



Foie gras

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Foie gras

Jean-Claude Molinier, Claude Prigent

Foie gras Jean-Claude Molinier, Claude Prigent

 [Télécharger Foie gras ...pdf](#)

 [Lire en ligne Foie gras ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Foie gras Jean-Claude Molinier, Claude Prigent

138 pages

Extrait

Introduction :

«La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.»

Anthelme Brillat-Savarin

The only way to get rid of a temptation is to yield to it.

«Le seul moyen de se délivrer de la tentation, c'est d'y céder.»

Oscar Wilde

À l'époque des Pharaons, un chasseur égyptien remarqua que le foie des oies venues du nord pour passer l'hiver au chaud était anormalement développé. Un peu plus tard dans l'année, il constata que le foie des oies ayant migré avait retrouvé une constitution normale. Il en déduisit que l'oie, en se nourrissant à outrance, utilise cet organe comme un panier de pique-nique afin d'assurer sa survie au cours de ses voyages. L'idée lui vint donc de gaver la bête afin d'en déguster le foie exceptionnel.

Le foie gras suscita à nouveau l'intérêt de certains curieux à l'époque romaine. Sous Charlemagne ensuite, M. de Saint-Germain écrivit un ouvrage à ce propos. Au XVI^e siècle, l'attention accordée à cette denrée précieuse s'étend dans toute l'Europe. Le foie gras entre en France par l'Alsace (blocs en purée) au XVIII^e siècle avec Jean-Pierre Clause, cuisinier du maréchal de Contades. Il envahit enfin le Sud-Ouest (véritable foie gras entier), qui se révélera être son pays de prédilection.

Contrairement aux idées reçues, le foie d'une oie ou d'un canard gavé n'est pas un foie que l'on a rendu malade. L'organisme de ce volatile se comporte de la sorte, il profite bien; et, si vous relâchez une bête que vous avez gavée, son foie se reconstituera en quelques jours seulement. L'animal sera alors en parfaite santé. Pour les recettes qui vont suivre, je ne vous donnerai qu'un ordre d'idée en ce qui concerne les notions de quantité ; sachez qu'en restauration on sert habituellement 40 g de foie par personne. À la maison, 60 à 70 g sont largement suffisants. Un beau foie gras de canard pèse entre 400 et 500 g, ce qui est idéal car, au-delà, il est très rarement d'une qualité irréprochable. Apprenez également qu'il existe une différence notable entre le gavage industriel et le gavage artisanal. Ce dernier permet d'obtenir des foies plus gros et qui fondent moins. D'autre part, dans le descriptif des recettes, lorsque les indications de temps de cuisson sont comprises entre deux valeurs, le réajustement est à faire en fonction de la taille de votre foie.

Pour cuisiner le foie gras, il est essentiel de s'attacher à suivre des indications simples, mais non moins précises, afin de tirer le meilleur de ce produit, d'en extraire le meilleur goût. Nul besoin de tour de main particulier, ni d'ustensiles de professionnels onéreux (souvent introuvables). Il s'agit de suivre scrupuleusement les recettes et le temps de cuisson. Je vous souhaite un bon appétit. Présentation de l'éditeur
Symbole de luxe et de faste sur les tables de fête ou simple agrément de la cuisine du quotidien, le foie gras demeure le garant d'une note de goût irremplaçable.

Voici rassemblées plus de 130 recettes qui témoignent de la diversité des préparations de ce mets. Guide pratique et astucieux du savoir-faire élémentaire, mais aussi référence de Claude Prigent, éveille les idées les plus inattendues.

En terrine, poêlé aux figues, en gelée aux quatre poivres, rôti en cocotte, cuit sous la cendre ou en assaisonnement d'une salade, il existe une multitude de façons de révéler la saveur unique du foie gras.

JEAN-CLAUDE MOLINIER, ancien producteur de foie gras, nous livre ses propres recherches sur la cuisine de ce produit qu'il connaît si bien et qu'il décline de façon imaginative. Biographie de l'auteur

Jean-Claude Molinier, ancien producteur de foie gras, nous livre ses propres recherches sur la cuisine de ce produit qu'il connaît si bien et qu'il décline de façon imaginative.

Download and Read Online Foie gras Jean-Claude Molinier, Claude Prigent #WMAR1Z0JSOL

Lire Foie gras par Jean-Claude Molinier, Claude Prigent pour ebook en ligne Foie gras par Jean-Claude Molinier, Claude Prigent 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 Foie gras par Jean-Claude Molinier, Claude Prigent à lire en ligne. Online Foie gras par Jean-Claude Molinier, Claude Prigent ebook Téléchargement PDF Foie gras par Jean-Claude Molinier, Claude Prigent Doc Foie gras par Jean-Claude Molinier, Claude Prigent Mobipocket Foie gras par Jean-Claude Molinier, Claude Prigent EPub

WMAR1Z0JSOLWMAR1Z0JSOLWMAR1Z0JSOL