

La Cuisine c'est aussi de la chimie

70 recettes décryptées et tous les secrets pour les réussir à coup sûr

Arthur Le Caisne

**Vous savez votre poulet avant de le rôtir et vous pensez qu'il va saler les chairs ?
Savez-vous qu'il est scientifiquement démontré que le sel ne passe pas à travers
la peau pendant la cuisson ?
Et pourtant, c'est important de saler, mais pourquoi ?**

**Savez-vous pourquoi c'est vraiment dommage de cuire un rôti avec des bardes de lard ?
D'ailleurs, savez-vous que ces bardes ne sont pas du bœuf ?
Mais qu'est-ce que c'est alors ?**

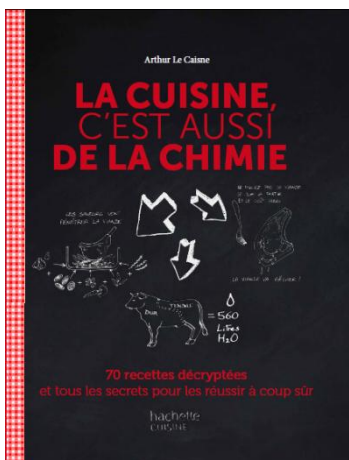
**Vous faites cuire vos œufs durs à l'eau bouillante ?
Mais savez-vous que le blanc coagule à partir de 62°C et le jaune à 68°C ?
Et donc, que c'est vraiment dommage de les cuire dans une eau bouillante.
Mais pourquoi ?**

Et quant au sel et au poivre, attention !

Ce livre propose 70 délicieuses recettes... mais pas seulement. C'est aussi un livre qui explique ce qui se passe dans les aliments quand on les cuisine, presque un traité "culino-chimique" foisonnant de démonstrations illustrées pour comprendre le pourquoi du comment d'un plat réussi. Vous découvrirez (enfin !) pourquoi un gigot cuit pendant cinq heures est exquis, tendre et juteux alors qu'un autre qui aura cuit deux heures est dur et sec. Pourquoi des pommes de terre sautées peuvent être molles et gorgées d'huile ou au contraire dorées, croustillantes et légères.

Sont abordés dans cet ouvrage, les recettes les plus courantes, mais éclairées d'un œil totalement nouveau qui remet en cause des traditions culinaires : poulet rôti, pot-au-feu, blanquette de veau, steak tartare, œuf coque ou dur.

Bref, tous ces petits trucs qui font qu'un plat est bon, ou pas, et qu'on ne vous a jamais dits, les voilà dans ce livre. À vous de les tester en réalisant l'une des 70 recettes que vous ne raterez jamais.



L'auteur :

Touche à tout, grand amateur de cuisine, et grâce aux nombreux échanges qu'il a pu avoir avec des scientifiques, chercheurs, bouchers, charcutiers, épiciers, fromagers (et non des moindres !), Arthur Le Caisne présente dans ce livre le résultat de recherches scientifiques internationales et celles d'un bon vivant qui aime comprendre et expliquer "comment ça marche".

Format : 195 x 230 mm
192 pages
19,90€

Responsable de la communication : Johanna Rodrigue
Tél. : 01 43 92 32 46
Courriel : jrodrigue@hachette-livre.fr
Site : www.hachette-pratique.com



facebook.com/hachettecuisine



pinterest.com/hachettecuisine/