



## L'Atelier d'Hugo Desnoyer

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# L'Atelier d'Hugo Desnoyer

*Hugo DESNOYER*

**L'Atelier d'Hugo Desnoyer** Hugo DESNOYER

- Nombre de pages : 239 p. - Date de parution : octobre 2013. - ISBN-13: 978-2754054430. - Dimensions : 28,6 x 21,8 x 3 cm.

 [Télécharger L'Atelier d'Hugo Desnoyer ...pdf](#)

 [Lire en ligne L'Atelier d'Hugo Desnoyer ...pdf](#)

240 pages

Extrait

BLANQUETTE D'AGNEAU

Un grand classique de la cuisine familiale, qu'il ne faut pas hésiter à revisiter avec de l'agneau.

Préparation

15 minutes

Cuisson

1 h 15

Ingrédients

pour 4 personnes

- ° 800 g d'épaule d'agneau
- ° 2 carottes
- ° 1 oignon
- ° 2 clous de girofle
- ° 1 branche de thym
- ° 1 feuille de laurier
- ° 1 branche de romarin
- ° 1 bouillon cube de volaille
- ° le jus d'1 citron
- ° 40 g de beurre
- ° 2 cuillerées à soupe de farine
- ° 1 jaune d'oeuf
- ° 2 grosses cuillerées à soupe de crème fraîche
- ° sel et poivre

1. Coupez la viande en gros cubes. Pelez et coupez les carottes en deux puis en grosses demi-rondelles. Épluchez l'oignon et piquez-le avec les clous de girofle.

2. Mettez la viande dans une cocotte avec le thym, le laurier, le romarin, l'oignon, les carottes, le bouillon cube, le jus de citron, du sel, du poivre, et couvrez le tout d'eau froide.

3. Faites cuire sur feu doux pendant 1 heure. Retirez la viande et les carottes de la cocotte. Jetez l'oignon, le thym, le laurier et le romarin. Gardez le bouillon.

4. Faites fondre le beurre dans une casserole puis ajoutez la farine. Remuez, puis versez peu à peu le bouillon de cuisson de la viande.

5. Mélangez le jaune d'oeuf et la crème dans un bol, puis versez-le dans le bouillon. Ajoutez la viande et les carottes, puis laissez réchauffer à feu très doux, sans bouillir, pendant 10 minutes.

6. Servez bien chaud accompagné de riz blanc. Présentation de l'éditeur

Dans la lignée de Morceaux choisis, Hugo Desnoyer nous propose un tout nouvel ouvrage pensé et construit

autour de son futur atelier-boucherie dont l'ouverture est prévue en mai prochain.

Reprenant la formule à succès de son premier ouvrage, ce nouveau tome sera découpé en 5 parties (5 viandes : agneau, porc, bœuf, veau et volaille).

Découvrez une vingtaine d'ateliers pratiques comprenant des explications pour découper et préparer un morceau de viande en particulier, et des pas à pas illustrés avec des photos d'Hugo Desnoyer en train de cuisiner...

...et 85 nouvelles recettes !

Biographie de l'auteur

**Hugo Desnoyer** est le boucher-star des stars ! Depuis sa célèbre boucherie Régalez-vous à Paris, il fournit les plus grandes tables parisiennes : Pierre Gagnaire, Le Plaza Athénée... mais aussi le Sénat et l'Elysée ! Il ouvre au mois de mai, un tout nouvel atelier-boucherie !

Download and Read Online L'Atelier d'Hugo Desnoyer Hugo DESNOYER #876SVAL2QXR

Lire L'Atelier d'Hugo Desnoyer par Hugo DESNOYER pour ebook en ligne L'Atelier d'Hugo Desnoyer par Hugo DESNOYER 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 L'Atelier d'Hugo Desnoyer par Hugo DESNOYER à lire en ligne. Online L'Atelier d'Hugo Desnoyer par Hugo DESNOYER ebook Téléchargement PDF L'Atelier d'Hugo Desnoyer par Hugo DESNOYER Doc L'Atelier d'Hugo Desnoyer par Hugo DESNOYER Mobipocket L'Atelier d'Hugo Desnoyer par Hugo DESNOYER EPub

**876SVAL2QXR876SVAL2QXR876SVAL2QXR**