



Carnet de recettes de Picardie

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Carnet de recettes de Picardie

Patrick Villechaize

Carnet de recettes de Picardie Patrick Villechaize

 [Télécharger Carnet de recettes de Picardie ...pdf](#)

 [Lire en ligne Carnet de recettes de Picardie ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Carnet de recettes de Picardie Patrick Villechaize

125 pages

Extrait

Crème de champignons des bois

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g de champignons (pholiote, girolle, cèpe, agaric, lactaire, pied-de-mouton)

100 g de lard fumé

2 grosses échalotes

1,5 l de bouillon de volaille

2 os à moelle moyens

25 cl de crème fleurette

1 noix de beurre

1 bouquet de persil plat

Sel et poivre

- ° Brosser et nettoyer les champignons, puis les tailler en petits morceaux.
 - ° Éplucher et ciseler les échalotes. Retirer la couenne du lard et faire des lardons.
 - ° Dans une cocotte, faire chauffer le beurre à feu vif, ajouter les lardons et les échalotes et laisser suer pendant 3 à 4 min en remuant souvent.
 - ° Ajouter les champignons des bois et laisser infuser pendant 5 à 6 min à feu moyen. Mouiller avec 50 cl de bouillon de volaille et laisser doucement mijoter pendant 30 min.
 - ° Pendant ce temps, faire pocher les os à moelle dans le reste du bouillon de volaille pendant une petite demi-heure.
 - ° Mixer finement la soupe de champignons de manière à obtenir un mélange bien homogène, ajouter la moelle coupée en gros morceaux et son bouillon et laisser réduire pendant 10 min.
 - ° Ajouter la crème fleurette en gardant une consistance bien crémeuse sans être trop épaisse. Saler, poivrer et laisser chauffer 3 à 4 min.
 - ° Servir chaud et saupoudrer de persil plat haché. Présentation de l'éditeur
- Légumes des hortillons, poissons et lits de mer, gibier, pommes et fruits rouges sont les délices qu'offre la Picardie. Dans ce carnet de recettes, les voici en sauce et en croûte, gratinés et mijotes selon les traditions culinaires locales, simples autant que généreuses.

Un livre qui rassemble les grands incontournables de la cuisine picarde : des entrées aux desserts en passant par les plats de résistance, ce recueil regroupe les recettes traditionnelles de Picardie.

Réalisateur à France 3 Nord-Pas-de-Calais-Picardie, Patrick Villechaize est producteur et réalisateur de l'émission "Goûtez-moi ça". Il est déjà co-auteur, aux Éditions Ouest-France, de Aimer la cuisine du Nord-

Pas-de-Calais et de la Picardie et de Aimer la cuisine à la bière.

Avec ses aquarelles, Patricia Le Merdy a déjà illustré de nombreux livres de cuisine pour les Editions Ouest-France, parmi lesquels Coquillages et crustacés de la Mère Charlon, Recettes de poisson de la Mère Charlon, Les recettes alsaciennes de Tante Odile...

Download and Read Online Carnet de recettes de Picardie Patrick Villechaize #ZTE3H8B7OXL

Lire Carnet de recettes de Picardie par Patrick Villechaize pour ebook en ligneCarnet de recettes de Picardie par Patrick Villechaize 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 Carnet de recettes de Picardie par Patrick Villechaize à lire en ligne. Online Carnet de recettes de Picardie par Patrick Villechaize ebook Téléchargement PDF Carnet de recettes de Picardie par Patrick Villechaize DocCarnet de recettes de Picardie par Patrick Villechaize MobipocketCarnet de recettes de Picardie par Patrick Villechaize EPub

ZTE3H8B7OXLZTE3H8B7OXLZTE3H8B7OXL