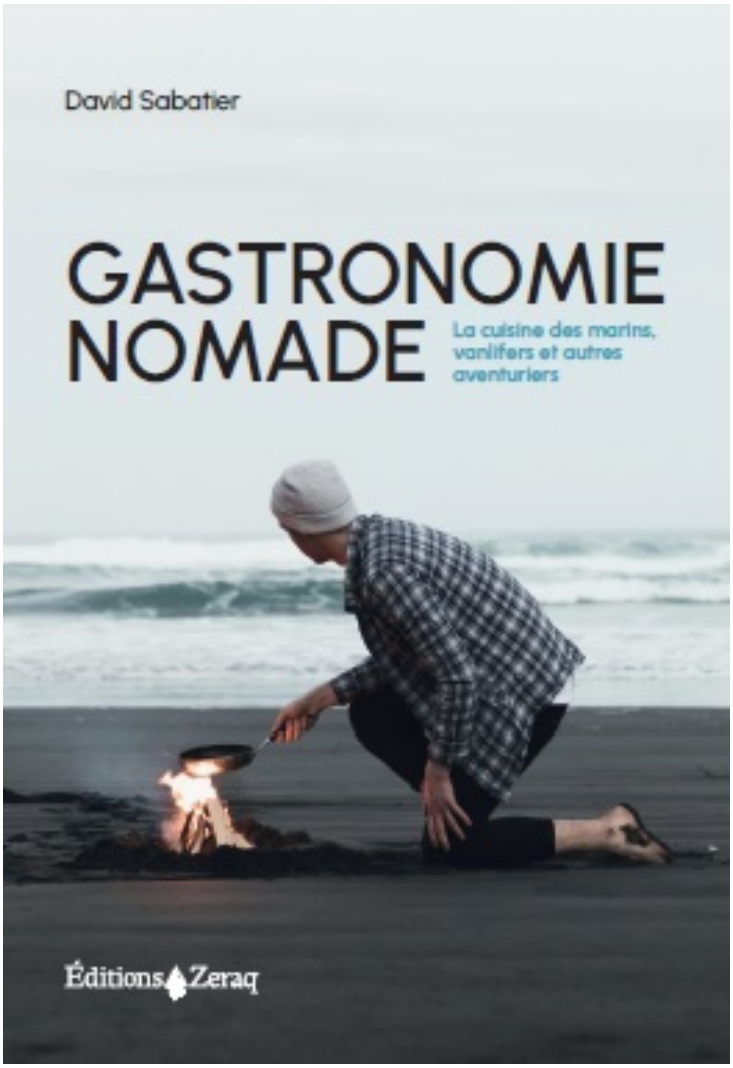
Livre de cuisine "La gastronomie nomade"



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8541/LI/NOM
EAN13 : -
CUP : -

caractéristiques du produit :

Description brève du produit :

La Gastronomie Nomade est un livre de cuisine destiné aux aventuriers gourmands, proposant des recettes simples et savoureuses pour cuisiner en plein air. Idéal pour le camping, les pique-niques ou les road trips, ce guide culinaire met en avant des plats faciles à préparer avec des ingrédients accessibles et des techniques adaptées aux conditions en extérieur.

Des conseils pratiques accompagnent chaque recette, avec des astuces sur le matériel essentiel, la conservation des aliments et la préparation des repas en déplacement. Illustré de photos inspirantes, **La Gastronomie Nomade** invite à redécouvrir le plaisir de cuisiner en pleine nature, offrant des idées gourmandes pour profiter de repas conviviaux, où que l’on se trouve.

Description du produit :

Résumé :

"Cuisiner comme un chef quand on pratique l'aventure en van, en voilier, à pied ou à vélo !

« Cueillir, pêcher, transformer la nature qui m'entoure, pour me nourrir et partager avec mes amis un bon repas à l'occasion d'une belle aventure est ce que je préfère dans la vie! »

Comment attraper un homard à l'aide d'un poulpe, construire un four solaire, faire un beurre blanc rapidement ou maîtriser la cuisson basse température, David Sabatier, marin et chef privé, explique de manière didactique comment cuisiner quand on aime et on pratique l'aventure."

(Source : Editions Zeraq)

Galerie de produits :