


# Papilles & Pupilles

Home | A propos | Mon Job | Revue de presse | F.A.Q. | Mentions légales | Archives | Livres du mois | Newsletter | S'abonner à ce blog

Annuaire Google | Cuisine Dessin | Cours Cuisine | Cuisine Thai | Recette Cuisine


## SOMMAIRE DES RECETTES

Positionnez votre souris sur les images et cliquez pour accéder aux différentes rubriques.




07 Juin 2010

### Le livre de cuisine de l'Atelier des Chefs



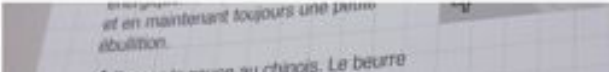
Papilles + Pupilles

Après les cours, le blog, les vidéos, voici le livre de l'Atelier des Chefs. Il comporte **100 techniques** pour cuisiner comme un chef et **50 recettes illustrées**. On y trouve les bases de la cuisine : comment tailler les légumes, préparer un roux, griller des poivrons, cuire un risotto, réaliser des œufs pochés, préparer une concassée de tomates etc... et des recettes. C'est tout à fait bien expliqué, bien illustré, et conviendra aux cuisiniers amateurs.



Papilles + Pupilles

Ce qui m'a beaucoup plus dans ce livre, c'est l'utilisation de la technologie des **QR codes**. Héééé, ne partez pas c'est simple, je vous explique. Sur toutes les pages du livre, vous avez un petit carré en bas à gauche :




et en maintenant toujours une main sur le bouton d'abandon.

4. Trouver la sauce au chinois. Le beurre

### Contact

Ecrivez-moi

### Pub



PRÊTE POUR CET ÉTÉ ?

Pour votre soirée, mélangez du moine chéri fruits et légumes par jour  
www.margablog.fr

### Rechercher

Sur ce blog | Sur le web

Trouve !

### S'abonner à PBP via flux RSS

Messagerie | Commentaires

### Où s'abonner autrement :

Recevoir PBP par mail | Via votre portable | Newsletter mensuelle | PBP sur votre blog | Ajoutez PBP à vos favoris

### Derniers articles

Poulet doré au sirop d'érable  
Résultat du tirage au sort Agneau Presto  
La newsletter est de retour !  
Le livre de cuisine de l'Atelier des Chefs  
Handicap International - le don change la donne

### Collaborations

l'hebdo conso  
Retrouvez moi sur l'espace Intermarché d'auFemmes  
Intermarché

### Bordeaux

El Nacional - Restaurant Argentin - Bordeaux  
Que faire ce weekend à Bordeaux ?  
La Tapina - Bordeaux | La tue-cochon  
XIIème Grand Concours National de la Ville de Bordeaux -Le Chocolat 2010-  
Restaurant Chez Jean - Bordeaux

### Société

### Qui m'aime me suive ...

Sur Twitter | Sur Tumblr | Sur Facebook

facebook  
PAPILLES ET PUPILLES  
Like 1,051



The image is a screenshot of a mobile device interface. At the top left, there is a YouTube video player showing a video titled "Couper en brunoise". The video shows a chef in a white uniform working in a kitchen. The chef is standing behind a counter, and there are shelves with jars in the background. The video player has a progress bar and a play button. To the right of the video player is a red circular logo for "L'Atelier des Chefs" with a hand holding a knife. Below the logo is the text "Couper en brunoise".

**Lost in translation**  
Deutsch | Español | English | Italiano | Português

**Nétiquette**  
PAGE PROTÉGÉE ET  
COPYSCAPED  
BY NOT COPY  
Site déposé  
Copyright France.com  
Nétiquette

Génial non ? Je trouve que c'est une super idée d'avoir adapté cette technologie au livre de cuisine et j'espère que d'autres vont suivre ce chemin.

[Le cours de cuisine de l'Atelier des Chefs](#)  
Éditions Hachette pratique  
19.90€