



Tartes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Tartes

Frédéric Anton

Tartes Frédéric Anton

Frédéric Anton, chef 3*** du Pré Catelan et membre du jury de MasterChef sur TF1, nous livre 100 recettes de tartes sucrées et salées : que ce soient des quiches, des cocas, des pizzas, des clafoutis, des pies, des pastillas, ou tout simplement des tartes. Le chef vous apprendra comment faire vous-même les pâtes et vous donnera des conseils pour associer telle pâte à telle préparation. Des recettes toutes simples qui font de chaque tarte un petit chef-d'oeuvre.

 [Télécharger Tartes ...pdf](#)

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

Téléchargez et lisez en ligne Tartes Frédéric Anton

288 pages

Extrait

La tarte est la forme la plus universelle qui soit. D'abord, sauf exception, parce qu'elle est ronde. Un cercle parfait. Probablement car c'est tout simplement plus facile à cuire. Dans toutes les cultures du monde, il existe des pâtisseries rondes : tarte française, torta italienne, pie anglais, pastel portugais, coca espagnole, pastilla marocaine, chapati indien, fagao chinois et senbei japonais... Et, souvent, très souvent, elles sont faites avec «les moyens du bord».

Car il y a toujours un peu de farine dans nos placards. Des oeufs, du lait, du sel et du sucre. Et, bien sûr, de l'eau. Ce sont des produits du quotidien, sans lesquels je ne dirais pas que nous ne pouvons pas vivre - mais presque. Dans les campagnes françaises, la tarte était le goûter rapide que la maman préparait pour ses enfants. En trois tours de main, elle faisait une pâte qu'elle étalait au rouleau à pâtisserie et plaçait dans un moule. Elle y ajoutait les fruits du jardin et laissait cuire au four. La cuisson est rapide et le goûter est prêt ! Ainsi, les enfants se délectaient des fruits de saison dont ils apprenaient tout naturellement, sans effort, le cycle naturel. Ils bénéficiaient de produits frais, d'un gâteau qui sort du four, parfois encore tiède..., de bons ingrédients, simples et peu onéreux.

Ce livre est composé de recettes salées et de recettes sucrées, à peu près de nombre égal. Parce que, pour moi, une tarte est tout aussi bien salée que sucrée. Saviez-vous qu'autrefois le pâtissier n'était pas ce qu'il est aujourd'hui, c'est-à-dire quelqu'un qui fait des gâteaux et des desserts ? Autrefois, il était celui qui faisait des mets en pâte, en générale salés.

La tarte - qu'elle soit salée ou sucrée, quiche ou aux fruits - est facile, car elle ne nécessite aucune technique particulière. Tout le monde sait mélanger de la farine, des oeufs et du beurre. Je ne parle pas, évidemment, de la pâte feuilletée, dont il faut maîtriser la technique, ni même de la pâte à pizza qui demande à être levée, même si ce n'est pas difficile. Mais rien qu'avec la pâte brisée et la pâte sablée, qui se réalisent en quelques minutes, vous pouvez confectionner des tartes à l'infini, selon vos désirs, vos goûts, les occasions et les saisons.

Frédéric Anton

*

Frédéric et moi sommes lorrains. Alors, la quiche lorraine... nous la connaissons bien. Ma mère en faisait souvent. Le nom vient du mot allemand Kuchen, qui désigne un gâteau. C'est la même racine que la Flammenkueche, que vous trouverez aussi dans ce livre et qui fait également partie de notre quotidien à nous.

Et la tarte au munster est une favorite de Frédéric...

Cela ne nous empêche pas de raffoler des spécialités portugaises, comme les pastels de nata, ou encore de la pizza ou de la pissaladière, qui sont pourtant très très loin de nos racines !

Je pense que c'est comme cela avec tout le monde. Qui n'aime pas la pizza ? ou la tarte aux pommes ? ou une bonne tarte au sucre toute croustillante ? Nous avons cherché à regrouper dans ce livre non pas une encyclopédie des tartes de «nos régions», mais tout simplement des recettes de pâtisserie sucrées et salées, rapportées de notre terroir, de nos voyages et de nos envies. Certaines ne sont pas stricto sensu des «tartes» dans l'acception française du terme. Mais elles ont toutes en commun qu'elles reposent sur une pâte et sont

«plates» !

Alors je vous invite tout d'abord à vous familiariser avec les recettes de base des pâtes. Car les tartes, c'est très simple. Elles sont toujours faites avec une pâte, sur laquelle vous mettez des ingrédients crus, cuits, préparés au préalable ou tels quels. Ainsi, la pâte est la base - littéralement le fond de la tarte. Autant dire que si la pâte n'est pas bonne, la tarte ne le sera pas non plus ! Vous trouverez également quelques recettes plus élaborées, avec des ingrédients de fête comme le foie gras, des perdreaux ou des cèpes. Mais la grande majorité des recettes ne nécessiteront que des légumes familiers, comme la tomate, le poivron, l'oignon et le poireau, et des fruits de tous les jours comme la pomme, la fraise et le citron.

Et, chut... Je partage un secret avec vous : les tartes, surtout salées, sont un excellent moyen d'utiliser des restes !

Christelle Brua Présentation de l'éditeur

Frédéric Anton, chef 3*** du Pré Catelan et membre du jury de MasterChef sur TF1, nous livre 100 recettes de tartes sucrées et salées : que ce soient des quiches, des cocas, des pizzas, des clafoutis, des pies, des pastillas, ou tout simplement des tartes. Le chef vous apprendra comment faire vous-même les pâtes et vous donnera des conseils pour associer telle pâte à telle préparation. Des recettes toutes simples qui font de chaque tarte un petit chef-d'œuvre. 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.

Download and Read Online Tartes Frédéric Anton #EFXJQIO2WLH

Lire Tartes par Frédéric Anton pour ebook en ligneTartes 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 Tartes par Frédéric Anton à lire en ligne.Online Tartes par Frédéric Anton ebook Téléchargement PDFTartes par Frédéric Anton DocTartes par Frédéric Anton MobipocketTartes par Frédéric Anton EPub
EFXJQIO2WLHEFXJQIO2WLHEFXJQIO2WLH