



Les desserts du Sud-Ouest

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Les desserts du Sud-Ouest

Fabienne Carme

Les desserts du Sud-Ouest Fabienne Carme

Simple, rustique, gorgé de fruits, riche, moelleux ou sec, toujours savoureux, ils sont au rendez-vous de toute fête et leur goût inimitable fait revivre, en un instant, le temps passé. Mais croustades, pastis, fouaces, pompes et autres croquembouches jouent de leurs noms comme de nos bouches tout en gardant parfois leurs secrets.

 [Télécharger Les desserts du Sud-Ouest ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les desserts du Sud-Ouest ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Les desserts du Sud-Ouest Fabienne Carme

128 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

Importé d'Orient et du sud de l'Espagne, le sucre de canne fut peu utilisé dans la cuisine française jusqu'au XIVe siècle, réservé alors à des préparations médicinales, contrairement aux autres pays d'Europe. Le goût pour la saveur sucrée se développa lentement auprès des élites et devint la marque du luxe de l'aristocratie de la Renaissance. Végétal ou carné, aucun type d'aliment n'échappait à un tel assaisonnement et il fut d'usage de présenter à n'importe quel service les entremets sucrés ou entremets de douceur avec les entremets salés. Alors qu'au XVIe siècle la dernière partie du repas, ou «yssue de table», comportait encore des mets salés à côté des pâtisseries, des fromages frais et des fruits, la grande révolution du XVIIe siècle fut de tenter de regrouper tous les mets sucrés en fin de repas sous un mot qui allait enchanter nos papilles : «le dessert», c'est-à-dire le moment où la table desservie de ses plats en accueillait d'autres. Cet instant privilégié, attendu par les gourmands, a donné aux cuisiniers-pâtisseries l'occasion d'introduire des recettes venues d'Autriche, de Suisse, d'Italie..., de remettre à la mode d'anciens gâteaux en modifiant leur composition et d'écrire de nombreux ouvrages consacrés à l'art pâtissier après la parution en 1653 du livre phare, *Le pastissier français*, attribué à François Pierre de la Varenne. Ce n'est qu'à la fin du XIXe siècle et au début du XXe qu'il fut définitivement admis que flans, crèmes, compotes, fruits et autres desserts clôturent le repas.

Grâce à l'importation des fèves de cacao au XVIIe siècle, à la consommation croissante du chocolat durant le XVIIIe siècle et au «miracle» de la betterave à sucre à partir de 1806, s'ouvrit aux professionnels une ère de prospérité, de créativité pâtissière et de progrès techniques.

Avec ses quatorze départements formant les régions d'Aquitaine, de Midi-Pyrénées et d'une petite partie du Languedoc-Roussillon, le sud-ouest de la France participa à cette émulation, créant à Bordeaux des fabriques de biscuits dits «de mer», multipliant autour de Bayonne les chocolateries, se donnant bon nombre de spécialités locales ou régionales, parfois un peu trop magnifiées par les amateurs de folklore, dont la recette unique et authentique fut souvent rattachée à un fait historique et gardée jalousement. Présentation de l'éditeur

Nous l'avons découvert entre Atlantique et Méditerranée et nulle autre région de France ne pourrait rivaliser avec ce paradis gourmand, un pays de cocagne où, depuis des siècles, avec le même savoir-faire, còcas et cocons sont patiemment pétris.

Simple, rustiques, gorgés de fruits, riches, moelleux ou secs, toujours savoureux, ils sont au rendez-vous de toute fête et leur goût inimitable fait revivre, en un instant, le temps passé.

Mais croustades, pastis, fouaces, pompes et autres croquemouches jouent de leurs noms comme de nos bouches tout en gardant parfois leurs secrets.

Fabienne Carme, née à Albi, nous fait découvrir à travers 100 recettes les gourmandises du Sud-Ouest. La cuisine est son péché mignon. Vouant une véritable passion à l'histoire antique et à l'archéologie, elle aborde ce thème de façon originale en alliant le savoir-faire culinaire, l'anecdote et les faits historiques. Biographie de l'auteur

Fabienne Carme, née à Albi, nous fait découvrir à travers 100 recettes les gourmandises du Sud-Ouest. La cuisine est son péché mignon. Vouant une véritable passion à l'histoire antique et à l'archéologie, elle aborde ce thème de façon originale en alliant le savoir-faire culinaire, l'anecdote et les faits historiques.

Download and Read Online Les desserts du Sud-Ouest Fabienne Carme #EXRHI7JCNOG

Lire Les desserts du Sud-Ouest par Fabienne Carme pour ebook en ligneLes desserts du Sud-Ouest par Fabienne Carme 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 Les desserts du Sud-Ouest par Fabienne Carme à lire en ligne.Online Les desserts du Sud-Ouest par Fabienne Carme ebook Téléchargement PDFLes desserts du Sud-Ouest par Fabienne Carme DocLes desserts du Sud-Ouest par Fabienne Carme MobipocketLes desserts du Sud-Ouest par Fabienne Carme EPub

EXRHI7JCNOGEXRHI7JCNOGEXRHI7JCNOG