

Tomates, je vous aime... dans tous vos tats

Tomates, je vous aime...
dans tous vos tats

*Par Valrie Gaudant, Nathalie Gaudant,
Mireille Gayet
audiobook | *ebooks | Download PDF |
ePub | DOC*



Dtails sur le produit Rang parmi les ventes : #528469 dans eBooksPubli le: 1905-01-07Sorti le: 2017-07-17Format: Ebook Kindle

[Pdf free] Tomates, je vous aime... dans tous vos tats

Par Valrie Gaudant, Nathalie Gaudant, Mireille Gayet : Tomates, je vous aime... dans tous vos tats before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tomates, je vous aime... dans tous vos tats:

Le sureau

 **Download**

 **Read Online**

Description :

Prsentation de l'diteur Pomodoro , pomme d'or , pomme des Maures Que de chemins parcourus par la tomate depuis sa naissance en Amrique du Sud, probablement au Prou, et notre table !Rouge, orange, jaune et mme blanche, lisse ou ctele, ronde ou allonge, les Incas avaient dj slectionn de nombreuses varits. De la grosse tomate cur-de-buf la tomate cerise, en passant par l'olivette et bien d'autres, nous avons maintenant l'embaras du choix pour les cuisiner. Crues en salade, arroses d'un simple filet d'huile d'olive, en potages chauds ou froids, cuites au four, farcies ou gratines, les tomates se prtent aussi aux conserves, sches ou non, bref elles s'accommodent... toutes les sauces. Nouvelle dition comprenant vingt recettes

originales. Extrait Mise en bouche Pomodoro, pomme d'or. Avec un nom aussi enchanteur, la tomate ne peut que s'imposer. Pourtant, elle a mis longtemps à s'imposer sur nos tables. Il est vrai que, lorsqu'on est cousine de la terrible mandragore, l'héritage est lourd à porter. Elle est née en Amérique du Sud, probablement au Pérou, où les natifs la connaissaient bien et la consommaient abondamment. Rouge, orange, jaune et même blanche, lisse ou côtelée, ronde ou allongée, les Incas avaient sélectionné de nombreuses variétés. Elle fut rapportée en Europe, au XVI^e siècle, par les conquérants espagnols pour être cultivée dans les jardins de monastères comme curiosité venue du Nouveau Monde. Elle voyagea ensuite d'Espagne au Maroc puis, de là, en Italie où cette pomme des Maures, comme on l'appelait alors, vague forme de cœur, se transforma en pomme d'amour que les Italiens, en fins cuisiniers, eurent vite fait d'adopter. Elle fit son entrée dans nos potagers à la fin du XIX^e siècle. Très vite, elle migra dans tous les continents pour nous revenir d'Amérique du Nord - mais est-ce sa plus belle réussite ? - sous forme de ketchup universellement connu. Les qualités gustatives des tomates ne sont plus à prouver. Crues en salade, arrosées d'un simple filet d'huile d'olive, cuites au four, farcies ou gratinées, elles se prêtent aux conserves, sèches ou non, bref elles s'accommodent... toutes les sauces. Il est évident que ce recueil ne concerne que les recettes dont les tomates sont les éléments principaux. Celles-ci peuvent accompagner des centaines de plats de viandes, poissons, pâtes ou légumes, et qui ne sont pas mentionnés ici. Si plus de deux cents variétés de tomates sont reconnues, seules quelques-unes se retrouvent sur nos tables. Bien sûr, on les trouve maintenant, grâce à la culture en serre, tous les mois de l'année mais la tomate se déguste vraiment en été et l'automne quand elle a poussé à l'air libre. Toutes peuvent être utilisées indifféremment dans les diverses recettes, mais certains plats s'accommodent mieux de certaines tomates. (...) Présentation de l'éditeur Pomodoro, pomme d'or, pomme des Maures. Que de chemins parcourus par la tomate depuis sa naissance en Amérique du Sud, probablement au Pérou, et notre table ! Rouge, orange, jaune et même blanche, lisse ou côtelée, ronde ou allongée, les Incas avaient sélectionné de nombreuses variétés. De la grosse tomate cur-de-bœuf à la tomate cerise, en passant par l'olivette et bien d'autres, nous avons maintenant l'embarras du choix pour les cuisiner. Crues en salade, arrosées d'un simple filet d'huile d'olive, en potages chauds ou froids, cuites au four, farcies ou gratinées, les tomates se prêtent aussi aux conserves, sèches ou non, bref elles s'accommodent... toutes les sauces. Nouvelle édition comprenant vingt recettes originales.