KISS MY CHEF

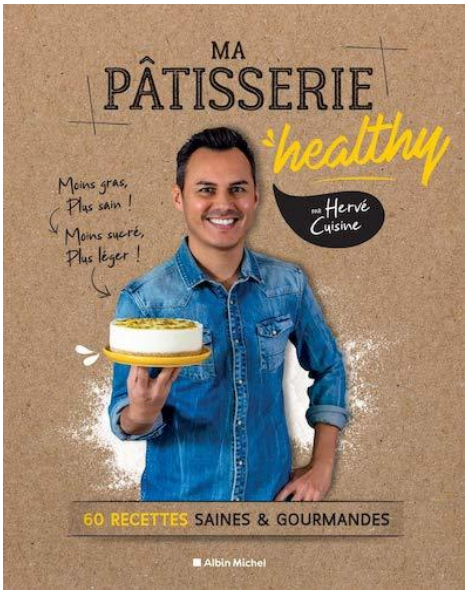
kissmychef.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Les livres de cuisine d'avril 2021 sont disponibles en librairie et en ligne sur les sites des éditeurs.

Pâtisseries saines ou mythiques, cuisine du potager, recettes express, roman gastronomique, graine bretonne… Les derniers livres gastronomiques se dévorent !

Tous droits réservés à l'éditeur



Ma pâtisserie healthy

Cake à la courgette, crème dessert chocolat-avocat, des moelleux aux abricots à base de pois chiches… Hervé Cuisine révèle le top 10 des ingrédients stars de la pâtisserie végétale et healthy à travers 60 recettes gourmandes, saines et légères.

Auteur : Hervé Cuisine – Photographies : Aurélie Desgages – Parution : 7 avril 2021 – Editions Albin Michel : 14,90 €

Tous droits réservés à l'éditeur

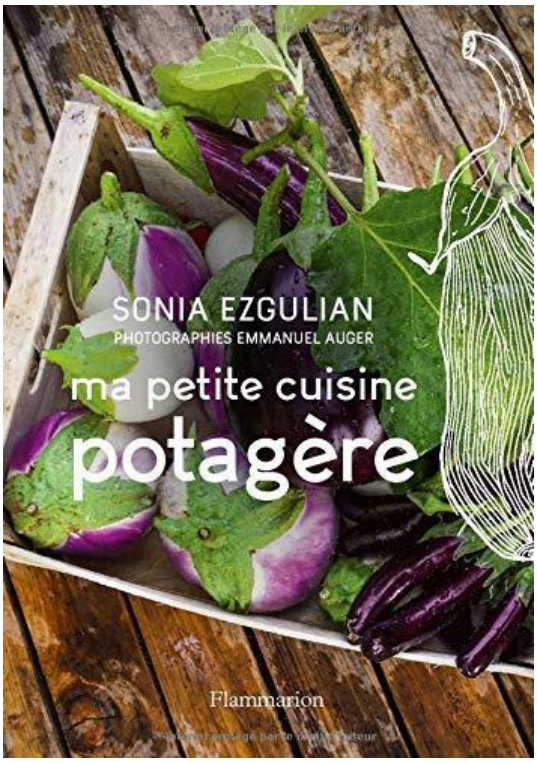
Visualiser l'article

50 gâteaux de grands Pâtissiers qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie

Après le succès des *50 plats de grands chefs qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie,* Hélène Luzin est partie aux quatre coins de la France à la rencontre de 50 pâtissiers. De la Noisette de Cédric Grolet à l'Ispahan de Pierre Hermé, en passant par le Paris-Brest de Philippe Conticini, et le Baba de la Maison Stohrer , derrière chaque gâteau se cache un portrait passionnant ainsi qu'une recette pour se faire plaisir.

Quelques tickets d'or se sont glissés aléatoirement dans les livres un peu partout en France. Pour chaque ticket trouvé, Hélène Luzin et les chefs pa # tissiers vous ont concocté plein de surprises à gagner.

Auteur : Hélène Luzin – Photographies : Guillaume Czerw – Parution : 1 er avril 2021 – Editions de La Martinière : 39 €

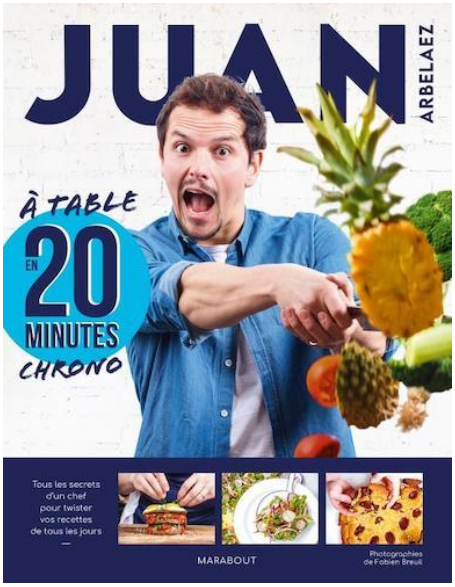


Ma petite cuisine potagère

Tous droits réservés à l'éditeur

Savourer chaque moment, regarder le quotidien avec poésie et partager des instants savoureux, ce livre vous donnera, en plus de tout cela, l'envie de cultiver votre potager et de réaliser les 80 recettes colorées qu'il contient.

Auteur : Sonia Ezgulian – Photographies : Emmanuel Auger – Parution : 14 avril 2021 – Editions Flammarion : 19,90 €



Juan Arbelaez – A table en 20 minutes chrono

Des salades, des pâtes, des tapas, des desserts… Juan Arbelaez donne ses secrets pour que la cuisine du quotidien devienne un vrai plaisir, en 80 recettes ultra rapides à réaliser.

Auteur : Juan Arbelaez – Photographies : Fabien Breuil – Parution : 21 avril 2021 – Editions Marabout : 15,90 €

Tous droits réservés à l'éditeur

On mange quoi ce soir ? Spécial 2 en 1

Avec 40 recettes simples pour les soirs de la semaine, à décliner le lendemain en recettes anti-gapsi, Sylvia Gabet vient une fois de plus à notre rescousse, en nous faisant cuisiner une seule fois pour réaliser facilement 2 repas.

Auteur : Sylvia Gabet – Parution : 1er avril 2021 – Editions de La Martinière : 21,90 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'Ode au chou sauté

Les éditions Picquier lancent une nouvelle collection. Intitulée Le Banquet, elle promet de bon moment de gourmandise, et commence par un roman gastronomique qui nous plonge dans La Maison de Coco, une boutique de plats à emporter de la banlieue Tokyo. Une histoire de femmes dans laquelle la cuisine se teinte de sentiments profonds.

Auteur : Areno Inoue – Traduction : Patrick Honnoré – Parution : 8 avril 2021 – Editions Picquier : 20 €

Tous droits réservés à l'éditeur

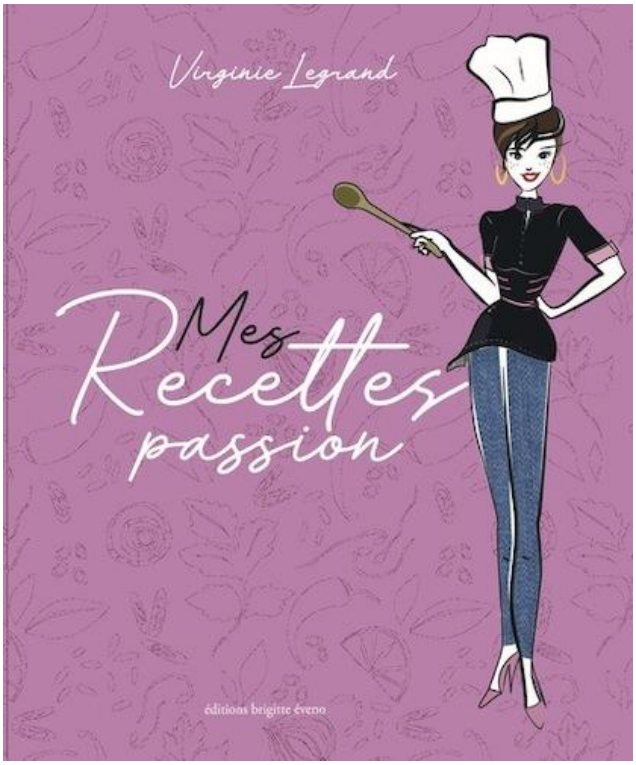
Visualiser l'article

Le Carnet d'Anna

« Ce carnet est un chaos ! » écrivait Édouard de Pomiane dans la préface de cet ouvrage insolite, copie du carnet de travail d'Anna, cuisinière au destin hors norme. Publié initialement en 1938, ce carnet est l'un des premiers recueils de recettes écrit par une femme. Ce carnet est réédité dans son format d'origine, avec les magnifiques illustrations d'André Giroux en édition limitée à 800 exemplaires numérotés. La couverture noire ne porte aucun titre ou autre indication, les coins sont arrondis et la tranche imprimée en rouge.

Préface : Edouard de Pomiane – Parution : 30 mars 2021 – Editions Menu Fretin : 22 €

Tous droits réservés à l'éditeur



Mes recettes passion

Autodidacte, Virginie Legrand est chef à domicile depuis 7 ans. Elle partage sa passion de la gastronomie à travers 35 recettes raffinées qui illumineront vos dîners en famille ou entre amis. Ses amuse-bouches, entrées, plats, condiments, desserts et mignardises sont créatifs, colorés et généreux.

Auteur : Virginie Legrand – Parution : 15 mars 2021 – Editions Brigitte Eveno : 19,90 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Sauces

Il y a les divines sauces, les jus de cuissons, les réductions, les concentrations des chefs et il y les sauces industrielles, trop salées, trop sucrées qui n'ont pas grand-chose à voir avec le savoir-faire culinaire. Cet ouvrage est une immersion inédite dans la diversité du monde saucier, ses quêtes et ses enjeux.

Auteur : Louis Jeudi – Parution : 18 mars 2021 – Les Ateliers d'Argol : 16 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Champion du monde de pizzas

Ce livre s'adresse à tous les dingues de pizza qui n'osent pas se lancer. Son auteur a été sacré champion du monde de pizzas en 2018 à Naples, lors d'un concours pour professionnels alors qu'il était simple amateur. Dans ce livre, il partage près de 40 recettes de pizzas et focaccias, ses astuces et ses secrets pour les réussir à tous les coups.

Auteur : Denis Job – Parution : 21 avril 2021 – Editions Larousse : 12,90 €

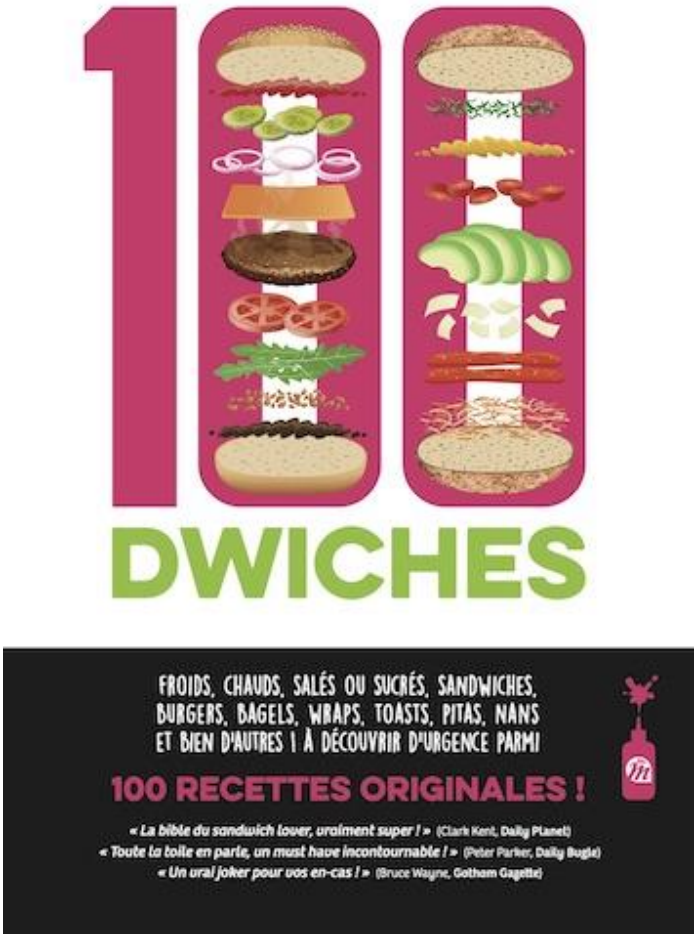
Tous droits réservés à l'éditeur

Apérikif

Ce livre va vous donner envie de faire l'impasse sur les dîners classiques pour savourer le bonheur des apéritifs dinatoires dans lesquels chacun pioche selon ses gouts et ses envies du moment. Crackers, beurres arrangés, noix épicés, frittattas colorées, légumes gourmands, tartines affriolantes, houmous entêtants… ce sont plus de 60 très bonnes idées équilibrées et variées à décliner tout au long de l'année que ce livre réunit.

Auteur : Clara Vucher – Parution : 4 mars 2021 – Editions Ulmer : 9,90 €

Tous droits réservés à l'éditeur



100dwiches

Si vous n'avez pas la moindre idée pour faire évoluer votre jambon-beurre, plongez-vous dans 100dwiches. Vous y trouverez 100 recettes originales et faciles pour garnir vos sandwiches, burgers, bagels et wraps à déguster chaud ou froid.

Auteur : Mr M – Parution : 2 avril 2021 – Editions Sud Ouest : 13 €

Tous droits réservés à l'éditeur

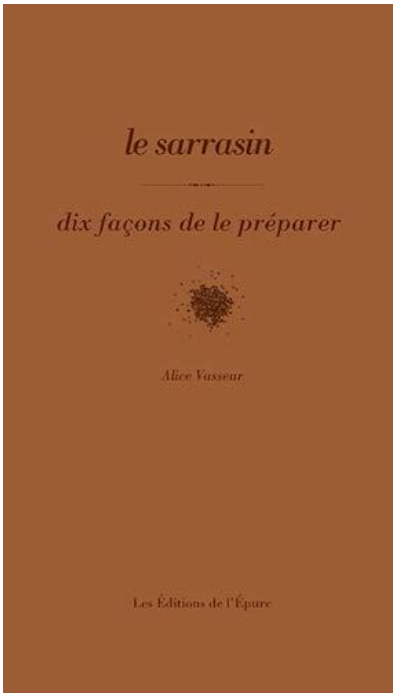
Visualiser l'article

Au pays d'Alice, 60 recettes de famille à toujours garder

Jeune virtuose de la cuisine et des réseaux sociaux, Alice Moireau propose 60 recettes de cuisine au naturel : ceviche, pasta, gnocchi, buns, guacamole maison, pancakes, clafoutis et beignets de fleurs… qui donnent envie de régaler de grandes tablées.

Auteur : Alice Moireau – Textes : Paul Henry Bizon – Parution : 8 avril 2021 – Editions de La Martinière : 19,90 €

Tous droits réservés à l'éditeur

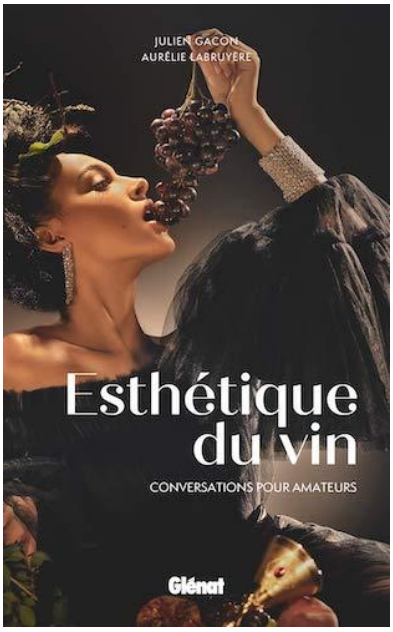


Le sarrasin, dix façons de le préparer

Le sarrasin permet de réaliser des merveilles à la fois rustiques et réconfortantes, aux parfums subtils. L'auteur décline cette savoureuse graine en 10 recettes dont l'incontournable galette, si chère aux Bretons.

Auteur : Alice Vasseur – Parution : 9 avril 2021 – Editions de l'Epure : 8 €

Tous droits réservés à l'éditeur



Esthétique du vin, conversations pour amateurs

Aubert de Villaine, copropriétaire du Domaine de la Romanée-Conti, Ariane de Rothschild, son cousin Éric de Rothschild, la famille Guigal de la vallée du Rhône, Pierre Lurton, président de Cheval Blanc et d'Yquem… ces monstres sacrés conversent ici avec des personnalités du monde académique, comme les professeurs Jean-Robert Pitte, Denise Kenyon, ou Olivier Torrès… Cet ouvrage s'adresse aux passionnés du beau sous toutes ses formes autant qu'au monde du vin.

Auteurs : Julien Gacon & Aurélie Labruyère – Parution : 21 avril 2021 – Editions Glénat : 19,95 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Accords, l'apéritif nouvelle génération

Fever-Tree s'associe à 8 chefs nouvelle génération pour imaginer des recettes inédites et inspirantes de pairings cocktails / amuse-bouche, comme un Moscow Mule au verjus et à l'estragon et bouchée au saumon fumé et crème crue, un Gin infusé à l'huile d'olive et aux herbes, accompagné de Mediterranean Tonic Water et Sardine Gravlax au Tonic…

Tous droits réservés à l'éditeur