



Épicerie Fine

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Épicerie Fine

Guy Martin

Épicerie Fine Guy Martin

In-4° broché (28,2 cm sur 22,8). 272 pages. Occasion comme neuf. Poids sans emballage : 1461 grammes.

 [Télécharger Épicerie Fine ...pdf](#)

 [Lire en ligne Épicerie Fine ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Épicerie Fine Guy Martin

272 pages

Extrait

AVANT-PROPOS

Avec Épicerie fine, je vous invite à un voyage initiatique et gourmand à la découverte des produits phares de la gastronomie française et internationale.

En tant que chef étoile, j'ai le respect des «bons produits» et j'aime rencontrer les femmes et les hommes qui les cultivent, les récoltent et les fabriquent.

Au coeur de chaque région, en compagnie des producteurs, éleveurs, pêcheurs qui ont partagé leur talent, leur expérience et leur savoir-faire, je vous fais découvrir l'histoire de ces produits, leurs caractéristiques uniques, leurs saveurs; j'ai observé les gestes de ces artisans, quand le produit prend vie... Grâce à eux, c'est tout un terroir qui révèle sa nature gourmande.

Ensuite, c'était à moi, chef du Grand Véfour, de sublimer ces produits d'exception. Car si ce qui est rare est précieux, les rendre bons est à la portée de tous !

Tomate de Provence, araignée de mer d'Istrie, agneau de Sisteron, jambon de Bayonne, patate douce de Martinique, citron de Menton, beaufort de Savoie, huile d'argan du Maroc ou safran de Maurienne, etc., je vous propose 80 recettes simples et accessibles à toutes les bourses pour mettre en valeur ces produits d'exception.

Vous comprendrez mieux le parcours de ces produits jusqu'aux plus grandes tables ou jusqu'à votre assiette et pourquoi ils méritent de figurer en bonne place dans les rayonnages de notre Épicerie fine.

Guy Martin

*

TOMATE DE PROVENCE

TARTARE DE TOMATE CŒUR-DE-BŒUF

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

600 g de tomates Coeur-de-boeuf

1 poivron rouge

6 feuilles de basilic

4 olives vertes

15 g de câpres

4 filets d'anchois

4 cuil. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre du moulin

Matériel

4 ramequins ou cercles en Inox de 6 cm de diamètre

1 Plongez les tomates 30 secondes dans de l'eau bouillante, puis rafraîchissez-les dans de l'eau glacée. Enlevez la peau. Coupez les tomates en quatre, retirez-en les pépins et taillez la chair en dés de 5 mm environ.

2 Ôtez le pédoncule du poivron, coupez-le en quatre, éliminez les graines et les parties blanches, épluchez-le à l'aide d'un couteau économe. Taillez la chair en dés de 5 mm environ.

3 Coupez les olives en petits dés. Hachez les câpres. Émincez finement les filets d'anchois et le basilic. Mélangez délicatement tous ces ingrédients avec l'huile d'olive. Salez et poivrez.

4 Pour servir, chemisez de film alimentaire les ramequins ou les cercles et remplissez-les du mélange. Tassez légèrement et démoulez sur les assiettes. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Servez ce tartare avec du pain de campagne grillé et frotté à l'ail, par exemple. Présentation de l'éditeur

Épicerie Fine, c'est l'histoire d'une rencontre entre un chef étoilé, reconnu et estimé dans le monde entier, Guy Martin, et des produits phare de la gastronomie et du terroir français mais aussi d'autres régions du monde. De cette rencontre jaillit l'alchimie parfaite, le chef parvenant à sublimer un produit d'exception, tout en révélant ses secrets de fabrication et des techniques pour l'utiliser au quotidien... Et il vous dévoile pour chaque produit, une recette de son invention. Sans oublier tous ces petits conseils bien utiles, pour tous les cuisiniers et cuisinières en herbe qui rêvent, eux aussi de sublimer les richesses de leur terroir et de leur région. Biographie de l'auteur

Guy Martin prend son véritable essor au Château de Divonne où il obtient une première puis une deuxième étoile au guide Michelin. Depuis 1991, il est le chef du Grand Véfour, le célèbre restaurant du Palais Royal à Paris. En 1999, il est élu « meilleur chef de l'année » par le guide Gault&Millau et obtient en 2000 une troisième étoile au Michelin. Il a publié en 2000 *Légumes, Cuisiner les fromages et C est le sud* en 2001.

Photographe : Sophie Tramier ; Styliste : Nathalie Nannini

Download and Read Online *Épicerie Fine Guy Martin* #0DK38ROPX5C

Lire Épicerie Fine par Guy Martin pour ebook en ligneÉpicerie Fine par Guy Martin Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Épicerie Fine par Guy Martin à lire en ligne.Online Épicerie Fine par Guy Martin ebook Téléchargement PDFÉpicerie Fine par Guy Martin DocÉpicerie Fine par Guy Martin MobipocketÉpicerie Fine par Guy Martin EPub
0DK38ROPX5C0DK38ROPX5C0DK38ROPX5C