

Tout en croûte

40 recettes épatantes pour redécouvrir un classique
de la cuisine française
Hugo Riboulet

Des recettes qui dépoussièrent les plats en croûte traditionnels

Avec ce premier ouvrage, le chef à succès, Hugo Riboulet, revisite les plats en croûte, une méthode bien particulière en cuisine et souvent méconnue. Cette technique ne se limite pas à la pâte feuilletée, contrairement aux idées reçues. Il nous fait découvrir toutes les possibilités de ce classique de la gastronomie française par des recettes gourmandes, modernes et originales, avec, toujours, une petite touche à la Hugo qui raviront nos papilles.

Différentes techniques

de croûte : croûte de caramel pistache, de riz, de sel, de pain, de noix de coco...

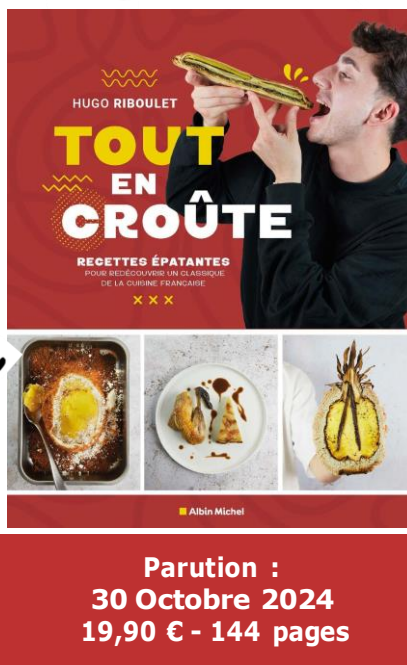
30 recettes salées
et 10 recettes
sucrées

Des recettes avec **des produits du quotidien** à reproduire chez nous au four ou à la poêle

Un livre pour réaliser
des déclinaison à
l'infini en salé
comme en sucré

Cet ouvrage s'adresse à tous les niveaux : des recettes simples et d'autres nécessitant de la concentration et de la minutie

Des plats
végétariens



L'auteur

Hugo Riboulet est un jeune chef, grand gagnant de Top chef 2023. Il ouvre, la même année, avec son acolyte Albane Auvray, le restaurant à grand succès "Groot la tourte", consacré aux tourtes et 100% street food, .situé dans le 2e arrondissement de Paris. Il est champion de France de pizzas et comptabilise une nombreuse communauté avec 110 k abonnés sur Instagram. Il est d'origine Ardéchoise.