

1. Record Nr.	UNINA9910155337803321
Autore	de Brouwer Diane
Titolo	Livre des salades : 50 idees de salades au rythme des saisons
Pubbl/distr/stampa	Cork : , : Soliflor, , 2016 ©2016
ISBN	9782930543642 2930543647
Edizione	[1st ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (133 pages)
Soggetti	Salads Gastronomy
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di contenuto	Couverture -- Page de titre -- Introduction -- Un mets simple et varie -- Une cuisine saine et dietetique -- Des recettes gourmandes -- Des plats de saison -- Alfred Suzanne -- Fonds d'artichauts a la truffe -- Salade italienne -- Salade russe -- Maquereaux marines -- Salade de pommes de terre a l'ecarlate -- Radis panaches en salade -- Salade d'Estree -- Salade de marrons a la flamande. -- Salade flamande -- Mayonnaise « maison » -- Pol Gregoire -- Dentelle de carottes de couleur: puntarelle et graines germees, concasse d'olives vertes et noires au romarin -- Diverses laitues: mayonnaise d'avocats aux simples, emince de fenouil au citron -- Mesclun printanier: aux petales de fleurs, sauce au fromage de chevre cru et radis -- Fromage de noix a l'ail des ours: salade d'epinards et radicchio aux radis, creme crue de tomates sechees -- Concasse de tomates, fenouil et poivrons jaunes: a l'avocat et a l'oignon doux, fine julienne de concombres aux herbes, roquette et graines germees de fenouil -- Carpaccio de tomates anciennes: mousse de fromage de chevre frais au basilic -- Salade de courgettes et concombres et tomates cerises: a la roquette, sauce a l'estragon, zeste d'orange et piment rouge, creme de cajou citronnee -- Salade de betteraves rouges: aux olives noires et aux cerneaux de noix, herbes et buisson de verdures -- Dentelle de racines: au citron confit et a la menthe, creme d'avocat au fenouil et petales de fleurs --

Verdures hivernales: creme de pomodorini, « fricasee » de pleurotes aux olives vertes et amandes -- « Flan » de betteraves rouges crues: mayonnaise d'avocat, verdures a l'huile de noix -- Tartare d'avocats aux mebosi: filaments de daikon a l'huile de pepins de raisins, claytone et fenouil germe -- Jean-Marc Enderlin -- Salade crue d'asperges vertes: fenouil a la citronnelle, poivre vert et a l'aneth.

Sommario/riassunto

This book explores the culinary art of salads as detailed by the 19th-century chef Alfred Suzanne. The author delves into historical and cultural aspects of salad preparation, drawing inspiration from Suzanne's work, '150 Ways to Prepare Salads.' The text offers a reflection on the simplicity and accessibility of salads, while highlighting the chef's humorous and insightful commentary on dietary habits of his time. The author, a nutrition expert, also discusses the health benefits of raw vegetables, emphasizing a holistic approach to nutrition. This work is intended for those interested in culinary history, nutrition, and the art of cooking.
