



La Bible du barbecue - Nouvelle présentation

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

La Bible du barbecue - Nouvelle présentation

Jamie Purviance

La Bible du barbecue - Nouvelle présentation Jamie Purviance

L'ouvrage débute sur des questions et réponses techniques : allumer un barbecue à charbon de bois ou au gaz, nettoyer l'appareil... Et une présentation du matériel nécessaire. Viennent ensuite 6 chapitres sur toutes les viandes, poissons et autres produits à griller au barbecue : la viande rouge, 23 techniques (cuire des steaks, découper un faux-filet...) et 40 recettes (hamburger californien au guacamole, boulettes d'agneau et salade grecque...). Le porc : 19 techniques (assaisonner un rôti de porc, préparer des côtes de porc...) et 22 recettes (porc au paprika, médaillons de porc sauce aux haricots...). La volaille : 23 techniques (rôtir un poulet, préparer une dinde...) et 27 recettes (ailes de poulet miel-ail, poulet à l'orange, hamburgers de dinde au bacon...). Les fruits de mer et poisson : 15 techniques (griller des huîtres, griller des filets de poisson dans des feuilles de banane...) et 35 recettes (paella, crevettes à la thaïe, salade de thon à la mangue, ...). Les légumes : 20 techniques (griller du maïs, des artichauts...) et 27 recettes (brocolis au citron, pizza champignons-mozza, aubergines grillées...). Les fruits : 6 techniques (griller des pommes, des ananas...) et 10 recettes (panna cotta au citron et figues grillées, mini-cakes à la pêche...). En fin d'ouvrage, un guide indique : les assaisonnements, marinades et sauces à utiliser pour accompagner les différents types de recettes, ce qu'il faut savoir sur chaque produit utilisé, le poids des différents morceaux et le temps de cuisson adapté, la congélation, l'huile à utiliser... Les conseils pour bien choisir et entretenir son barbecue et quelques recommandations de sécurité.

 [Télécharger La Bible du barbecue - Nouvelle présentation ...pdf](#)

 [Lire en ligne La Bible du barbecue - Nouvelle présentation ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne La Bible du barbecue - Nouvelle présentation Jamie Purviance

En fin d'ouvrage, un guide indique :- les **assaisonnements, marinades et sauces** à utiliser pour accompagner les différents types de recettes ;

- ce qu'il faut savoir sur chaque produit utilisé : le poids des différents morceaux et le temps de cuisson adapté, la congélation, l'huile à utiliser...

- les conseils pour **bien choisir et entretenir son barbecue** et quelques **recommandations de sécurité**. Biographie de l'auteur

Diplômé de la prestigieuse université de Stanford, Californie, et de l'Institut culinaire américain, Jamie Purviance est un chef renommé spécialiste du barbecue. Rédacteur culinaire pour de nombreux journaux et magazines, il est également l'auteur à succès de livres de cuisine notamment dans le cadre de sa collaboration avec Weber®. Chef accompli, **Jamie Purviance** transmet sa passion et le fruit de ses recherches pour permettre à tous les amateurs de barbecue de se transformer en véritable chef grillardin.

Download and Read Online La Bible du barbecue - Nouvelle présentation Jamie Purviance

#KWZLVCT9SQI

Lire La Bible du barbecue - Nouvelle présentation par Jamie Purviance pour ebook en ligneLa Bible du barbecue - Nouvelle présentation par Jamie Purviance 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 La Bible du barbecue - Nouvelle présentation par Jamie Purviance à lire en ligne.Online La Bible du barbecue - Nouvelle présentation par Jamie Purviance ebook Téléchargement PDFLa Bible du barbecue - Nouvelle présentation par Jamie Purviance DocLa Bible du barbecue - Nouvelle présentation par Jamie Purviance MobipocketLa Bible du barbecue - Nouvelle présentation par Jamie Purviance EPub

KWZLVCT9S QIKWZLVCT9S QIKWZLVCT9S QI