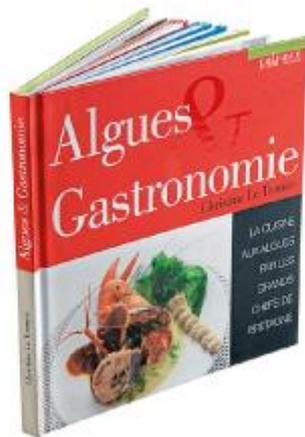




Algues et Gastronomie. Christine Le Tennier

La cuisine aux algues par 26 grands chefs de Bretagne. Recettes et savoir faire de la gastronomie bretonne.



Marque : Christine Le Tennier

Référence : 800035

Points de fidélité offerts : 20

Prix : 19.90€

Algues et gastronomie

Algues et gastronomie de Christine Le Tennier

La cuisine aux algues par les grands chefs de cuisine de Bretagne.

Christine Le Tennier vous invite par ce livre dans les cuisines de vingt-six grands chefs bretons pour une découverte des plus belles créations culinaires à base d'algues.

La Bretagne est bordée d'un des plus grands champs d'algues naturels au monde. A la recherche de nouvelles saveurs, d'équilibres aromatiques raffinés, ces vingt-six grands chefs de cuisine bretons savent tirer le meilleur de ces légumes de la mer.

Huitres tièdes aux tuiles d'algues ;

Macaron coco citron au chutney de Dulse ;

Sole à la vapeur de wakamé ;

Barbue confite aux algues ;

Carré de porc rôti en croûte d'algues.

Entrées, plats de poissons ou de viandes et desserts, dans ce livre Christine Le Tennier témoigne de l'excellence et du dynamisme de la gastronomie bretonne, et de la grande richesse apportée par les algues dans l'art de la cuisine.

Editions palémon.

[Lien vers la fiche du produit](#)