



Pâtes



Télécharger



Lire En Ligne

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

Pâtes

Frédéric Anton, Christelle Brua

Pâtes Frédéric Anton, Christelle Brua

Frédéric Anton, chef 3 du Pré Catelan nous livre 100 recettes de la pâte dans tous ses états, formes et couleurs. Le sujet paraît banal, mais, soyons honnêtes, qui connaît plus de 2 recettes de plats de pâtes présentables lors d'un dîner entre amis, en dehors des spaghetti carbonara et des linguine au saumon ? En s'étant inspiré de plusieurs cultures culinaires, Frédérique Anton vous apprendra 100 recettes pour épater vos proches ! Qu'elles soient confectionnées à partir de farine de blé, de semoule de blé, de sarrasin, de riz..., qu'elles soient blanches, jaunes ou noires..., qu'elles soient italiennes, sicilienne, chinoises ou japonaises..., qu'elles soient longues et fines ou petites et creuses..., qu'elles soient en soupe, en salade, en sauce, à la vapeur ou frites..., les pâtes sont mises à l'honneur dans ce 6e tome du chef étoilé. Ce sont des recettes très variées et colorées, avec des conseils pour confectionner soi-même les pâtes, incluant même des recettes sans gluten ! Des recettes succulentes, délivrées avec maestria par Frédéric Anton, accompagnées des photos de Richard Haughton, qui font de chaque plat un petit chef-d'oeuvre.

 [Télécharger Pâtes ...pdf](#)

 [Lire en ligne Pâtes ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Pâtes Frédéric Anton, Christelle Brua

288 pages

Présentation de l'éditeur

Frédéric Anton, chef 3*** du Pré Catelan nous livre 100 recettes de la pâte dans tous ses états, formes et couleurs. Le sujet paraît banal, mais, soyons honnêtes, qui connaît plus de 2 recettes de plats de pâtes présentables lors d'un dîner entre amis, en dehors des spaghetti carbonara et des linguine au saumon ? En s'étant inspiré de plusieurs cultures culinaires, Frédérique Anton vous apprendra 100 recettes pour épater vos proches ! Qu'elles soient confectionnées à partir de farine de blé, de semoule de blé, de sarrasin, de riz... qu'elles soient blanches, jaunes ou noires... qu'elles soient italiennes, siciliennes, chinoises ou japonaises... qu'elles soient longues et fines ou petites et creuses... qu'elles soient en soupe, en salade, en sauce, à la vapeur ou frites... les pâtes sont mises à l'honneur dans ce 6e tome du chef étoilé.

Ce sont des recettes très variées et colorées, avec des conseils pour confectionner soi-même les pâtes, incluant même des recettes « sans gluten » ! Des recettes succulentes, délivrées avec maestria par Frédéric Anton, accompagnées des photos de Richard Haughton, qui font de chaque plat un petit chef-d'oeuvre.

Biographie de l'auteur

Après avoir fait ses classes chez Gérard Veissière au Capucin gourmand à Nancy, Robert Bardot au Flambard à Lille et Gérard Boyer au Château des Crayères à Reims, Frédéric Anton sera chef de cuisine sous Joël Robuchon pendant sept ans. En 1997, Patrick Scicard, président du Directoire de Lenôtre, lui confie les cuisines du Pré Catelan. Dès son arrivée, le restaurant regagne sa deuxième étoile Michelin. Puis, en 2007, ce sera la consécration avec la troisième étoile. En 2000, Frédéric remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France. En 2008, il publie avec Chihiro Masui et le photographe Richard Haughton son livre Anton, le Pré Catelan, qui sera élu « Meilleur livre de chef » au Gourmand World Cookbook Awards 2009. Il a participé à l'émission MasterChef sur TF1 entre 2010 et 2013. Il est nommé Chevalier de la Légion d'honneur en 2011. En 2011, il est l'auteur, avec Christelle Brua, de Petits Gâteaux aux Éditions du Chêne. En 2012, il publie dans la même collection Pommes de terre et en 2013 Tartes.

Christelle Brua débute sa carrière en tant que cuisinier chez ses parents, à l'auberge Le Relais du Grand Soldat, à Abreschviller. Mais c'est auprès de Jean-Georges Klein, au restaurant L'Arnsbourg, qu'elle trouvera sa vocation : la pâtisserie. L'admiration qu'elle a toujours éprouvée pour Frédéric Anton fut comblée lorsque ce dernier la choisit en 2003 comme chef pâtissier au Pré Catelan. En 2009, elle est élue « Pâtissier de l'année » par ses pairs (magazine Le Chef). Elle a contribué aux précédents livres de Frédéric Anton, Anton, le Pré Catelan, Petits Gâteaux, Pommes de terre et Tartes.

Download and Read Online Pâtes Frédéric Anton, Christelle Brua #8LORG03JK56

Lire Pâtes par Frédéric Anton, Christelle Brua pour ebook en lignePâtes par Frédéric Anton, Christelle Brua
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 Pâtes par Frédéric Anton, Christelle Brua à lire en ligne.Online Pâtes par Frédéric Anton, Christelle
Brua ebook Téléchargement PDFPâtes par Frédéric Anton, Christelle Brua DocPâtes par Frédéric Anton,
Christelle Brua MobipocketPâtes par Frédéric Anton, Christelle Brua EPub

8LORG03JK568LORG03JK568LORG03JK56