

CUISINER LE SANGLIER

La viande de sanglier, proche de celle du porc, est délicieuse et goûteuse sans être forte. Elle est facile à trouver en saison, peu onéreuse et possède des qualités nutritionnelles exceptionnelles. 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 la terrine de marcassin aux pruneaux et à l'armagnac, inventives comme l'épaule de sanglier confite aux agrumes ou bistronomiques comme le filet de sanglier rôti en croûte de poivre et au sirop d'érable, mousseline de céleri au beurre salé. L'ambiance du livre est faite également de photos qui racontent la chasse, la convivialité, les paysages : un voyage au milieu de la forêt. 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!

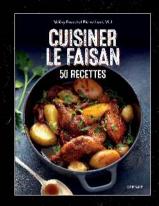
17 €
www.editionsdugerfaut.com

SANGLIER

Lu

......5

Dans la même collection :



À paraître :

- CUISINER LE CHEVREUIL
- CUISINER LA BÉCASSE

Valéry Drouet et Pierre-Louis Viel









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.







CUISINER LE SANGLIER - 50

Cuisiner_sanglier_COUV_BATOK.indd 2

010 11:02