



## 63 Recettes Savoyardes

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# 63 Recettes Savoyardes

*Françoise Ciotta*

**63 Recettes Savoyardes** Françoise Ciotta

 [Télécharger 63 Recettes Savoyardes ...pdf](#)

 [Lire en ligne 63 Recettes Savoyardes ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne 63 Recettes Savoyardes Françoise Ciotta

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Françoise Ciotta, savoyarde, gourmande et passionnée, a appris de sa grand-mère et de sa mère les traditions culinaires de Savoie.

Avec ses Cahiers de Recettes Françoise veut rendre hommage à cette cuisine si fine française, la cuisine de fête mais aussi la cuisine de tous les jours, vite faite et peu coûteuse.

Dans ce premier cahier, pourquoi ne pas commencer par la région de son enfance, la Savoie et la Haute Savoie ?

Des souvenirs d'enfance, des repas de famille, des moments privilégiés de tendresse et de bonheur, rythmés par les traditions, chères aux adultes comme aux enfants.

Grâce à Françoise, voici donc revenu le temps de la gourmandise et des tentations, sans artifice, juste pour le plaisir du palais et la joie de partager un bon repas en famille ou entre amis.

Voici quelques mets dont vous allez trouver les recettes dans ce cahier :

- Le Saint-Genix s'offre en toutes occasion.
- Le Matefaim est une épaisse galette fourrée, salée ou sucrée et préparée pour calmer les estomacs les plus vides...
- Pavé de châtaignes. Vieille recette de ma grand-mère, un peu massif mais si succulent.
- Gratin au safran des Ducs de Savoie : Au temps de la magnificence des Ducs de Savoie, la table savoyarde était riche de safran produit dans la région.
- Les Truffettes de Chambéry... On les déguste en famille comme on peut les offrir à ses amis en période de fête.
- La tradition veut que l'on offre des Rissoles le jour de Noël. Elles sont également à l'honneur lors des foires et des fêtes de villages.
- Les Diots sont les saucisses les plus appréciées des Savoyards.
- Fricassée de Caïons. Autrefois, cette fricassée était traditionnellement préparée le jour du sacrifice du porc, appelé Caïon en Savoie.
- Le Farcement associe le sucré et le salé, c'est un plat dominical, festif, cuisiné par toutes les Savoyardes.
- Les Crozets sont des petites pâtes en forme de cubes...
- La Savoie ayant été longtemps dominée par les Italiens, les mets à caractère transalpin se cuisine ici fréquemment. La Polenta est une bouillie...

- Pour la confection des Berthouds, il faut se procurer des assiettes creuses en porcelaine...
- Le Gratin Savoyard sert d'accompagnement aux viandes rouges et blanches.

Et bien d'autres encore pour vous régaler de la Cuisine Savoyarde ! Présentation de l'éditeur Françoise Ciotta, savoyarde, gourmande et passionnée, a appris de sa grand-mère et de sa mère les traditions culinaires de Savoie.

Avec ses Cahiers de Recettes Françoise veut rendre hommage à cette cuisine si fine française, la cuisine de fête mais aussi la cuisine de tous les jours, vite faite et peu coûteuse.

Dans ce premier cahier, pourquoi ne pas commencer par la région de son enfance, la Savoie et la Haute Savoie ?

Des souvenirs d'enfance, des repas de famille, des moments privilégiés de tendresse et de bonheur, rythmés par les traditions, chères aux adultes comme aux enfants.

Grâce à Françoise, voici donc revenu le temps de la gourmandise et des tentations, sans artifice, juste pour le plaisir du palais et la joie de partager un bon repas en famille ou entre amis.

Voici quelques mets dont vous allez trouver les recettes dans ce cahier :

- Le Saint-Genix s'offre en toutes occasions.
- Le Matefaim est une épaisse galette fourrée, salée ou sucrée et préparée pour calmer les estomacs les plus vides...
- Pavé de châtaignes. Vieille recette de ma grand-mère, un peu massif mais si succulent.
- Gratin au safran des Ducs de Savoie : Au temps de la magnificence des Ducs de Savoie, la table savoyarde était riche de safran produit dans la région.
- Les Truffettes de Chambéry... On les déguste en famille comme on peut les offrir à ses amis en période de fête.
- La tradition veut que l'on offre des Rissoles le jour de Noël. Elles sont également à l'honneur lors des foires et des fêtes de villages.
- Les Diots sont les saucisses les plus appréciées des Savoyards.
- Fricassée de Caïons. Autrefois, cette fricassée était traditionnellement préparée le jour du sacrifice du porc, appelé Caïon en Savoie.
- Le Farcement associe le sucré et le salé, c'est un plat dominical, festif, cuisiné par toutes les Savoyardes.
- Les Crozets sont des petites pâtes en forme de cubes...
- La Savoie ayant été longtemps dominée par les Italiens, les mets à caractère transalpin se cuisinent ici fréquemment. La Polenta est une bouillie...

- Pour la confection des Berthouds, il faut se procurer des assiettes creuses en porcelaine...
- Le Gratin Savoyard sert d'accompagnement aux viandes rouges et blanches.

Et bien d'autres encore pour vous régaler de la Cuisine Savoyarde !

Download and Read Online 63 Recettes Savoyardes Françoise Ciotta #5ACMHQXNEGT

Lire 63 Recettes Savoyardes par Françoise Ciotta pour ebook en ligne 63 Recettes Savoyardes par Françoise Ciotta 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 63 Recettes Savoyardes par Françoise Ciotta à lire en ligne. Online 63 Recettes Savoyardes par Françoise Ciotta ebook Téléchargement PDF 63 Recettes Savoyardes par Françoise Ciotta Doc 63 Recettes Savoyardes par Françoise Ciotta Mobipocket 63 Recettes Savoyardes par Françoise Ciotta EPub  
**5ACMHQXNEGT5ACMHQXNEGT5ACMHQXNEGT**