



AMANDINE CHAIGNOT

Chihiro Masui, Amandine Chaignot

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

AMANDINE CHAIGNOT Chihiro Masui, Amandine Chaignot

 [Telecharger AMANDINE CHAIGNOT ...pdf](#)

 [Lire en Ligne AMANDINE CHAIGNOT ...pdf](#)

AMANDINE CHAIGNOT

Chihiro Masui, Amandine Chaignot

AMANDINE CHAIGNOT Chihiro Masui, Amandine Chaignot

288 pages

Extrait

Avant-propos

J'ai grandi avec la cuisine de ma mère qui nous a élevés, mon frère, ma soeur et moi, dans la vallée de Chevreuse. Nous vivions dans un coin assez tranquille avec des champs, des bois et des fermes. Maman ne passait pas des heures à préparer les repas familiaux, mais elle avait le goût du vrai. Nous nous régaliions de choses simples, nos semaines rythmées par les jours de marché.

Je devinais le balancement des saisons à travers les fruits et légumes qui garnissaient notre panier en osier. J'avais toujours une impatience particulière pour les premières fraises de la saison, elles étaient le signe du retour des beaux jours, de l'arrivée imminente de l'été, et leur attente les rendaient encore meilleures. Je me souviens aussi des balades en forêt, des cueillettes improvisées de cresson sauvage, de baies d'églantier ou d'ail des ours qui finissait fraîchement coupé sur une poêlée de pommes de terre... Je sais qu'après avoir mangé pendant toute mon enfance aux mêmes moments les mêmes produits, les saisons sont inconsciemment gravées dans mon esprit.

Quand je réfléchis à un nouveau plat, je pars souvent d'une envie : Qu'est-ce que j'ai envie de manger ? Une soupe riche et réconfortante ? Une salade légère et acidulée ? Ça se passe souvent au marché. J'adore les marchés ! Comme ces courgettes qui étaient tellement belles chez Joël Thiébault que je n'ai pas pu m'empêcher de les acheter, même si je ne savais pas du tout ce que j'allais en faire... Finalement, ces toutes petites courgettes se sont vues associées à une touche de basilic et de citron, une pointe de sirop d'érable et hop !

J'ai voulu faire un livre qui me ressemble. Un livre sobre et élégant. La cuisine est soignée, car ce sont des recettes de chef, mais je vous en donne une approche pragmatique. Il y a peut-être des ingrédients que vous aurez du mal à trouver, mais vous pourrez toujours les remplacer ou prendre un raccourci, parce que la cuisine n'est pas faite pour se prendre la tête.

Dans ces recettes, je vous précise parfois boeuf Angus, turbot sauvage. Je ne connais ni votre boucher ni votre poissonnier, et je ne peux vous garantir qu'ils en aient, mais faites confiance à ces artisans qui sauront vous conseiller. Tout est permis dans la cuisine. C'est aussi cela qui fait qu'on ne s'y ennue jamais.

De même, vous remarquerez que j'utilise beaucoup d'herbes aromatiques. Certaines s'achètent facilement, d'autres seront plus difficiles à trouver. Mais peut-être qu'en regardant autour de vous, vous les découvrirez au détour d'un chemin... Ou même, peut-être aurez-vous envie de planter un pied d'agastache dans un coin de potager ou sur le balcon d'une fenêtre.

Quoi qu'il en soit, je vous propose ces recettes. À vous de les suivre à la lettre ou de les adapter pour qu'elles vous ressemblent. J'espère que vous aurez plaisir à les découvrir et à les faire partager à ceux qui vous sont chers.

Amandine Chaignot Présentation de l'éditeur

« Je n'aime pas les chichis. Vous ne trouverez ici ni cuissons compliquées, ni poudres de perlimpinpin, mais juste de beaux produits, cuisinés avec le sourire et l'envie de faire plaisir. » Fraîcheur, légèreté, franchise et simplicité, voici ce qui caractérise la cuisine d'Amandine Chaignot. Elle nous livre plus de 90 recettes aux goûts puissants et affirmés, mais tout en délicatesse et en raffinement. Des sardines juste marinées, des petits dominos de chèvre au romarin, une salade de tomates anciennes aux herbes fleuries, un foie gras cuit en feuilles de figuier ou encore une joue de cochon basque fondante, ce livre traverse les saisons et délivre toute la générosité de la table française à travers la cuisine vive et moderne de la jeune chef. Biographie de l'auteur Née au Japon, elle a quitté son pays natal à l'âge de quatre ans pour suivre ses parents à New York, Londres et Paris. Après des études de philosophie à la Sorbonne, elle a été à la fois traductrice et journaliste pour la presse japonaise et française. Elle a rédigé de nombreux articles sur de grands chefs français (Joël Robuchon,

Pierre et Michel Troisgros, Georges Blanc et Frédéric Anton). Aux Éditions du Chêne, elle a notamment publié en 2014, *Amandine Chaignot*, avec la chef Amandine Chaignot et *Kei*, avec le chef Kei Kobayashi ainsi que *Tartes*, en 2013, *Pommes de terre* en 2012 et *Petits gâteaux* en 2011 avec les chefs Frédéric Anton et Christelle Brua.

Amandine Chaignot atterrit un peu par hasard à l'école Ferrandi. S'en suivront de merveilleuses rencontres et de prestigieuses maisons : Jean-François Piège et Alain Ducasse au Plaza Athénée, Éric Frechon au Bristol, Yannick Alléno au Meurice ou encore Christopher Hache au Crillon. C'est aux commandes des cuisines du Raphaël, de 2012 à 2014, qu'Amandine montrera toute l'étendue de son talent, jusqu'à être sollicitée pour devenir en 2013 jurée de l'émission MasterChef. Son credo : une cuisine lisible, sincère et généreuse.

Download and Read Online AMANDINE CHAIGNOT Chihiro Masui, Amandine Chaignot
#XVNE3J5U01Q

Lire AMANDINE CHAIGNOT par Chihiro Masui, Amandine Chaignot pour ebook en ligne AMANDINE CHAIGNOT par Chihiro Masui, Amandine Chaignot 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 AMANDINE CHAIGNOT par Chihiro Masui, Amandine Chaignot à lire en ligne. Online AMANDINE CHAIGNOT par Chihiro Masui, Amandine Chaignot ebook Téléchargement PDF AMANDINE CHAIGNOT par Chihiro Masui, Amandine Chaignot Doc AMANDINE CHAIGNOT par Chihiro Masui, Amandine Chaignot Mobipocket AMANDINE CHAIGNOT par Chihiro Masui, Amandine Chaignot EPub
XVNE3J5U01QXVNE3J5U01QXVNE3J5U01Q