



Secret de cuisine



10 Astuces Gastronomiques Françaises



Découvrez 10 astuces à connaître en gastronomie françaises:

1- choisissez des produits frais de saison et proche de chez vous

2- laissez reposer la viande avant cuisson 1 journée

3- réfléchissez à l'histoire du plat et choisissez des épices qui rappellent cette période

4- le beurre: de chez le fromager s'il vous plait. Il peut être épicé

5- la viande à faire reposer avant cuisson et varier les cuissons par créneau horaire

6- un dressage de table impeccable! avec plan de table (voir notre outil plan de table) et couverts adaptés aux menus (attention les couverts à poisson c'est à l'extrême droite de l'assiette)

7- Vous avez une cheminée..pensée grillades même l'hiver !

8- les légumes anciens sont la panacés de tous les grands chefs! en vapeur ou à la poêle!

9- l'assaisonnement c'est du sel et du poivron de qualité ! de la marque comptoir des épices s'il vous plait!

10- Pensez à la crème fraîche de qualité pour les desserts. Beaucoup de gâteaux et ganaches peuvent être faits à base de..

