

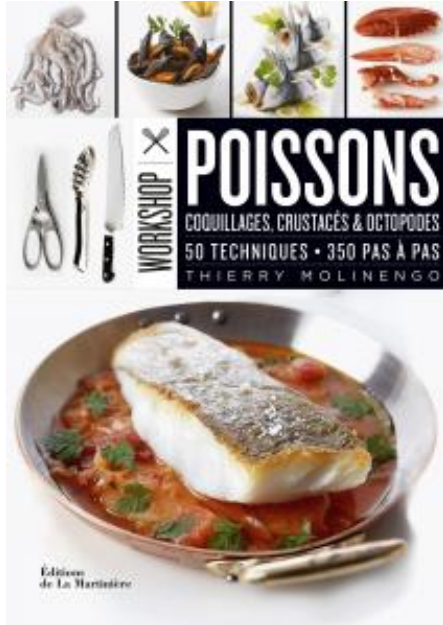


Éditions  
de La Martinière

# WORKSHOP POISSONS

Coquillages, crustacés et octopodes

Thierry Molinengo



Comment lever un filet ou décortiquer un tourteau ? Comment choisir, préparer, cuire barbu, poulpe et bulots ? Et pour réaliser un tartare de dorade, des quenelles de brochet, des huîtres à la diable ou des encornets farcis, comment s'y prendre ? Thierry Molinengo, sous-chef de cuisine au prestigieux *Grand Véfour*, nous explique, étape par étape, ses gestes et ses astuces pour maîtriser et sublimer les produits de la mer en cuisine. 36 espèces de poissons, coquillages, crustacés et octopodes, 14 techniques de base, 36 techniques avec recettes sont proposées dans ce livre, avec près de 350 pas à pas aussi précis qu'un véritable cours de cuisine à la maison !

ART DE VIE

170 x 240 mm - 244 pages

20 avril 2017 - 9782732471198

24.9 €

**Thierry Molinengo** a appris la cuisine auprès des grands chefs, d'abord en France, puis en Angleterre et en Californie, dans des restaurants étoilés : *le Manoir aux quatre saisons* (deux étoiles, à Oxford), *Stars Restaurant* (deux étoiles, à San Francisco)... Il est aujourd'hui sous-chef de cuisine au *Grand Véfour* (deux étoiles, à Paris) et formateur à l'atelier de Guy Martin.

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)