
Réserver Mettre en favoris

[Benoît Witz](#)

Paru en 2007 chez [les Ed. culinaires](#)

Pédagogique et thématique : la nouvelle encyclopédie de la cuisine !

*De vrais cours de cuisine à la maison !

- Des recettes déclinées « en pas à pas » illustrés, comme un roman photo, pour bien comprendre et maîtriser son sujet ;
- Les secrets du chef, véritables clés de la réussite ;
- Des informations pratiques sur les principaux ingrédients et ustensiles utilisés dans la Leçon : où les trouver, comment les choisir et les utiliser...

*Une approche thématique : des livres classés par produit, par technique ou par type de plat pour mieux s'y retrouver.

Découvrez tous les secrets du foie gras en apprenant à maîtriser ses différents modes de cuisson : au bain-marie (terrines), poêlé, braisé, poché, en papillote, à la vapeur...

Foie gras



Sujet(s)

[Foie gras](#)