

Texte de presse | Août 2014

## La nouvelle cuisine de la viande par Betty Bossi – ludique, créative, succulente

Classiques et nouvelles recettes créatives réunis dans un grand livre

**A tous ceux qui aiment la viande et la volaille, ou en mangent de temps en temps, Betty Bossi propose un livre qui, avec des préparations nouvelles ou redécouvertes, fait souffler un vent de fraîcheur dans la cuisine. L'ouvrage de référence fait le tour de la question au fil de recettes avec garantie de réussite pour que le régal soit parfait.**

Depuis la sortie de son best-seller «La viande», il y a neuf ans, pas mal de choses ont changé en matière de préparation. Une bonne raison pour Betty Bossi de proposer une approche moderne d'un thème culinaire inépuisable.

### Tendances et techniques nouvelles

Aux méthodes déjà connues comme le braisage, la cuisson à basse température ou le rôtissage au four, viennent s'ajouter de nouvelles techniques comme le fumage, la cuisson en croûte de sel ou au foin, le confit et le sous vide, qui révèlent des saveurs et des arômes insoupçonnés.

### Préparations variées et modernes

Sur plus de 300 pages, le livre décline 160 recettes avec de grands classiques suisses, dont certains revisités, et des idées originales et variées pour réussir de merveilleux plats de viande. En 7 chapitres – cuisine créative, le veau, le bœuf, le porc, le gibier, le chevreau et l'agneau, le lapin et volailles, les marinades et les sauces, il y a de quoi y prendre goût! Bref, à chaque page, le best of des recettes pour tous les amateurs de viande curieux de redécouvrir cette cuisine.

«La viande – recettes classiques et modernes» de Betty Bossi coûte CHF 36.90 (pour les abonnés CHF 29.90). Disponible sur [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)



Au chapitre  
«Le veau»:  
Escalopes estivales



Au chapitre  
«Le bœuf»:  
Médallions coiffés  
de pop-corn



Au chapitre  
«Le porc»:  
Filets mignons de  
porc au foin



Au chapitre  
«Le gibier, l'agneau  
et le chevreau»:  
Croquettes d'agneau  
et tomates



Au chapitre  
«Le lapin et les  
volailles»:  
Blancs de  
poulet et l'œuf parfait

Texte presse et photos (300 dpi) à télécharger sur [www.medias.bettybossi.ch](http://www.medias.bettybossi.ch)

Pour de plus amples informations: Ruth Bannwart, Betty Bossi SA, communication/RP, tél. 044 209 19 73  
Courriel: [ruth.bannwart@bettybossi.ch](mailto:ruth.bannwart@bettybossi.ch), [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)