



## BOUILLONS SI BONS

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# BOUILLONS SI BONS

*GWEN RASSEMUSSE*

BOUILLONS SI BONS GWEN RASSEMUSSE

 [Télécharger BOUILLONS SI BONS ...pdf](#)

 [Lire en ligne BOUILLONS SI BONS ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne **BOUILLONS SI BONS GWEN RASSEMUSSE**

---

90 pages

Extrait

Introduction

Est-ce un retour de la cuisine au léger ? À l'élégance et à la pureté ? Une volonté d'aller à l'essentiel et d'épurer ? L'influence de subtiles soupes asiatiques riches en goût et en textures ? Les plats composés d'une petite garniture agrémentée d'un fin et savoureux bouillon sont de plus en plus prisés. Le bouillon est alors essentiel au plat. Il le «nourrit» et la qualité du plat repose principalement sur celle du bouillon.

Longtemps, le bouillon s'est réduit à une tablette, un cube emballé de papier doré ou argenté. Un peu d'eau, un coup de poudre magique, déshydratée, compactée, et c'était la révélation du bouillon. Les leaders sur le marché du bouillon (déshydraté) ont conservé l'esprit de ces tablettes et les ont adaptées à la demande des consommateurs. Des gammes plus naturelles, plus bio ou plus légères (bouillon dégraissé) ont vu le jour ainsi que de petits concentrés de bouillons, bouillons épaissis à ajouter en fin de cuisson. La marque Ariaké, bien connue au Japon et aux États-Unis, acquiert de plus en plus de notoriété en France. Elle propose des poudres de bouillons totalement naturelles, en sachets à infuser. Leur composition présente un pourcentage élevé de l'ingrédient principal du bouillon (boeuf, coquillages, etc.). Les chefs semblent préférer composer avec les herbes et les épices pour créer des bouillons aromatiques à utilisation définie : Gérard Passédat propose ses mélanges en mousseline à infuser, Olivier Roellinger en verrine à saupoudrer, Gérard Vives et les salines de Millac en sachet avec la quantité de gros sel prédosée. En revanche, les poudres instantanées de dashi (bouillons japonais à base d'algues et de bonite) demeurent encore peu commercialisées en France.

Si vous bouillonnez d'envies de cuisiner des bouillons en vous passant d'aides culinaires, il vous faudra parfois un peu de patience mais elle sera toujours justement récompensée.

### Quelques conseils

- ° Veillez à écumer soigneusement et régulièrement vos bouillons.
- ° Laissez-les cuire à frémissements (et non à gros bouillons !) doucement et longtemps.
- ° Pensez à conserver vos parures, peaux de légumes, têtes de poisson maigre, os de viande, tiges d'herbes, moelle... qui les parfumeront idéalement.
- ° Utilisez des légumes non traités et ne les pelez pas s'ils ne sont pas utilisés en garniture.

Vous constaterez que les «si bons» bouillons maison sont inégalables. Et pour quelques idées et régaler vos invités, ne vous mettez pas la rate au court-bouillon, inspirez-vous des recettes suivantes. Bons bouillons !

Présentation de l'éditeur

Des recettes si réconfortantes !

Les bouillons bien chauds, c'est comme ça qu'on les aime ! Simples ou plus sophistiqués, ils sont faciles à cuisiner et constitueront une base pour vos préparations, ou alors un plat à part entière. Faites vos bouillons vous-même, votre initiative sera récompensée par tant de saveurs !

50 bouillons classiques ou revisités

Bouillon paysan, bouillon de tomates Façon minestrone, bouillon asiatique aux nouilles (Façon pho), lotte en bouillon de curry et poivrons, cocotte de légumes en bouillon gratiné, champignons des bois en bouillon mousseux à l'ail, bouillon chti d'endives gratinées à la bière... Ça réchauffe les coeurs !

Gwen Rassemusse est chef, auteur et photographe culinaire. Elle a écrit plusieurs ouvrages de cuisine, dont *Whoopie pies*, dans la collection «Toquades». Biographie de l'auteur

**Gwen Rassemusse** est chef, auteur et photographe culinaire. Elle a écrit plusieurs ouvrages de cuisine, dont *Whoopie Pies*, dans la collection "Toquades".

Download and Read Online BOUILLONS SI BONS GWEN RASSEMUSSE #GUIOCR8LYSF

Lire BOUILLONS SI BONS par GWEN RASSEMUSSE pour ebook en ligneBOUILLONS SI BONS par  
GWEN RASSEMUSSE 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 BOUILLONS SI BONS par GWEN RASSEMUSSE à lire en ligne.Online  
BOUILLONS SI BONS par GWEN RASSEMUSSE ebook Téléchargement PDFBOUILLONS SI BONS  
par GWEN RASSEMUSSE DocBOUILLONS SI BONS par GWEN RASSEMUSSE  
MobipocketBOUILLONS SI BONS par GWEN RASSEMUSSE EPub  
**GUIOCR8LYSFGUIOCR8LYSFGUIOCR8LYSF**