



## **Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris)**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris)

*Philippe de Mélambès*

Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) Philippe de Mélambès

 [Télécharger Cueillette et recettes de champignons \(Les miniGui ...pdf](#)

 [Lire en ligne Cueillette et recettes de champignons \(Les miniG ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) Philippe de Mélambès

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Vous aimeriez bien cueillir et cuisiner des champignons, mais n'osez pas vous aventurer en sous-bois ?

Voici un ouvrage d'initiation à la cueillette et à la cuisine des champignons : 2 en 1, il vous fournira les pistes nécessaires à la réussite d'une cueillette, à la reconnaissance des principaux champignons comestibles de nos régions, ainsi qu'à leur préparation culinaire.

L'ouvrage s'adresse aux néophytes et aux amateurs qui y trouveront les principales informations pratiques de base. Pourquoi essayer de connaître TOUS les champignons avec le risque de se tromper ? Mieux vaut en connaître peu, mais parfaitement !

Au programme :

- Les secrets d'une cueillette réussie (comment chercher les champignons, sur quels terrains, en quelles saisons les trouver, etc.),
- Les 25 meilleurs champignons comestibles de nos régions,
- Les meilleures recettes aux champignons.

La partie « Les 25 meilleurs champignons » s'intéresse aux plus connus de nos champignons comestibles : Bolet jaune – Bolet élégant – Bolet bai – Bolet à pied rouge – Bolet orangé – Agaric des jachères – Agaric selvatique – Pied de mouton – Trompette-des-morts – Coprin chevelu – Morille conique – Clavaire crépue – Pied bleu – Hypholome de Candolle – Hypholome à lames gris violacé – Girolle – Chanterelle en trompette – Pleurote coquille d'huître – Coulemelle – Cèpe de Bordeaux – Clitocybe en coupe – Lactaire délicieux – Rosé des prés – Amanite rougissante – Pholiote changeante

L'illustration couleur de chaque champignon permet de l'identifier. Pour chacun, une fiche descriptive indique :

- Son nom commun et nom latin,
- Une description du chapeau, du pied, des lamelles, de la chair, de l'odeur (et comment le différencier d'un éventuel sosie toxique),
- Son intérêt gustatif et ses principales utilisations culinaires.

Satisfait de votre cueillette ? Passez à la recette : l'auteur vous propose des entrées, des potages, des plats ainsi que des sauces.

En tout, 50 recettes simples ou raffinées, traditionnelles ou tendance.

A propos de l'auteur :

Philippe de Mélambès est journaliste et auteur.

Spécialisé dans les domaines de la cuisine et du bien-être, il met à profit dans ses chroniques et ses ouvrages sa connaissance du Bon et du Bio ! Présentation de l'éditeur

Vous aimeriez bien cueillir et cuisiner des champignons, mais n'osez pas vous aventurer en sous-bois ?

Voici un ouvrage d'initiation à la cueillette et à la cuisine des champignons : 2 en 1, il vous fournira les pistes nécessaires à la réussite d'une cueillette, à la reconnaissance des principaux champignons comestibles de nos régions, ainsi qu'à leur préparation culinaire.

L'ouvrage s'adresse aux néophytes et aux amateurs qui y trouveront les principales informations pratiques de base. Pourquoi essayer de connaître TOUS les champignons avec le risque de se tromper ? Mieux vaut en

connaître peu, mais parfaitement !

Au programme :

- Les secrets d'une cueillette réussie (comment chercher les champignons, sur quels terrains, en quelles saisons les trouver, etc.),
- Les 25 meilleurs champignons comestibles de nos régions,
- Les meilleures recettes aux champignons.

La partie « Les 25 meilleurs champignons » s'intéresse aux plus connus de nos champignons comestibles : Bolet jaune – Bolet élégant – Bolet bai – Bolet à pied rouge – Bolet orangé – Agaric des jachères – Agaric selvatique – Pied de mouton – Trompette-des-morts – Coprin chevelu – Morille conique – Clavaire crépue – Pied bleu – Hypholome de Candolle – Hypholome à lames gris violacé – Girolle – Chanterelle en trompette – Pleurote coquille d'huître – Coulemelle – Cèpe de Bordeaux – Clitocybe en coupe – Lactaire délicieux – Rosé des prés – Amanite rougissante – Pholiote changeante

L'illustration couleur de chaque champignon permet de l'identifier. Pour chacun, une fiche descriptive indique :

- Son nom commun et nom latin,
- Une description du chapeau, du pied, des lamelles, de la chair, de l'odeur (et comment le différencier d'un éventuel sosie toxique),
- Son intérêt gustatif et ses principales utilisations culinaires.

Satisfait de votre cueillette ? Passez à la recette : l'auteur vous propose des entrées, des potages, des plats ainsi que des sauces.

En tout, 50 recettes simples ou raffinées, traditionnelles ou tendance.

A propos de l'auteur :

Philippe de Mélabès est journaliste et auteur.

Spécialisé dans les domaines de la cuisine et du bien-être, il met à profit dans ses chroniques et ses ouvrages sa connaissance du Bon et du Bio ! Biographie de l'auteur

Philippe de Mélabès est journaliste et auteur. Adeptes de la vie au naturel, passionnés de cuisine, il livre ici ses secrets de mycologue gourmand et averti.

Download and Read Online Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) Philippe de Mélabès #V8GWACM0ZF5

Lire Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) par Philippe de Mélambès pour ebook en ligne  
Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) par Philippe de Mélambès  
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres  
Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) par Philippe de Mélambès à lire en ligne.  
Online Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) par Philippe de Mélambès  
ebook Téléchargement PDF  
Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) par Philippe de Mélambès  
Doc  
Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) par Philippe de Mélambès  
Mobipocket  
Cueillette et recettes de champignons (Les miniGuides Ecolibris) par Philippe de Mélambès  
EPub

**V8GWACM0ZF5V8GWACM0ZF5V8GWACM0ZF5**