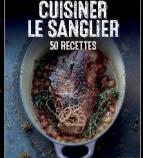


# **CUISINER LE FAISAN**

C'est l'un des « petits gibiers » les plus fréquemment présents sur les étals des boucheries ou des marchés en période de chasse. La chair du faisan est tendre et raffinée. Il y a mille façons de l'accommoder pour une cuisine du quotidien et festive.

Avec plus de 50 recettes et leurs accompagnements, ce livre vous propose de découvrir de nouveaux plaisirs gourmands faits de recettes simples comme le pot-au-feu de faisan, inventives comme le tajine de faisan safrané aux figues ou bistronomiques avec le vol-au-vent de faisan aux morilles. L'ambiance du livre est faite également de photos qui racontent la chasse, la convivialité, les paysages : un voyage en pleine nature. Ce retour de chasse nous entraîne en cuisine pour y concocter des recettes de gibier pleines de saveurs d'ici ou d'ailleurs... Un véritable régal des yeux et du palais!

Dans la même collection :



# À paraître :

- CUISINER LE CHEVREUIL
- CUISINER LA BÉCASSE



20

FASAR

CUISINER LE

Valéry Drouet et Pierre-Louis Viel

50 RECETTES









## Valéry Drouet et Pierre-Louis Viel En team, depuis plus de 15 ans!

Valéry, ancien cuisinier qui a exercé dans la restauration gastronomique, a terminé sa carrière en régalant les équipes de mode et de tournage, dans un grand studio parisien. C'est à cette époque qu'il rencontre Pierre-Louis, photographe d'accessoires de mode. Tous deux sont désireux de passer à la photographie culinaire, le déclic est là!

Depuis, pas moins de 80 livres de cuisine ont été écrits et photographiés, de nombreux sujets ont été publiés dans les plus beaux supports de presse culinaire et beaucoup de réalisations ont été menées dans la publicité.

Avec une approche très masculine de la photographie et du stylisme culinaire, Valéry et Pierre-Louis ont leur style bien à eux. Ambiance brute, life style, toujours gourmandes, leurs photographies et leurs recettes sont authentiques.



# CUISINES LE FAISAN 50 RECETTES





Cuisiner\_faisan\_COUV\_BAT\_OK2.indd 2

\_\_\_\_