



Un charcutier dans ma cuisine

« Un charcutier dans ma cuisine » mais pas n'importe lequel, Gilles Verot, qui propose de cuisiner la charcuterie en 60 recettes. Un livre paru le 19 octobre 2017 Guide (broché).

La maison Verot, une institution en France et dans le monde (2 boutiques à Paris, une à Lyon, à Londres et une dernière à Hong Kong), existe

depuis 1930. Gilles Verot, charcutier d'excellence, plusieurs fois primé, nous présente dans cet ouvrage tous les produits de sa boutique mais surtout tous les produits phares de la charcuterie française : boudin, paté en croûte, saucisson, jambonneau, jambon blanc, rillettes, jambon de Bourgogne... et nous livre ses secrets de charcutier pour les déguster, les réaliser et les cuisiner.

Conçu comme un carnet de tendance original, vous trouverez pour chaque produit une anecdote, un conseil de dégustation, un accord mets-vins et parfois même une recette.

Que ce soit à l'apéro, en entrée, ou encore en plat principal, pour un repas de fête, un dîner entre copains ou un tête à tête, vous saurez enfin comment déguster et accompagner tous ces produits d'exception, rois des tables françaises.



Un charcutier dans ma cuisine

Auteur : Gilles Verot

19 octobre 2017 Guide (broché).

24,95€