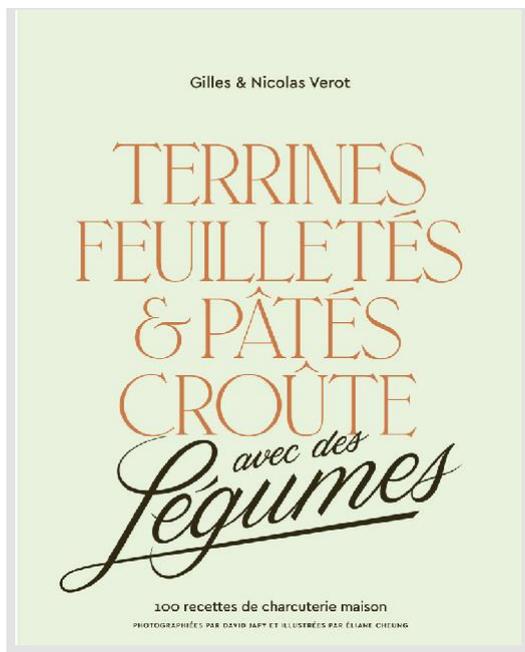


# TERRINES, FEUILLETÉS ET PÂTÉS CROÛTE AVEC DES LÉGUMES

Gilles et Nicolas Verot



272 pages – 205x260 mm – 35€

Photographies (c)David Japy

Illustrations d'Éliane Cheung



**Le nouvel ouvrage de Gilles et Nicolas Verot avec 100 recettes accessibles de charcuterie**

## EN RÉSUMÉ

Après le succès de leur premier ouvrage – n°1 des ventes de livres de charcuterie avec 40 000 exemplaires vendus – Gilles et Nicolas Verot remettent le couvert avec un nouvel opus faisant la part belle aux légumes. Ayant toujours à cœur de proposer des produits de saison – légumes comme viandes – père et fils transmettent leur savoir-faire à travers 100 recettes de charcuterie dans lesquelles le végétal est important, accessibles à tous et pour toute l'année.

Terrine de potimarron au piment d'espelette, tourte aux asperges et carottes, pâté croûte aux poivrons, gingembre, citronnelle et cochon, boulettes aux épinards, pressé aux herbes de Provence, aubergine, courgette et poulet, rillettes de poulet aux petits pois et aux asperges... La charcuterie suit le rythme des saisons et se cuisine au fil de l'année, dans des recettes fraîches et délicieuses. Pour un pique-nique entre amis ou un déjeuner dominical, un barbecue estival ou un dîner de fêtes, toutes les occasions sont bonnes pour devenir un as de la charcuterie avec des recettes réalisables à la maison, sans matériel spécifique.

- \* **Des recettes pour tous** : des ingrédients faciles à trouver dans le commerce, des équipements basiques et un vocabulaire adapté aux néophytes comme aux amateurs plus expérimentés.
- \* **Toujours des ateliers pas à pas** : en ouverture de chapitre, pour apprendre à hacher ou effilocheur la viande, faire une pâte Brisée, déveiner un foie gras ou encore fermer un pâté croûte.
- \* **« Pour aller plus loin »** : une nouvelle rubrique avec des astuces de professionnels pour les initiés qui souhaiteraient découvrir de nouvelles techniques et complexifier les recettes.

## LES AUTEURS

Gilles, Catherine et Nicolas Verot sont à la tête de la Maison Verot, pionnière de la charcuterie d'excellence depuis quatre générations. La Maison est à l'origine du regain d'intérêt de Paris à New York pour ce savoir-faire culinaire typiquement français. Héritière d'un savoir-faire d'antan, elle a toujours su marier avec amour, tradition et modernité, exigence et transparence. La charcuterie Maison Verot se distingue par cette recherche constante d'excellence, associant sourcing rigoureux, recettes au goût du jour, méthodes artisanales, et fait résonner ce nom comme une « marque » de qualité.

Les boutiques de La Maison Verot se situent à Paris : à Saint-Placide, à Sèvres-Lecourbe, aux Enfants-Rouges, à Saint Paul, aux Galeries Lafayette Haussmann et aux Galeries Lafayette Champs-Élysées. La livraison est également possible partout en France grâce à la boutique en ligne sur [www.maisonverot.fr](http://www.maisonverot.fr).