
Recettes Du Terroir

Du terroir dans nos assiettes

Le gibier

Midi-Pyrénées

Mes recettes du terroir

Languedoc-Roussillon

Recettes du terroir

Recettes du terroir

Les meilleures recettes des restaurants du terroir
de Bretagne

Normandie

Les vraies recettes et l'authentique gastronomie
de nos terroirs

Ile-de-France

Bourgogne

Guadeloupe

Saveurs & [et] terroirs du Sud-Ouest : Périgord,

Bordelais : 100 recettes du terroir par les chefs

Corse

La cuisine toscane

Champagne-Ardenne

La cuisine de Serge de La Rochelle

La Bourgogne dans l'assiette

Le grand livre du la cuisine de terroir

Petit livre de - Meilleures recettes de terroir

Guyane

365 recettes des terroirs de France

Saveurs & [et] terroirs du Lyonnais : Dauphiné,

Savoie : 100 recettes du terroir par les chefs

Saveurs & terroirs de Normandie

Saveurs et terroirs des pays du midi
Recettes de Terroirs de nos Grands-Mères
Recettes de mon village
SAVEURS ET TERROIRS DE PROVENCE. 100
recettes de terroir par les chefs
Lorraine
Bonnes Recettes du Terroir
Mes recettes de terroir
Wallonie
Cinq cents recettes de terroir
Recettes du terroir d'hier et d'aujourd'hui
Recettes du terroir
200 Recettes du terroir
Les 100 meilleures recettes du terroir français
Les Meilleures Recettes de nos Terroirs
Les Recettes du terroir

Downloaded from
Recettes Du yourhearingpartner.com
Terroir *by guest*

BRYCEN OCONNOR

Du terroir dans nos
assiettes First
Alors que les produits
de l'île de Beauté et
ses recettes
traditionnelles
reviennent au goût du
jour, cet ouvrage
redonne ses lettres de
noblesse à une
gastronomie bien

souvent méconnue. De
leur histoire à leur
production actuelle,
quatre-vingt produits
typiques de la Corse
sont ici présentés :
huile d'olive, miel,
myrte, arbouses,
clémentines,
châtaignes, figues de
Barbarie, coppa, lonzu,
thon rouge, viandes de
cabri ou de sanglier ;
sans oublier les
fromages, apéritifs,

eaux-de-vie et liqueurs du pays. Le lecteur découvrira une cinquantaine de recettes parmi les plus caractéristiques, et très peu répandues hors de l'île : soupe aux herbes du maquis, sardines farcies aux blettes et au brocciu, étouffée de cabri servi avec pulenda à la farine de châtaigne, storzapreti de Bastia et fiadone... Autant de recettes gourmandes, clairement expliquées, que ce guide vous invite à garder vivantes et à savourer. *Le gibier* Editions Albin Michel
Du littoral méditerranéen aux étendues sauvages des Grands Causses, en passant par la garrigue parfumée et les vignes ensoleillées, le Languedoc-Roussillon reste soucieux de

sauvegarder ses particularités et la qualité de ses produits. Chaque terroir a ses gourmandises : salaisons sèches et fromages de l'arrière-pays, huîtres de Bouzigues et de Leucate, anchois de Collioure, croquignole d'Uzès ou gimbelette de Castelnaudary. Sans oublier la grande variété des vins de pays qui accompagnent agréablement les mets les plus savoureux. Les recettes présentées ici sont le fruit de secrets de fabrication transmis de génération en génération. Aligot de l'Aubrac, encornets farcis à la sétoise, cargolada catalane, gardiane de taureau ou bras de gitan : ce livre vous invite à découvrir et à savourer quelques-uns des lats

d'une authentique cuisine. Autant de trésors gourmands qui sont la marque du Languedoc-Roussillon, région gastronomique de caractère et de tradition.

Midi-Pyrénées

Editions Sutton

Vous faire découvrir la diversité des produits bretons et la richesse de notre cuisine régionale. Vous faire connaître nos producteurs avec qui nous travaillons quotidiennement. Ou tout simplement vous recevoir, dans nos Restaurants du Terroir, est pour nous un réel plaisir ! Les chefs ont sélectionné leurs meilleures recettes. Des plats traditionnels comme un mignon de porc en croûte d'algues, le Kig Ha Farz, le Kouign Amann... ou des plats

plus originaux : tartare de langoustines aux pommes amandines ; petit pâté à l'andouille de Guéméné ; carbonnade d'agneau à la bière locale avec ses petits légumes au miel ; pot-au-feu de la mer... et des douceurs : parfait glacé au chouchen ou encore terrine de crêpes à la pomme reinette caramélisée... Dans cet ouvrage collectif des Restaurants du Terroir(r), quelque 180 recettes simples, les adresses de nos producteurs et des conseils en vin. Au fil de cette balade gourmande accompagnée par 62 chefs, tout est mis en œuvre pour que vous puissiez épater vos convives : " Chez vous, faites comme chez nous ! "

Mes recettes du

terroir Collections
Pratique
Des Cévennes aux
plages du Roussillon,
les pays du midi sont
autant de paysages à
arpenter et de
spécialités culinaires à
découvrir. Cet ouvrage
de la collection
Saveurs terroirs vous
invite à une
promenade gourmande
au cœur des forêts, le
long des ports de
pêche, à travers villes
et villages du sud, en
passant par les gorges
déchiquetées de
l'Hérault et leur parfum
de thym et de romarin.
Rayonnement,
couleurs et alizés, tout
parle aux gourmets :
des volailles goûteuses
aux charcuteries
mijotées, du roquefort
au cabecou, des
bonbons aux formes
variées à la diversité
des fruits gorgés de
sucre et de soleil.

L'ombre des platanes
et un verre de vin doux
finiront de satisfaire le
plaisir des papilles.
Laissez-vous guider par
dix grands chefs de la
région qui vous livrent
ici leurs meilleures
recettes. Respect des
traditions du terroir ou
recettes improvisées,
chacune est une
invitation à la
découverte d'une des
régions les plus
gastronomiques de
France.

Languedoc-

Roussillon Jean-

Claude Lattès

Dix grands chefs qui
tiennent les fourneaux
de dix restaurants
emblématiques de la
région nous livrent les
recettes des plats
traditionnels du terroir.

Recettes du terroir

Albin Michel

Du tian aux légumes à
la chaudière de Dieppe
en passant par la

piperade, les fougasses, le soufflé aux trompettes, le paillason de Lyon, de la tarte au citron à la charlotte aux fraises, les 365 recettes de cuisine de cet ouvrage sont soigneusement présentées par Paul Bocuse qui apporte ses précieux conseils de chef. Chaque région est représentée, de l'Alsace à la Vendée, de la Normandie à la Provence pour nous permettre de découvrir les mets classiques de la cuisine régionale française.

Recettes du terroir

Albin Michel

La France est un buffet gastronomique où chaque région, chaque terroir, possède ses spécialités, ses produits, sa culture et ses apprêts. Si on la dit plus raffinée, ce n'est pas par hasard.

Curieuse mais aussi riche de multiple tendances, on a peine à croire, lorsqu'on la connaît bien, qu'elle provient d'un seul et même pays. Alors laissez-vous tenter par un petit voyage gourmand dans l'Hexagone !

[Les meilleures recettes des restaurants du terroir de Bretagne](#)

Albin Michel

Basée sur des produits du terroir de grande qualité gustative, une cuisine régionale est née tout naturellement, depuis des centaines d'années, de l'imagination et des mains des mères de famille. Certaines recettes se sont même imposées dans tout l'hexagone et sont devenues des plats représentatifs de la gastronomie française

dans le monde entier. Promenez-vous dans ce livre en touriste, goûtez, partagez le plaisir d'un dépaysement rapide, organisez de dîners à thème. Ces recettes sont issues de notre patrimoine national, elles vous appartiennent !

Normandie BookRix
La France est, de tous les pays du monde, celui qui possède le plus grand nombre de recettes de terroir, nées de la très grande diversité des produits de son sol. La cuisine française, œuvre des femmes, a ses origines dans la géographie et dans l'histoire. Ce livre avec les trois cent vingt recettes que Jean Ferniot a rassemblées, aidera à conserver les traditions culinaires qui se sont élaborées au fil du temps et qui

constituent un précieux patrimoine. Pour leur plus grand nombre, ces recettes sont faciles à réaliser. Elles font revivre les parfums et les saveurs de toutes les régions d'un pays riche en ressources culinaires.

Les vraies recettes et l'authentique gastronomie de nos terroirs RENAISSANCE
DU LIVRE

Des ingrédients de qualité pour une cuisine savoureuse ! Basée sur des produits du terroir de grande qualité gustative, une cuisine régionale est née tout naturellement, depuis des centaines d'années, de l'imagination et des mains des mères de famille. Certaines recettes se sont même imposées dans tout l'hexagone et sont

devenues des plats représentatifs de la gastronomie française dans le monde entier. Promenez-vous dans ce livre en touriste, goûtez, partagez le plaisir d'un dépaysement rapide, organisez de dîners à thème. Ces recettes sont issues de notre patrimoine national, elles vous appartiennent !

Ile-de-France

Si la cuisine française a un berceau, c'est bien à Lyon qu'il faut aller le chercher. Cet ouvrage de la collection Saveurs et terroirs est dédié au Lyonnais et à ses cousins, le Dauphiné et la Savoie. Depuis les quais entre Rhône et Saône jusqu'aux cimes enneigées des Alpes, il vous convie à une promenade gourmande au pays des étangs,

des lacs et des alpages. Au fil des pages, partez à la découverte des produits qui font la richesse de ces terres, poissons de la Dombes et des lacs de montagne, volailles de Bresse, opulentes charcuteries et fromages savoureux, noix de Grenoble, sans oublier les liqueurs et... le beaujolais ! Laissez-vous guider par dix chefs qui font la renommée de cette région. Ils vous entraînent sur les sentiers gourmands et vous dévoilent leurs meilleures recettes. Respect de la tradition du terroir ou libre interprétation, chacune est une invitation à la découverte de l'une des régions les plus gastronomiques de France.

Bourgogne

Forte de ses traditions gastronomiques, la France a su mettre de génération en génération les secrets d'une cuisine authentique, dont les racines plongent dans un patrimoine rural où la nécessité de se nourrir avec les produits locaux ne faisait pas pour autant la quête des saveurs gourmandes et du plaisir. Cuisine du terroir ne signifie pas cuisine figée. De génération en génération, elle continue d'évoluer, de s'alléger, de se transformer : nous sommes les acteurs des traditions culinaires de demain. Voici donc une " anthologie " dont la modernité n'a pas fini de nous surprendre. Les saveurs d'hier sont toujours celles du

troisième millénaire, rien n'est désuet dans les recettes du terroir, leur simplicité est devenue leur élégance. En un temps où le vrai se fait rare, les spécialités régionales nous ramènent aux sources même de cet art du bien-manger dont notre pays a toutes les raisons de se glorifier.

Guadeloupe

Plus vaste région de France, Midi-Pyrénées, qui couvre huit départements, se trouve à la croisée des influences atlantique et méditerranéenne. Terre de contrastes, dénuée d'unité géographique, climatique, et donc agricole, elle n'en possède pas moins une forte identité culinaire, basée sur une communauté de pratiques et de savoir-

faire. Pays de tradition où se cultive l'art du "bien manger", elle a su conserver, et même promouvoir, des produits qui font sa renommée (pruneaux, volailles, maïs, fromages...) et une cuisine dont le fil rouge est l'oie qui, outre sa graisse, fournit le divin confit, le foie gras, le magret, et d'autres mets tous aussi généreux en goût. De la fougasse aveyronnaise aux tripous du Rouergue, du gâteau à la broche au jambon de Lacaune aux cous d'oies farcis du Quercy, du cassoulet à la soupe ariégeoise à la roussole, de la croustade gasconne aux cougnettes du Lot, c'est toute l'histoire gourmande et la gastronomie de cette région - dont des

chercheurs américains ont récemment salué les habitudes alimentaires - que ce guide vous invite à garder vivantes et à savourer. A l'heure de la banalisation du goût, il était temps d'empêcher la disparition progressive des produits du terroir et des savoir-faire traditionnels qui sont autant de traces de notre passé. Véritable "état des lieux", cet Inventaire imaginé par le Conseil national des arts culinaires fait le tour de nos 22 régions françaises pour témoigner de la richesse de notre patrimoine culinaire et conserver sa mémoire : 22 guides de produits et de recettes dont ce volume est le dixième. *Saveurs & [et] terroirs du Sud-Ouest : Périgord, Bordelais :*

*100 recettes du terroir
par les chefs*

C'est en parcourant l'Auvergne où il est né, le Lyonnais où il a fait son apprentissage et la Bourgogne où il a ouvert son restaurant, que Bernard Loiseau nous invite à redécouvrir ses plats préférés : escargots à la purée d'ail et au jus de persil, gougères à l'époisses, truites aux lardons frits, truffade d'Auvergne, bugnes à la rose... Autant de recettes réinterprétées qui, grâce aux tours de main et aux précieux conseils du grand chef, deviennent simples à réaliser et nous replongent dans les saveurs du passé et les plaisirs du terroir.

Corse

Toutes les soupes, potées, salades, œufs, légumes, viandes, volailles, lapins,

gibiers, poissons, crustacés, et bien entendu, tous les desserts de nos terroirs. Soupe à la bière comme à Malmedy, aux cerises comme à Saint-Trond. Salades aux crêtons de Wallonie, salade de crevettes de Flandre. Œufs farcis à l'ardennaise, en chefnée de l'Amblève, en matoufé à la manière de Bastogne. Asperges à la flamande, chicons à l'ostendaise, pommes de terre gaumaises. Carbonnades flamandes et waterzooi à la gantoise. Tête pressée anversoise. Oie à l'instar de Visé. Perdreaux, perdrix et cailles à la liégeoise. Moules ostendaises. Tomates aux crevettes du Littoral, truites ardennaises. Tarte au fromage blanc,

maquée aux fraises de Wépion, pain perdu aux pommes, gaufres de bruxelles, cramique comme partout et nulle part en Belgique... Des recettes faciles et économiques qui feront la fierté de la cuisinière et la joie des convives.

La cuisine toscane

De l'estuaire de la Gironde aux Landes et au Périgord, la gastronomie égrène une savoureuse cuisine. C'est à elle qu'est dédié cet ouvrage de la collection Saveurs & terroirs; il vous convie à une promenade gourmande au milieu des vignes et des châtaigniers, des dunes blanches et des terres de bruyère. Au fil des pages, allez à la découverte des produits qui font la fierté de ces contrées, la truffe odorante, les

poissons de rivière, le cèpe savoureux, les canards emblématiques, le gibier secret, les fruits et légumes ensoleillés, les fruits secs et les vins légendaires...

Laissez-vous guider par dix chefs qui font la renommée de cette cuisine. En hôtes attentifs, ils vous entraînent sur les chemins gourmands et vous dévoilent leurs meilleures recettes. Classique de la tradition du terroir ou libre interprétation, chacune est une invitation au voyage dans l'une des régions les plus attachantes de France.

Champagne-Ardenne

Cerf, chevreuil, marcassin, lièvre ou gibier à plumes... La viande de gibier qui a vécu en pleine nature a un goût savoureux,

tout en étant saine et naturelle. Le gibier est encore trop souvent réservé aux jours de fête. Grâce à ce livre, vous verrez qu'il peut en être autrement. Du steak de marcassin grillé au rôti de daim farci, vous découvrirez une multitude de recettes du terroir toutes plus délicieuses les unes que les autres, et qui se laissent en outre préparer pour tous les jours. Vous apprendrez aussi tout ce qu'il faut savoir pour bien acheter une bonne pièce de gibier, ainsi que de nombreuses astuces de préparation.

La cuisine de Serge de La Rochelle

Réaliser de bons petits plats à déguster en tête à tête, en famille ou entre amis est toujours plaisant, à

condition d'avoir des idées originales et de ne pas passer des heures en cuisine... Classées en trois parties, les recettes de ce livre - simples et savoureuses - s'adaptent à toutes les circonstances de votre vie. Découvrez plus de 40 recettes de plats traditionnels conviviaux et savoureux, et retrouvez le plaisir de cuisiner.

La Bourgogne dans l'assiette

Qui ne garde pas un souvenir ému de la blanquette du dimanche, de la poule-au-pot préparée par sa grand-mère ou de la tarte tatin des goûters de son enfance ? La cuisine de notre terroir est faite de tous ces plats et desserts que nous associons immanquablement aux

petits coins de France où nous avons vécu et passé de bons moments.

Emblématiques de notre patrimoine culinaire, les 100 recettes de cet ouvrage vous redonneront le goût d'une cuisine familiale et festive qui sublime les bons produits de nos marchés.

Le grand livre du la cuisine de terroir
Rédigé par deux passionnés du terroir, ce livre vise à partager les rencontres d'un chef atypique avec des producteurs et des artisans, ses émotions gourmandes et autres coups de coeur

gustatifs. Car comme Christian Tirilly le dit: "Ce qui m'intéresse, c'est créer des liens entre ceux qui produisent et ceux qui consomment." On y trouvera 65 recettes réalisées à partir de produits locaux fermiers organisées comme un menu, des mises en bouche jusqu'aux desserts, les tours de main et astuces d'un chef pour réussir les recettes, 19 portraits de producteurs réalisés par Malika Hamza, plus de 200 photos de produits, de plats, de producteurs et le carnet d'adresses de Christian Tirilly.