

# BESTof



DE VÉRITABLES COURS DE CUISINE EN PAS À PAS ILLUSTRÉS  
- AVEC CONSEILS ET ASTUCES -  
POUR RÉUSSIR SES RECETTES COMME LES GRANDS CHEFS !

## DONNÉES TECHNIQUES

### ÉDITEUR

Alain Ducasse Edition  
108 pages  
190 x 245 mm

### PRIX

9,90€

### MISE EN VENTE

Décembre 2011

## CONTACTS PRESSE

### Emmanuelle Perrier

[emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com](mailto:emmanuelle.perrier@alain-ducasse.com)

### Alice Vasseur

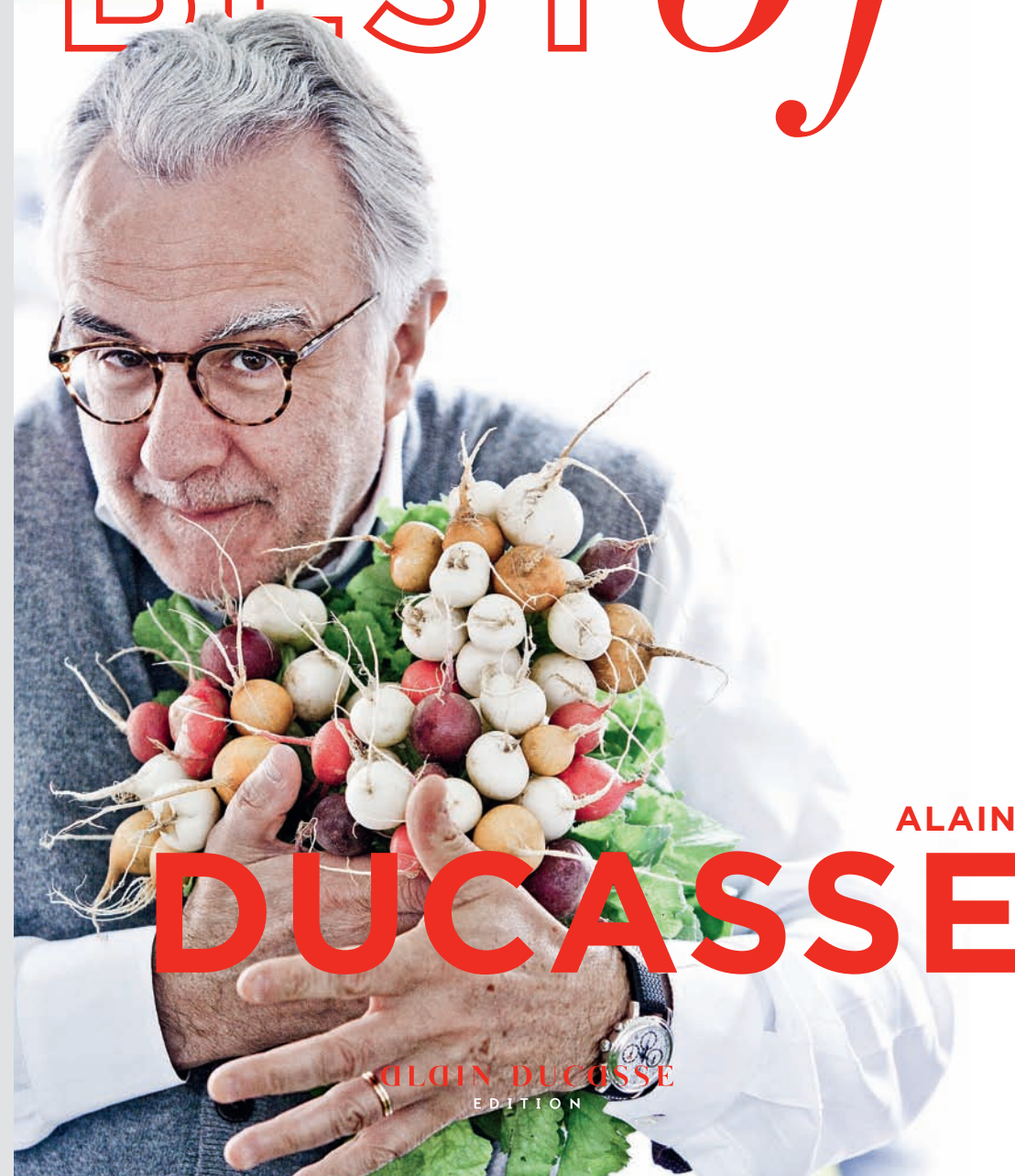
[alice.vasseur@alain-ducasse.com](mailto:alice.vasseur@alain-ducasse.com)

01 44 90 51 04

ALAIN DUCASSE  
ÉDITION

DOSSIER DE PRESSE

# BESTof



ALAIN

DUCCASSE

ALAIN DUCASSE  
ÉDITION

# BEST of ALAIN DUCASSE

Originaire des Landes, Alain Ducasse est un des chefs les plus connus de sa génération. Chef de cuisine, créateur de restaurants, aubergiste et formateur, il a développé en trente ans un savoir-faire unique qui s'exprime à travers de nombreuses activités dans l'univers de l'art du bien-vivre et du bien-manger contemporain. Il conduit son métier dans un esprit de partage d'une passion et de transmission du savoir. Sa curiosité permanente lui permet de s'imprégner de la diversité du monde et de sa richesse culturelle.

## BEST OF ALAIN DUCASSE

Avec le *Best of Alain Ducasse*, réussissez les plus grandes recettes d'Alain Ducasse. A l'aide de pas-à-pas illustrés en image, maîtrisez tous les gestes et les techniques afin de réaliser les recettes qui fondent sa cuisine. Découvrez l'univers de ce grand Chef : méditerranéen et centré sur le respect des produits. 10 recettes détaillées tout en images pour réussir *les Langoustines royales rôties*, *la Côte de veau de lait avec son gratin de jeunes légumes*, *la Cookpot de légumes* ou encore *le Baba au rhum*.



HISTOIRE

## BABA AU RHUM

Hentotam, ipsa pares mo mo et dolorpos min pediatia quatut sht dolor simint dolit liquas autempost, si aut et lantae volentis magnificis tarent dolica fuga. Pos dolit ut aces eos qui in et, cum est etur? tae porum sit quis entur atur astas doluptio ima acepudi tatis accabo. Icatumquis dolorerum explaborem debis in conet magnam arcit eostibus dest, nonsedit laborum derorepudam, omniendusam ipsapellibus voluptaque cultoreria nece eum is voluptat quam exereptis equam voluptas doluptae pitatissimi, utae voluptatum re plit, volupta tuandi cus.



**ALAIN  
DUCASSE**

**Préparation de la pâte à baba** Mélangez dans la cuvette tout l'ensemble de la farine puis ajoutez le sel, le sucre et l'eau. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse, élastique et brillante. Couvrez la pâte au chiffon de la cuvette, aérer la pâte à partir de entre deux cuvettes et tenez la pâte.

Placez la pâte sur une plaque légèrement huilée. Pâmez et laissez reposer 20 min. Préchauffez le four à 180 °C.

**Préparation de sirop à baba** Faites bouillir tous les ingrédients et laissez tiédir.

Hautez légèrement deux cuvettes à l'écart de 5 cm de diamètre. Garnissez-les avec 30 g de pâte et saupoudrez les avec les baillis d'ail. Laissez pousser\* jusqu'à hauteur de moule. La pâte doit être bien gonflée.

Enfoncez jusqu'à belle coloration.

**La cuisson** Les baba sont cuits environ 25 ou 30 min. Cependant, comme ce temps de cuisson varie selon le four à chaleur, vérifiez à la cuisson.

**La cuisson** Les baba sont cuits environ 25 ou 30 min. Cependant, comme ce temps de cuisson varie selon le four à chaleur, vérifiez à la cuisson.