



IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE

Jacqueline Leymarie

IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE Jacqueline Leymarie

 [Télécharger IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOUR ...pdf](#)

 [Lire en ligne IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BO ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE**

Jacqueline Leymarie

96 pages

Extrait

Introduction

Parisienne de naissance, je suis tombée sous le charme de la Bourgogne, il y a maintenant plus d'une trentaine d'années, lors d'un voyage en amoureux à Vézelay. J'ai eu la «chance» de monter tout en haut de la basilique et de découvrir un paysage magnifique de haies, de prés, de forêts, dans des couleurs automnales allant du jaune au rouge en passant par le roux.

Cette sensation de plénitude m'a donné envie de découvrir cette région extraordinaire si riche d'histoire et de gastronomie. Mes premières expériences avec la cuisine bourguignonne : Marc Meneau à Vézelay et Bernard Loiseau à Saulieu, où je me souviens encore des jambonnettes de grenouille à la purée d'ail et au jus de persil. Puis mes promenades m'ont emmenée chez les vigneronns où leur accueil, leur disponibilité, la qualité de leur vin m'ont conquise et m'ont poussée à réinstaller définitivement dans cette région. J'ai d'abord choisi un petit hameau dans la vallée du Serein, aux portes du Morvan, pour ensuite partir plus au sud de la Bourgogne où je vis aujourd'hui, pour mon plus grand plaisir, dans un charmant village du clunysois, entre Brionnais et val de Saône.

La cuisine bourguignonne demande une qualité de produits que la richesse de cette région permet de trouver : la diversité de ces paysages, des plateaux du Morvan couverts de forêts riches en champignons (cèpes, girolles, trompettes-des-morts...), en passant par la douceur des vignobles donnant des vins prestigieux qui façonnent la cuisine de cette région, aux pâturages du Charolais fournisseurs de viande de haute qualité, sans oublier les rivières riches en poissons tel le brochet, et bien évidemment les grenouilles et les escargots. Je me souviens - à l'époque où les escargots étaient encore nombreux - de les avoir ramassés à l'anneau et de les avoir préparés moi-même. Tout dans cette région nous invite aux plaisirs de la table et m'a conduite derrière mes fourneaux !...

Et d'ailleurs, mon immense bonheur est de préparer le fruit de mes longues marches dans les forêts. Quoi de plus magique que de préparer une cassolette d'escargots aux cèpes, que de faire mijoter un boeuf bourguignon et de préparer des petits flans au cassis pour une tablée d'amis. La convivialité de ces repas, autour d'un bon feu de cheminée, accompagné d'un meursault et d'un nuits-saint-georges m'apporte une véritable émotion.

À vous maintenant de tester ces recettes que j'ai concoctées pour vous, et j'espère que vous vous régalez tout autant que moi. Présentation de l'éditeur

Bien évidemment, le bœuf bourguignon et l'œuf meurette n'ont aucun secret pour vous mais saviez-vous que la Bourgogne est une région qui recèle encore beaucoup d'autres trésors gastronomiques. Cet ouvrage vous propose de découvrir toutes les spécialités bourguignonnes que vous pourrez aisément cuisiner chez vous ! Retrouvez les grands classiques et des recettes inédites cuisinées avec les produits typiquement régionaux. 40 recettes toutes illustrées, voilà de quoi vous mettre l'eau à la bouche !

Un mot de l'auteur

Depuis mon enfance, je passe ma vie dans les cuisines. Ma mère avait le goût de la cuisine traditionnelle avec des produits bien sélectionnés et je l'ai vu préparer des milliers de plats qui nous régalaient chaque jour. Elle m'a transmis son savoir-faire, et j'ai voulu, à mon tour le transmettre, à travers ce livre, aux gens qui aiment cuisiner, partager une bonne table entre amis et qui aiment aussi sortir des sentiers battus. À l'image

de ma recette des escargots en cassolette où l'association champignons/escargots n'est pas classique.
J'ai eu grand plaisir à écrire ce livre qui m'a permis de concocter mes recettes favorites.

Jacqueline Leymarie

Download and Read Online IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE Jacqueline
Leymarie #X6KIP7VTEBN

Lire IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE par Jacqueline Leymarie pour ebook en ligne
IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE par Jacqueline Leymarie
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 IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE par Jacqueline Leymarie à lire en
ligne. Online IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE par Jacqueline Leymarie ebook
Téléchargement PDF IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE par Jacqueline
Leymarie Doc IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE par Jacqueline Leymarie
Mobipocket IL N'Y A PAS QUE L'OEUF MEURETTE EN BOURGOGNE par Jacqueline Leymarie EPub
X6KIP7VTEBNX6KIP7VTEBNX6KIP7VTEBN