

À PARAÎTRE LE 19/06/2015

OLIVIER NASTI COMMENT FAIRE LA CUISINE DES LÉGUMES?

TOUTE LA CUISINE VÉGÉTALE
EXPLIQUÉE SIMPLEMENT
PAR UN MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

✚✚



EN BREF :

À paraître le 19 juin 2015

Prix public TTC : 19,90 €

Format 170 x 240 mm

160 pages

ISBN : 978-2-917008-79-9



Après le succès critique et commercial de *Comment faire la cuisine ?*, Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé au *Guide Michelin* consacre un volume à la cuisine végétale.

Comment ? Comment monder une tomate, cuire des asperges, tourner un artichaut ou réaliser une salade niçoise dans les règles de l'art ? Comment tailler et cuire les légumes ? Comment réaliser de délicieuses conserves ? À travers de nombreuses recettes, Olivier Nasti explique pas à pas toutes les techniques pour parfaitement cuisiner les légumes.

Que ce soit pour accompagner un poisson ou une viande, en salade ou en plat complet, la cuisine des légumes n'aura plus de secrets pour vous. Plus d'une centaine de recettes vous sont proposées par le chef lui-même, agrémentées de ses conseils professionnels. Gratin d'oignons, ravioles ricotta-épinard, fleurs de courgette farcies, asperges façon risotto, confiture d'échalotes ou pommes boulangère feront bientôt partie de vos classiques !

Qui ? À 47 ans, Olivier Nasti fait partie des chefs de file de la cuisine française. Il s'est installé en 2000 à Kaisersberg. Son restaurant, le Chambard, est étoilé depuis 2004. Il est également à la tête d'un hôtel de charme, d'une winstub, du Flamme and Co (un restaurant lounge qui réinvente la tarte flambée) et du Kouglouf, une curieuse pâtisserie. Il est devenu l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007 et a obtenu sa deuxième étoile au *Guide Michelin* en 2014.

Pour qui ? Les amateurs de cuisine, débutants ou non.

LE RAYON : Cuisine-gastronomie

CODE CLIL : 2826

MENUFRETIN

éditeur de gastronomie

ÉDITION - DIFFUSION - DISTRIBUTION

39, RUE DE REVERDY - 28000 CHARTRES

CONTACT : FLORIE NATHAN

FLORIE@MENUFRETIN.FR - TÉL. : 02 37 35 96 58



PLUS D'INFOS SUR
WWW.MENUFRETIN.FR