



Oeufs

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Oeufs

Frédéric Anton

Oeufs Frédéric Anton

Frédéric Anton, Meilleur Ouvrier de France, chef du Pré Catelan (3 étoiles au Michelin, 5 toques au Gault & Millau) et Christelle Brua, sa chef pâtissière, élue «Pâtissière de l'année 2014» au Gault & Millau, nous livrent leurs meilleures recettes pour préparer les neufs. Qu'ils soient brouillés, durs, pochés, frits, sous forme d'omelette, de tortilla ou encore en dessert, les neufs sont à l'honneur dans ce cinquième livre de Frédéric et de Christelle ! Découvrez 100 manières pour accommoder cet aliment facile à cuisiner que tout le monde apprécie !

 [Télécharger Oeufs ...pdf](#)

 [Lire en ligne Oeufs ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Oeufs Frédéric Anton

288 pages

Présentation de l'éditeur

Frédéric Anton, chef 3*** du Pré Catelan nous livre 100 recettes où les oeufs sont mis à l'honneur. Oeufs mollets, brouillés, pochés, durs, au plat, à la coque, l'oeuf dans tous ses états ! Des recettes salées avant tout, mais aussi les desserts inévitables (îles flottantes, crèmes brûlées, soufflés, etc.) Des recettes succulentes, délivrées avec maestria par ce duo de choc, 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.

Irlandais installé à Londres, Richard Haughton a photographié les mondes du ballet, de la musique, de la mode et de la cuisine. Il a réalisé les photographies de Anton Le Pré

Download and Read Online Oeufs Frédéric Anton #IR0QNEATXGK

Lire Oeufs par Frédéric Anton pour ebook en ligneOeufs par Frédéric Anton 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 Oeufs par Frédéric Anton à lire en ligne.Online Oeufs par Frédéric Anton ebook Téléchargement PDFOeufs par Frédéric Anton DocOeufs par Frédéric Anton MobipocketOeufs par Frédéric Anton EPub
IR0QNEATXGKIR0QNEATXGKIR0QNEATXGK