



Les Recettes du Marché  
de Sylvie Tardrew

photographies André Martin



## Les recettes du marché

 Télécharger

 Lire En Ligne

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

# **Les recettes du marché**

*André Martin, Sylvie Tardrew*

**Les recettes du marché** André Martin, Sylvie Tardrew

 [Télécharger Les recettes du marché ...pdf](#)

 [Lire en ligne Les recettes du marché ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Les recettes du marché André Martin, Sylvie Tardrew

---

176 pages

Extrait

Marchés de printemps

Les jours prennent le pas sur les nuits, les marchés ont bonne mine, le printemps est là.

Le printemps est, par excellence, la saison des légumes vifs et délicats qui donnent de r esprit aux viandes, surtout à l'agneau, mais aussi aux poissons et aux volailles. Cette saison s'annonce donc avec les imaginatives «jardinières» fumantes et colorées. La Bretagne propose les premiers choux-fleurs, tout blancs, dans leur couronne de feuilles vertes. Ce légume croquant, formidable quand il est dégusté cru, qui s'accommode à nombre de salades, convivial traité en gratin, est trop souvent dédaigné, victime d'une réputation hivernale qui lui colle à la peau.

Sur les marchés, l'artichaut camus est le héraut qui assoie la réputation de la Bretagne. Le Finistère en est le sol privilégié : l'aspect robuste et imposant du Prince-de-Bretagne cache un coeur tendre à la finesse incontestée. Il a réussi à détrôner le gros vert de Laon, artichaut parisien devenu presque introuvable. Cela a fait l'affaire des petits violets de Provence ou poivrades, vendus en bouquets, décidément très à la mode. Dans le Var, si vous trouvez sur les étalages le violet de Gapeau, ne laissez pas passer l'occasion d'acheter cet artichaut original ancré dans son territoire d'origine.

Le petit radis rose est également le porte-drapeau du printemps. Récolté à peine un mois après le semis, il est si frais qu'il se croque au sel, juste comme ça, pour le plaisir. Le radis nous arrive du Val de Loire, puis de la région parisienne. Comme il vieillit mal et devient vite piquant, il faut être attentif à la couleur de ses fanes qui doivent être vives (dont vous ferez de délicieux potages), à son teint blanc et à ses joues roses.

Les primeurs suivent de près ces premiers bouquets. En vedette : la pomme de terre, à la peau si fine qu'il est inutile de la peler, et si fragile qu'il faut la protéger de la lumière pour la conserver. En Bretagne, la roseval et la charlotte tiennent le haut du pavé. Mais les insulaires de Ré et Noirmoutier ont définitivement assis leur réputation, et c'est sur leurs îles qu'elles ont le meilleur goût. Présentation de l'éditeur

S'inspirant des produits saisonniers trouvés sur les marchés de France, Sylvie Tardrew nous propose de découvrir – ou – de redécouvrir – plus de cent recettes traditionnelles remises au goût du jour. Aïoli ou coq au vin, soupe des hortillonnages, navets au cidre ou aubergines à la nîmoise, pouarde de Bresse ou pintade aux pêches de vigne, poirat du Berry ou clafoutis limousin, ce livre permet de goûter la saveur et l'authenticité des produits du terroir. Biographie de l'auteur

À la fois auteur et photographe, André Martin a participé à de nombreux projets éditoriaux : au Seuil, La Tour Eiffel en 1989 ; aux éditions du Chêne Peinture décorative (1994), Idées gourmandes : Cuisine des marchés (2000) et Fleurs étranges (2006), puis à Flammarion en 2002 À la table de Georges Sand, pour Albin Michel La magie du chocolat (2000) et enfin il est l'auteur de Les noires vallées du repentir au Centre National de la Photographie en 2001.

Journaliste, auteur et créatrice de recettes, Sylvie Tardrew a travaillé de nombreuses années au magazine Elle. Successivement en charge des pages Décoration, Maison et Enfants, puis des célèbres Fiches cuisine, elle a effectué un grand nombre de reportages liés à la cuisine, au tourisme et à l'art de vivre. Ce savoir-faire l'a entraînée à plusieurs reprises sur les chemins de l'édition. Elle a ainsi notamment été auteur de différents livres de décoration et de cuisine aux Éditions du Chêne (Les recettes du marché en 1998 puis Cuisine des marchés en 2000), chez EPA (Barbecue, pierrade et plancha en 2000 et Petit brunch entre amis en 2001) Assouline (Symbole de la Côte basque en 2001) et Marabout Cuisine (Barbecue et plancha en 2003 et Pommes de terre en 2005) enfin chez Aubanel (L'huile d'olive : saveurs d'excellence en Méditerranée en 2004).

Download and Read Online Les recettes du marché André Martin, Sylvie Tardrew #9F267QIPE4R

Lire Les recettes du marché par André Martin, Sylvie Tardrew pour ebook en ligneLes recettes du marché par André Martin, Sylvie Tardrew 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 recettes du marché par André Martin, Sylvie Tardrew à lire en ligne.Online Les recettes du marché par André Martin, Sylvie Tardrew ebook Téléchargement PDFLes recettes du marché par André Martin, Sylvie Tardrew DocLes recettes du marché par André Martin, Sylvie Tardrew MobipocketLes recettes du marché par André Martin, Sylvie Tardrew EPub  
**9F267QIPE4R9F267QIPE4R9F267QIPE4R**