



Éditions  
de La Martinière

# LA CUISINE QUI GRATINE

et qu'on adore ! 80 recettes conviviales

Christophe Felder, Marielle Steiner, Aimery Chemin



Après le succès de leur précédent ouvrage sur les plats mijotés, Christophe Felder et Marielle Steiner proposent une revisite de leur best-seller dédié aux gratins : photographies et recettes entièrement renouvelées, gourmandise garantie !

Marielle et Christophe ont concocté 80 recettes conviviales, classiques ou originales qui ont en commun d'être gratinées au fil des saisons.

Ils se remettent aux fourneaux pour nous offrir 60 déclinaisons de gratins salés à déguster en plat unique, en accompagnement de viande ou de poisson, et 20 déclinaisons sucrées pour le dessert.

Pour tous les nostalgiques : *Gratinées de pommes grenaille, Gros macaronis farcis* ; pour les aventuriers : *Encornets farcis gratinés, Gratinée de miettes de crabes au lait de coco...* Et pour les plus gourmands : *Gratin feuilleté passion et framboise, Gratin chocolat et mirabelle au thym frais...* Une cuisine ménagère simple et savoureuse, pour toutes les saisons.

ART DE VIE

190 x 255 mm - 192 pages

07 novembre 2019 - 9782732490533

25 €

**Christophe Felder**, célèbre ancien chef pâtissier du *Crillon*, crée aujourd'hui des collections de pâtisserie pour le Japon et dispense ses connaissances par le biais de nombreux cours, tant pour des professionnels que des particuliers. Auteur de best-sellers depuis plusieurs années, il est l'auteur de nombreux livres aux éditions de La Martinière. Avec Camille Leseq, il a fondé Les pÂtissiers à Mutzig, en Alsace.

**Marielle Steiner** a déjà travaillé avec Christophe sur *Les Gratins*, *Les Clafoutis* et *La Cuisine qui mijote*. Elle collabore à cette réédition avec des recettes inédites salées classiques et savoureuses.

## Du même auteur



[www.facebook.com/editionsdelamartiniere](http://www.facebook.com/editionsdelamartiniere)  
[www.twitter.com/editionsdelamartiniere](http://www.twitter.com/editionsdelamartiniere)  
[contact@lamartiniere.fr](mailto:contact@lamartiniere.fr)