

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...

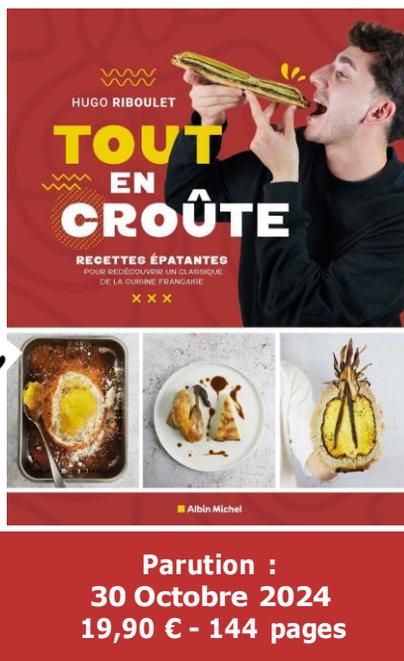
Un livre pour réaliser des déclinaison à l'infini en salé comme en sucré

30 recettes salées et 10 recettes sucrées

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

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

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.