trop de temps en cuisine. Le livre de cuisine le + facile du monde comporte 384 pages avec des recettes en un tour de main et 2 à 6 ingrédients par recette. Avec photos et recettes courtes, temps de réalisation. Les livres de recettes healthy sont disponibles sur plusieurs collections. De Thibault Geoffray et à un prix à partir de 15,90 € sur Amazon. La star d'Instagram nous livre ses meilleures 80 recettes ultra faciles nécessitant que peu d'ustensiles. Entièrement élaborées par une diététicienne qui est Amanandine Romon. Ses recettes sont étayées de conseils nutritionnels. Les recettes Croq'kilos sont étonnantes de simplicité et de gourmandise. Elles sont constituées de grands classiques revisités : coq au vin, bouillabaisse, cœur coulant au chocolat & à la framboise, Paris-Brest. Parmi les éditions des livres de cet auteur, je vous propose une référence. Philippe Etchebest vous apprend à optimiser vos cours, à charger efficacement votre réfrigérateur et vos placards, et à devenir une maîtresse de maison indispensable. Et cela, grâce à 13 principes fondamentaux et simples. Vous apprendrez également à choisir votre matériel de cuisine et de pâtisserie, ainsi que vos produits – frais et de saison. Cette édition de « je réussis ma détox sucre par Bérénégre Phillipon » est remplie de conseils pour éviter les soucis de santé et des kilos en trop. Dans ce livre, vous trouverez toutes les clés pour réussir c'est-à-dire des explications qui permettent de bien comprendre, les témoignages de Bérénégre et 80 recettes à IG bas, sans chichis, rapides et gourmandes. Les légumes et autres aliments végétaux, comme le konjac, le soja et les herbes aromatiques, représentent près de 80% de la consommation alimentaire japonaise. Viennent ensuite les poissons, les crustacés et les algues, puis les viandes et les volailles (herbes), le riz, et enfin les graisses, comme le colza ou l'huile de sésame. Si vous êtes attiré par ces produits et que vous aimez cuisiner avec, il n'y a pas lieu de se préoccuper de les commander et d'opter pour la livraison.

Par conséquent, les livres suivants, qui sont des éditions de MANGO par Laure Kié, vous permettront de passer du temps de qualité avec vos enfants. Mais aussi, avec votre famille ou vos amis tout en vous plongeant dans la cuisine japonaise. Le livre de référence ! De Laure Kié, spécialiste de la cuisine japonaise. Le grand livre de la cuisine japonaise regroupe plus de 150 recettes comprenant tous les plats incontournables, ainsi que des recettes de base, des sauces et condiments, et des accompagnements. Un livre indispensable contenant toutes les recettes essentielles (yakitori, sushi, gyoza, onigiri, nouilles…), ainsi que toutes les bases, sauces, condiments, ustensiles et gestes. C'est aussi très simple à réaliser au quotidien une fois que l'on maîtrise les bases. Il s'agit d'un livre de Juliette Lalbaltry, qui est sorti le 6 octobre 2021 par la maison d'édition Dessain et Tolra. L'ouvrage des recettes pour le Companion est un parfait allié au quotidien, car vous avez la possibilité de découvrir 75 recettes spécialement conçues pour ce multicuiseur « intelligent ». Le livre : en 2H je cuisine Veggie pour toute la semaine de Caroline PESSIN, regroupe 80 repas équilibrés et végétariennes pour toute la famille. Cette édition fait partie des livres de recettes végétariennes qui proposent des recettes faites maison, sans gâchis et avec des produits de saison. Voici le grand classique de la cuisine, dans lequel Françoise Bernard s'adresse aussi bien aux novices qu'aux chefs chevronnés. Ce livre « Les recettes faciles de Françoise Bernard » contient 750 recettes délectables classées par ordre alphabétique qui vous permettront de réaliser des plats simples, traditionnels ou exotiques. Mais ce n'est pas tout : 56 menus express à réaliser en 30 minutes ou moins, selon qu'il s'agit d'une recette de semaine ou de dimanche, et 8 menus de fêtes pour le petit déjeuner ou le dîner. Le livre de recettes pour robot multicuiseur de Michèle COHEN, a été publié par la maison d'édition Independently published. Alors, si vous êtes un débutant en cuisine, oubliez vos craintes, vous inquiétez et votre confusion. Il suffit de choisir une recette dans ce livre, n'importe laquelle, et de la préparer en suivant simplement les instructions. C'est une édition illustrée le 4 novembre 2021 par GALLIMARD JEUNE. De Collectif et a été traduit par Améline Néréaud, cet ouvrage regroupe plus de 40 recettes qui sont inspirées des films. Le livre de cuisine Harry Potter propose des recettes salées et sucrées, certaines plus appétissantes que d'autres, et est illustré par de superbes photographies.

Et pour finir, je vais vous proposer un ouvrage d'un chef à la cuisine métissée. Disponible également sur Amazon avec un prix affiché à partir d'un peu moins de 20 € et j'appuie aussi la possibilité de livraison gratuite en point retrait selon l'éligibilité des articles. Ce livre de Yotam Ottolenghi contient de nouvelles recettes toujours délicieuses et uniques, mais plus accessibles à tous. Pour cela, il partage 6 principes simples représentés par des pictogrammes, c'est-à-dire avec un maximum de 10 produits, 30 minutes de préparation, et une foule d'autres astuces. La tradition du goût est un symbole de raffinement. Savoir cuisiner et comprendre les aliments est une compétence précieuse de nos jours. Investir dans un livre de cuisine, par exemple, vous permettra d'améliorer vos compétences culinaires. Vous serez les maîtres des découpes les plus précises, et vous nourrirez vos amis avec des assiettes toujours plus grandes. Bien qu'il permette à l'amateur de cuisine non seulement d'avoir une solide compréhension du patrimoine culinaire français et mondial, mais aussi d'en maîtriser toutes les techniques. Si vous débutez dans la cuisine, vous aurez besoin du meilleur livre de cuisine pour débutants. Le livre de cuisine simplissime est rempli de conseils utiles et de recettes faciles à suivre. 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 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'auteur 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 poule, 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 A toutes saveurs et La table des bons vivants), ou le voir sur TFI (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. C'est un bel ouvrage, comprenant des illustrations pleine page. Parmi les recettes, on trouve aussi bien 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 France n'est pas qu'un simple livre de cuisine française, c'est une véritable encyclopédie. 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 France 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 : 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, qui sont toujours amusantes et positives. Mais à mon avis, le gros point fort de L'atelier de Roxane : 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 J'adore la cuisine italienne, car je suis toujours surpris par la superbe saveur de plats qui ont l'air 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

Pizzas, polentas, tartes et soupes sont aussi de l'art. Le gros atout de ce livre, c'est qu'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 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) revalorigots 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 célèbreissime 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 cacao 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 une(e) fin gourmet.

9. Encyclopédie de la cuisine végétarienne Le livre de cuisine végétarienne d'Estérelle Payany peut plaire au végétariens, mais aussi aux autres. Par exemple, je trouve que c'est un super ouvrage santé, si vous cherchez à diminuer 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 chefs réputés ont contribué à enrichir l'ouvrage.

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 Fait Maison Parfois, revenir aux fondamentaux fait du bien. Et quoi de plus fondamental que la bonne vieille 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 trouverez 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.

Ces deux 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, Gastronomek. Un chef conseiller d'aller voir, on y découvre une personnalité attachante, passionnée de cuisine… et de beurre ! 12. Le Petit Larousse Pâtissier Ce Petit Larousse Pâtissier a un but 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, ce li 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 salées (ouf moelleux, oursin), même si quelques sucreries sont de la partie. 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 cutellerie, 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 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 approximatif des recettes (par personne, et donc par portion) est clairement indiqué. Le second atout, ce sont tout simplement les recettes. Celles-ci sont accompagnées d'une photo qui présente le résultat à obtenir, sans excès. Elles ont également 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 gourmards 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 enfants plus grands ? Christelle Courrage et Céline de Sousa ont la solution : faire une 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 trouverez 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. Ces deux 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, Gastronomek. Un chef conseiller d'aller voir, on y découvre une personnalité attachante, passionnée de cuisine… et de beurre ! 12. Le Petit Larousse Pâtissier Ce Petit Larousse Pâtissier a un but 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, ce qui est un 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 salées (ouf moelleux, oursin), même si quelques sucreries sont de la partie. 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 cutellerie, 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 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 approximatif des recettes (par personne, et donc par portion) est clairement indiqué. Le second atout, ce sont tout simplement les recettes. Celles-ci sont accompagnées d'une photo qui présente le résultat à obtenir, sans excès. Elles ont également 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 gourmards 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 enfants plus grands ? Christelle Courrage et Céline de Sousa ont la solution : faire une 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 trouverez 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. Ces deux 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, Gastronomek. Un chef conseiller d'aller voir, on y découvre une personnalité attachante, passionnée de cuisine… et de beurre ! 12. Le Petit Larousse Pâtissier Ce Petit Larousse Pâtissier a un but 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, ce qui est un 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 salées (ouf moelleux, oursin), même si quelques sucreries sont de la partie. 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 cutellerie, 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 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 approximatif des recettes (par personne, et donc par portion) est clairement indiqué. Le second atout, ce sont tout simplement les recettes. Celles-ci sont accompagnées d'une photo qui présente le résultat à obtenir, sans excès. Elles ont également 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 gourmards 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 enfants plus grands ? Christelle Courrage et Céline de Sousa ont la solution : faire une 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 trouverez 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. Ces deux 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, Gastronomek. 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 (contrairement à ce que l'on voit parfois dans les ouvrages et magazines mineur). Il y a 80 recettes, surtout des collations, qui sont scindées en quatre rubriques (petit-déjeuner, encas, post-training et faibles en sucres). 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 plats, 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