

Allez vous faire cuire un oeuf... à la perfection !

Ma méthode pour sublimer 65 recettes de tous les jours

Arthur Le Caisne

*Les recettes de tous les jours, en version
exceptionnelle grâce aux astuces
scientifiques d'Arthur Le Caisne !*



(couverture provisoire)

Sans recettes, on sait tous cuisiner des oeufs au plat, une bavette ou un poulet, une purée ou un gratin de macaronis. Oui mais voilà, nos connaissances en cuisine ont fait tellement de progrès depuis 10 ans, qu'en changeant légèrement notre façon de faire, notre cuisine du quotidien peut grandement s'améliorer.

Est-ce qu'on vous a déjà dit par exemple qu'il est plus utile et malin de :

- rajouter un peu d'eau dans la poêle pour obtenir des oeufs au plat très moelleux ;
- retirer la ficelle du poulet avant de le rôtir pour éviter des blancs secs ;
- cuire les légumes verts dans un grand volume d'eau pour qu'ils restent bien croquants... ?

Ce livre contient 65 recettes du quotidien que l'on fait tous sans livre de recettes, de mémoire ou au juger, revues et améliorées par Arthur Le Caisne. Son truc ? Une approche scientifique de la cuisine pour faciliter la cuisine du quotidien. **Des astuces scientifiquement prouvées et faciles à appliquer chez soi !**

Directeur artistique et créateur d'objets, **Arthur Le Caisne** s'est inventé auteur de cuisine. Ses ouvrages dépoussièrent les habitudes dans un langage parlé et teinté d'humour. Il est déjà l'auteur de *La cuisine, c'est aussi de la chimie* (Hachette Pratique, 2013), *Le manuel du garçon boucher* (Marabout, 2017), *Pourquoi les spaghetti bolognese n'existent pas ?* (Marabout, 2019).

Relations presse :

Elya Cohen-Journo – elya.cohen-journo@albin-michel.fr - 06 47 05 28 43

Parution : 20 septembre 2023
19.90 € - 160 pages