



La Bible Weber du Barbecue

Jamie Purviance

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

La Bible Weber du Barbecue Jamie Purviance

- Nombre de pages : 320 p. - Date de parution : mars 2010. - ISBN : 978-2035849830.

 [Download La Bible Weber du Barbecue ...pdf](#)

 [Read Online La Bible Weber du Barbecue ...pdf](#)

La Bible Weber du Barbecue

Jamie Purviance

La Bible Weber du Barbecue Jamie Purviance

- Nombre de pages : 320 p. - Date de parution : mars 2010. - ISBN : 978-2035849830.

Téléchargez et lisez en ligne La Bible Weber du Barbecue Jamie Purviance

320 pages

Extrait

Cet ouvrage est un concentré de toutes les recherches de Jamie Purviance. Il ne délivre pas LA méthode unique de grillade. Il ne tranche pas sur le meilleur ou le moins bon entre le barbecue à charbon et le barbecue à gaz, sur la cuisson directe ou indirecte, ni sur la position ouverte ou fermée du couvercle. Il embrasse et utilise toutes les techniques, tant qu'elles sont efficaces, et met l'accent sur les détails et les astuces qui font la différence.

Voici deux exemples qui illustrent cette importance du détail. Le premier est lié à la manière dont la plupart des grillades de boeuf cuisent magnifiquement à feu vif direct, contrairement à celles de porc. Quelle en est la raison ? La chaleur vive grille la surface de la viande bien avant que le coeur ne soit entièrement cuit. C'est parfait pour le boeuf, car on obtient une croûte joliment caramélisée en surface et un intérieur rouge rosé regorgeant de jus. Pour les côtes de porc, c'est très différent ; elles ne se mangent pas crues au centre, et si on les faisait cuire à feu vif direct jusqu'à ce que le coeur soit assez cuit, leur surface serait complètement calcinée. C'est pourquoi un feu moyen est plus adapté pour la plupart des grillades de porc ; il permet au coeur du morceau d'arriver à une cuisson optimale sans que sa surface ne brûle...

Le second exemple concerne un ingrédient fondamental, le sel. Le sel fin de table contient deux fois plus de chlorure de sodium que certains gros sels ; par conséquent, du sel fin classique, saupoudré à la place du gros sel utilisé dans presque toutes les recettes de ce livre, rendra le plat horriblement salé (avec un goût un peu métallique à cause du silicate de calcium que contiennent certains sels fins). D'ailleurs, le gros sel utilisé a lui aussi son importance ; il en existe de différentes qualités, blancs, gris ou fumés, séchés ou non, sans compter toutes les variétés de fleur de sel, dont les cristaux légers adoptent des formes, des couleurs et des parfums différents selon les lieux où ils ont été récoltés. Ils fondront donc plus ou moins vite au contact des viandes et adhéreront différemment aux grillades lors de la cuisson, ce qui influera sur le goût final des aliments.

Ainsi, vous trouverez dans La bible Weber du barbecue des informations précises, des explications illustrées de nombreuses photos, des descriptions préparatoires sous forme de pas à pas et des recettes détaillées, sans perdre de vue l'essentiel : le plaisir de choisir de bons produits, de les préparer et de les cuisiner, puis de les partager avec ses proches au cours d'un barbecue convivial et chaleureux. Présentation de l'éditeur
Le guide idéal pour faire une véritable cuisine au barbecue avec l'expertise de la marque Weber en plus ! Plus de 160 recettes et tous les produits et techniques utilisés pour réussir des grillades variées. Biographie de l'auteur

Diplômé de la prestigieuse université de Stanford, Californie, et de l'Institut culinaire américain, Jamie Purviance est un chef renommé spécialiste du barbecue. Rédacteur culinaire pour de nombreux journaux et magazines, il est également l'auteur à succès de livres de cuisine notamment dans le cadre de sa collaboration avec Weber®. Chef accompli, **Jamie Purviance** transmet sa passion et le fruit de ses recherches pour permettre à tous les amateurs de barbecue de se transformer en véritable chef grillardin.

Download and Read Online La Bible Weber du Barbecue Jamie Purviance #DVRU8XO02ZB

Lire La Bible Weber du Barbecue par Jamie Purviance pour ebook en ligneLa Bible Weber du Barbecue par Jamie Purviance 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 La Bible Weber du Barbecue par Jamie Purviance à lire en ligne.Online La Bible Weber du Barbecue par Jamie Purviance ebook Téléchargement PDFLa Bible Weber du Barbecue par Jamie Purviance DocLa Bible Weber du Barbecue par Jamie Purviance MobipocketLa Bible Weber du Barbecue par Jamie Purviance EPub

DVRU8XO02ZBDVRU8XO02ZBDVRU8XO02ZB