

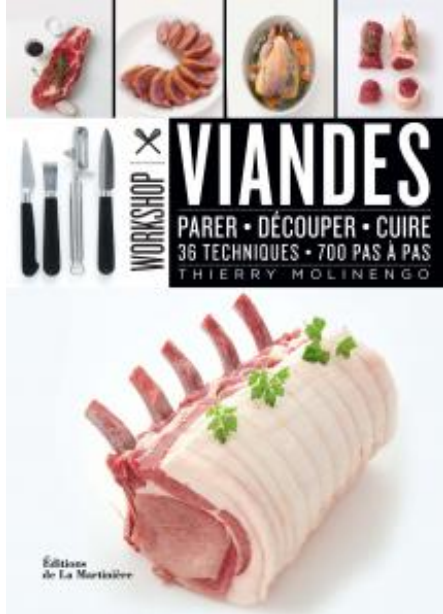


Éditions  
de La Martinière

## VIANDES

Parer-Découper-Cuire, 36 techniques, 700 pas à pas

Thierry Molinengo



Qui ne s'est pas retrouvé avec ce doute terrible : comment découper proprement un poulet, préparer un carré d'agneau, tailler des entrecôtes, préparer un cordon-bleu ?

Thierry Molinengo, sous-chef de cuisine au *Grand Véfour*, nous explique très simplement comment parer, découper et cuire volailles, bœuf, agneau, porc et veau.

ART DE VIE

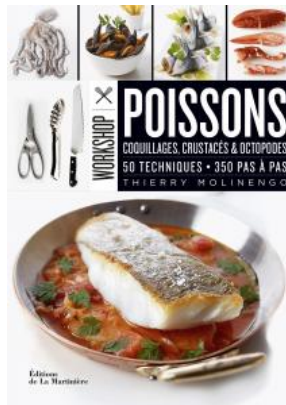
170 x 240 mm - 244 pages

23 octobre 2014 - 9782732465463

24.9 €

**Thierry Molinengo** a appris la cuisine auprès des grands chefs, d'abord en France, puis en Angleterre et en Californie, dans des restaurants étoilés : *le Manoir aux quatre saisons* (deux étoiles, à Oxford), *Stars Restaurant* (deux étoiles, à San Francisco)... Il est aujourd'hui sous-chef de cuisine au *Grand Véfour* (deux étoiles, à Paris) et formateur à l'atelier de Guy Martin.

Du même auteur



[www.facebook.com/editionsdelamartiniere](http://www.facebook.com/editionsdelamartiniere)  
[www.twitter.com/editionsdelamartiniere](http://www.twitter.com/editionsdelamartiniere)  
[contact@lamartiniere.fr](mailto:contact@lamartiniere.fr)