



Ris, coeurs, foies & autres abats

Dominique Dumas, Hélène Imbertèche

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Ris, coeurs, foies & autres abats Dominique Dumas, Hélène Imbertèche

 [Telecharger Ris, coeurs, foies & autres abats ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Ris, coeurs, foies & autres abats ...pdf](#)

Ris, coeurs, foies & autres abats

Dominique Dumas, Hélène Imbertèche

Ris, coeurs, foies & autres abats Dominique Dumas, Hélène Imbertèche

Téléchargez et lisez en ligne Ris, coeurs, foies & autres abats Dominique Dumas, Hélène Imbertèche

125 pages

Extrait

Introduction

Les oubliés de la cuisine

Triperie et abats

Qui n'a pas jeté au chat le morceau de foie, ou autres viscères, dont il ne savait que faire lors de la préparation d'un repas ? Il est loin le temps où les primates hominidés consommaient les viscères à pleines dents. Plus faciles à mastiquer que la viande crue, les reins, foies et autres abats, riches en protéines, étaient très appréciés.

La « triperie » désigne à la fois la viande de triperie - les produits tripiers - et le commerce qui s'y rapporte, c'est-à-dire la vente des produits tripiers des animaux de boucherie. C'est un terme de boucherie qui désigne les organes des animaux contenus dans leur cavité crânienne, thoracique et abdominale, mais aussi leurs glandes, leurs joues, leurs pieds et leur queue. Ils sont la partie comestible du cinquième quartier, appelé ainsi par opposition aux quatre quartiers - deux pour l'avant et deux pour l'arrière - de la carcasse de l'animal. On distingue traditionnellement deux types d'abats : les abats rouges et les abats blancs. Présentation de l'éditeur

Ris de veau, tablier de sapeur, pieds de cochon, hampe, pieds et langue d'agneau en feuille de bric... Osez et laissez-vous tenter par ces recettes qui ont traversé le temps et nous réconcilient définitivement avec les abats rouges et blancs !

Ces oubliés de la cuisine sont aujourd'hui réinventés par les restaurants et les bistrotts, pour le plus grand plaisir des connaisseurs.

Entre tradition et modernité, ce livre réunit pour la première fois 60 recettes de triperie et d'abats.

La sélection des vins de l'ouvrage a été élaborée par Luc-Etienne Lapère.

Dominique Dumas est né à Bordeaux et vit toujours en Gironde, à la campagne. Proche de la nature, il pêche, chasse, jardine et cuisine. Curieux et amoureux des choses simples, il explore la cuisine au quotidien à la recherche de nouvelles saveurs. Biographie de l'auteur

Dominique Dumas est né à Bordeaux et vit toujours en Gironde, à la campagne. Proche de la nature, il pêche, chasse, jardine et cuisine. Curieux et amoureux des choses simples, il explore la cuisine au quotidien à la recherche de nouvelles saveurs. Il est également l'auteur de *Connaître la pêche au coup* (Editions Sud Ouest).

Download and Read Online Ris, coeurs, foies & autres abats Dominique Dumas, Hélène Imbertèche

#BE0M2H4LG3R

Lire Ris, coeurs, foies & autres abats par Dominique Dumas, Hélène Imbertèche pour ebook en ligneRis, coeurs, foies & autres abats par Dominique Dumas, Hélène Imbertèche 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 Ris, coeurs, foies & autres abats par Dominique Dumas, Hélène Imbertèche à lire en ligne.Online Ris, coeurs, foies & autres abats par Dominique Dumas, Hélène Imbertèche ebook Téléchargement PDFRis, coeurs, foies & autres abats par Dominique Dumas, Hélène Imbertèche DocRis, coeurs, foies & autres abats par Dominique Dumas, Hélène Imbertèche MobipocketRis, coeurs, foies & autres abats par Dominique Dumas, Hélène Imbertèche EPub

BE0M2H4LG3RBE0M2H4LG3RBE0M2H4LG3R