

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

Alice Vasseur

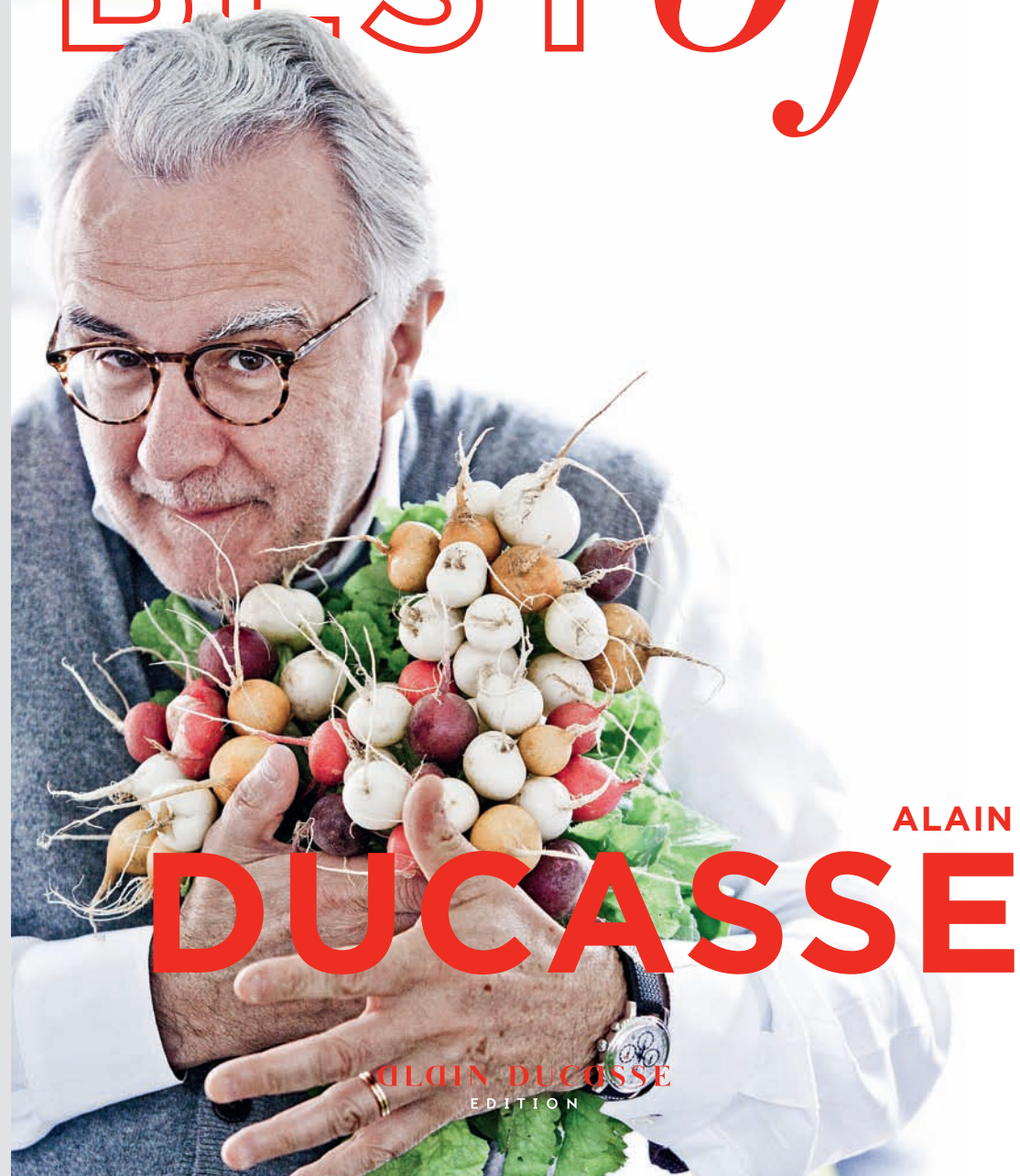
alice.vasseur@alain-ducasse.com

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 torent 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, ajoutez pain à point de cuire deux cents et laissez la cuire.

Préparation de la pâte au 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, ajoutez pain à point de cuire deux cents et laissez la cuire.

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

Préparation de la sauce au rhum Faites bouillir tous les ingrédients et laissez refroidir.

Versez légèrement deux cuillères à soupe de sirop de sucre dans un verre à liqueur. Couvrez avec 30 g de pâte et laissez reposer 10 min. Couvrez de nouveau le verre de sirop de sucre et laissez reposer 10 min. Couvrez de nouveau le verre de sirop de sucre et laissez reposer 10 min.

Préparation de la sauce au rhum Faites bouillir tous les ingrédients et laissez refroidir.

Versez légèrement deux cuillères à soupe de sirop de sucre dans un verre à liqueur. Couvrez avec 30 g de pâte et laissez reposer 10 min. Couvrez de nouveau le verre de sirop de sucre et laissez reposer 10 min. Couvrez de nouveau le verre de sirop de sucre et laissez reposer 10 min.

La cuisson des baba prend environ 25 ou 30 min. Cependant, comme ce temps de cuisson varie selon le four à chaleur, vérifiez à la cuisson.