

Modernist cuisine : L'Evènement de fin d'année



Aujourd'hui pas de recette mais la présentation d'un ouvrage exceptionnel dont la sortie est prévue en version française fin novembre 2011.

Modernist cuisine "L'Art et la Science de la Cuisine" de Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet un ensemble de 2438 pages en 6 volumes comprenant plus de 3200 images originales conçu pour réinventer la cuisine.



Comment faire une omelette légère et tendre à l'extérieur riche et crémeuse à l'intérieur?

Comment faire des frites mousseuses à l'intérieure mais entourées d'une croute croustillante et délicate qui ne ramollit pas?

Comment réaliser un beurre doux et soyeux à partir de pistaches?

Au delà de nombreuses recettes proposées cet ouvrage vous propose de comprendre un certain nombre de concepts tels que :

Pourquoi plonger des aliments dans de l'eau glacée ne stoppe pas leur cuisson ?

A quel moment la cuisson à l'eau bouillante est plus rapide que la vapeur ?

Pourquoi la boulangerie est essentiellement une affaire de séchage ?

Pourquoi les ingrédients dorent mieux et sont meilleurs frits dans de la vieille huile ?

Cet ouvrage vous propose un guide complet sur la cuisine sous vide , la cuisson au bain marie, les stratégies de cuisine les conseils en cas de problème, mais également des centaines de recettes pour préparer : viandes, produits de la mer, fruits, légumes. Mais également la façon d'utiliser les liants en cuisine pour obtenir des résultats bluffants, les gelées, émulsions et mousses.

Plus de 300 pages de recettes à l'assiette inédites et issues de grandes tables ou grands chefs tels que Ferran Adria, David Chang, Heston Blumenthal..

Cet ouvrage en 6 volumes se décompose comme suit :

Volume 1 : Histoire et Fondamentaux

Volume 2 : Techniques et Equipements

Volume 3 : Animaux et Plantes

Volume 4 : Ingrédients et Préparations

Volume 5 : Recettes à l'Assiette

Volume 6 : Manuel de Cuisine

Cet ouvrage exceptionnel est au prix de 399 euros et en pré-commande à la [librairie gourmande](#).

Bonne journée.