



Atelier foie gras

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Atelier foie gras

Philippe Mérel

Atelier foie gras Philippe Mérel

 [Télécharger Atelier foie gras ...pdf](#)

 [Lire en ligne Atelier foie gras ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Atelier foie gras Philippe Mérel

80 pages

Présentation de l'éditeur

En terrine, poêlé, mi-cuit, en macarons, en ravioles, en velouté ou bien en crème brûlée... retrouvez le foie gras dans tous ses états !

Terrine de foie gras aux morilles, Pressé de haddock et foie gras, Tournedos Rossini, Velouté de topinambours au foie gras, Sucettes d'abricot au foie gras... découvrez les meilleures recettes pour déguster ce mets d'exception en toute simplicité. Biographie de l'auteur

Philippe Mérel est l'auteur de nombreux ouvrages culinaires. Après des études en génie génétique, il se tourne vers sa passion : la cuisine. Il reprend des études complètes, fait des stages chez les chefs les plus en vue et travaille aujourd'hui dans les meilleurs établissements du grand Ouest.

Download and Read Online Atelier foie gras Philippe Mérel #OYSKQU0GHCB

