



## **Petit traité des pâtes**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Petit traité des pâtes

*Pierre-Brice Lebrun*

**Petit traité des pâtes** Pierre-Brice Lebrun

 [Télécharger Petit traité des pâtes ...pdf](#)

 [Lire en ligne Petit traité des pâtes ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne **Petit traité des pâtes Pierre-Brice Lebrun**

---

112 pages

Présentation de l'éditeur

Pierre-Brice Lebrun traque ici sans merci les légendes qui entourent macaronis, cannellonis, farfalles et autres lasagnes. Marco Polo les a-t-il réellement ramenés de Chine ? Les Italiens ont-ils inventé la sauce tomate ? La première usine américaine de pâtes n'était-elle pas lyonnaise ? Et Panzani n'était-il pas français ? L'auteur, passionné de pâtes et de cuisine, répond ici, preuves à l'appui, à ces questions fondamentales. Il fait voyager le lecteur de Pékin à Venise, de Babylone à Cordoue, de la Toscane au Pérou et de la Sicile à la Belgique, en évoquant les miracoli de son grand-père, la pastaschutta du Luxembourg et les vermicelles de la Mésopotamie. Il livre aussi une soixantaine de ses recettes préférées, de pâtes et de sauces pour les accompagner. Il explique la cuisson, la spadellata, et enseigne comment transformer la farine en tagliatelles : si ce livre donne envie de manger des pâtes, il donne aussi envie d'en fabriquer, d'en inventer, d'en découvrir tous les jours de nouvelles... Chroniqueur gastronomique et journaliste voyageur, auteur de livres gourmands et de récits de voyage, Pierre-Brice Lebrun mange, goûte, boit, déguste, teste et savoure toute la journée, consciencieusement. Extrait

De la déconcertante prévisibilité d'appeler antipasti l'introduction

Les pâtes ! Il en existerait six cents modèles différents - trois cents pour la seule Italie -, mais de manières de les préparer, autant que d'individus. On se transmet de bouche à oreille les recettes familiales, les secrets et les tours de main : d'un village à l'autre change la bolognese, se transforme le pomodoro et s'épice différemment l'arrabiata. Les pâtes ! On en trouve des longues, des courtes, des farcies et des faciles à gratiner, des dures, des molles, des droites et des coudées, des fines et des jouflues, des creuses ou des rebondies, des torsadées, des concaves et des rainurées : afin de nous ôter nos complexes devant une telle profusion de variétés (ô gué, ô gué), on devrait nous donner des cours sur les pâtes ! Nous en apprendre la vie privée pour que nous puissions aisément nous jouer en cuisine de leurs secrets et de leurs spécificités. Vous saurez, après avoir lu ce livre, tout tout tout, vous saurez tout sur la pasta, vous pourrez en fabriquer vous-même (de toutes les couleurs), vous pourrez inventer, transformer, improviser des recettes : les spaghettis, les macaronis, les tagliatelles et leurs amis, bonnes pâtes, se prêtent à toutes les expériences, à tous les assemblages, à toutes les initiatives (certains peuples de Belgique servent même encore en dessert des macaronis sucrés). Les pâtes ! Plat populaire par excellence, on les apprête avec des restes, avec ce que l'on a sous la main : c'est ainsi par exemple que sont nées les carbonaro.. Les pâtes ! Elles se laissent cuisiner à toutes les sauces et s'apprécient aussi nature, sans autre forme de procès. Elles ne sont pas nées d'hier, mais elles ne sont pas plus italiennes que la tomate, qui nous vient du Pérou : comme l'alcool, la distillation, le droit et le parfum, elles ont vu le jour à Babylone. Les Siciliens, qui à l'époque étaient normands, sont les premiers Européens à s'en être nourris. Biographie de l'auteur

Chroniqueur gastronomique et journaliste voyageur, auteur de livres gourmands et de récits de voyage, Pierre-Brice Lebrun mange, goûte, boit, déguste, croque, grignote, teste et savoure toute la journée, consciencieusement. Quand il rentre chez lui, c'est de pâtes qu'il rêve, de pâtes toutes simples, au beurre, mais le naturel reprend vite le dessus et il lui faut sans cesse les améliorer, les accommoder, les apprêter, les assaisonner, les parfumer...

Download and Read Online **Petit traité des pâtes Pierre-Brice Lebrun #85JIZ6YRH1M**

Lire Petit traité des pâtes par Pierre-Brice Lebrun pour ebook en lignePetit traité des pâtes par Pierre-Brice Lebrun 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 Petit traité des pâtes par Pierre-Brice Lebrun à lire en ligne.Online Petit traité des pâtes par Pierre-Brice Lebrun ebook Téléchargement PDFPetit traité des pâtes par Pierre-Brice Lebrun DocPetit traité des pâtes par Pierre-Brice Lebrun MobipocketPetit traité des pâtes par Pierre-Brice Lebrun EPub  
**85JIZ6YRH1M85JIZ6YRH1M85JIZ6YRH1M**