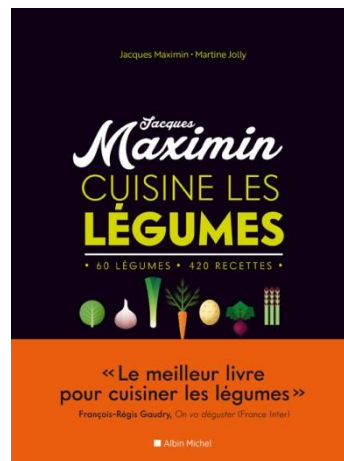




En librairie le 3 octobre 2018



Jacques Maximin cuisine les légumes

• 60 légumes • 420 recettes •

Jacques Maximin - Martine Jolly

LE LIVRE

La bible des légumes, enfin à nouveau disponible !

Doué d'un sens inné du produit, Jacques Maximin pratique une cuisine colorée, parfumée, toujours gouvernée par la créativité. Il explore ici quelque 60 légumes communs, exotiques ou oubliés. Parfait connaisseur des origines, des variétés, des saisons, des meilleures cuissons et façons de les accommoder, il leur donne leurs lettres de noblesse à travers 420 recettes d'exception ou « comme à la maison » :

Plus de 60 légumes
en 420 recettes

Tian de courge, Crique de pommes de terre au sucre, Cookies de légumes miellés, Salade de fèves nouvelles aux artichauts, Gratin de crosnes, Pastilla d'aubergines, Soufflé de marrons, Crème glacée de tomates aux dragées d'ail, Risotto aux morilles, Mixed-grill au bacon, Tartelette de patate douce à la mangue rôtie, Chips de navets, Pain perdu de poivrons, Sorbet de tomate...

Une cuisine libre et goûteuse, sans artifice, pour tous les *green addicts* : les *veggies* et autres amoureux des légumes.

Un ouvrage de référence, où l'on retrouve :

- des spécialités chaudes ou froides, salées et même sucrées, incontournables ou insolites, pour tous les jours comme pour les grands jours ;
- des légumes braisés, pochés, sautés, en purée, à l'étuvée, au four, en friture, en chemise, farcis, au naturel... ;
- de l'asperge, de la christophine, du chicon, du pissenlit, des pois, des courges et des salades, de la blette, du crosne, du gombo et de l'igname, du soja et du mousseron, de la choucroute, du pâtisson... ;
- une dimension encyclopédique : origines, variétés, saison, cuissons, accompagnements.

LES AUTEURS

Véritable légende, passionné et indomptable, **Jacques MAXIMIN** est reconnu comme le pionnier de la cuisine des légumes, l'instigateur de la cuisine cerclée... Meilleur Ouvrier de France Cuisinier en 1979, étoilé Michelin depuis plus de 40 ans, noté 19,5/20 au Gault & Millau pendant 10 ans, élu 2 fois Cuisinier de l'année (Gault & Millau et guide Hachette)... En 2016, ce « chef-d'œuvre vivant » (*dixit* François Simon) a créé sa société de conseil culinaire. En 2017 il a confectionné la nouvelle carte de la mythique Ferme Saint-Siméon, à Honfleur.

Martine JOLLY est auteure de nombreux livres de cuisine. Elle a apporté ici son savoir-faire pour rendre accessibles les recettes les plus sophistiquées.

496 pages | format 18 x 24 cm | reliure Integra | 25 €

Attachée de presse : **Chantal Mamou-Mani** ☎ 01 47 54 91 28 • 📱 06 60 63 58 79 • ✉ cmamoumani@gmail.com
Assistante : **Raphaëlle Gourvat** ☎ 01 42 79 18 95 • ✉ raphaelle.gourvat@albin-michel.fr