

# DOSSIER DE PRESSE



**EDITIONS PC**

Contact : Joëlle André – [contact@editionspc.fr](mailto:contact@editionspc.fr)  
17 rue Louise Michel - 92300 Levallois Perret – Tél. : 01 42 73 60 60



## Synopsis

Sa cuisine authentique a fait du **cherche midi**, ce bistrot italien ouvert il y a **40 ans**, une institution à Paris. Son succès est fondé sur la **qualité** de ses produits et de son ambiance très conviviale. Ce livre dévoile **40 recettes** de pâtes, de risotto, de polenta et de gnocchi.

### risotto alla milanese

Pour cette recette très appréciée, un classique de la cuisine milanaise, comme son nom l'indique, vous aurez besoin de bouillon de veau.

**Ingredients:**  
- 200g de riz à cuisson moyenne  
- 2 litres de bouillon de veau  
- 100g de beurre  
- 100g de parmesan râpé  
- 1 œuf  
- 100g de safran  
- Sel, poivre du moulin

**Recette:**  
Faire chauffer le bouillon et le parmesan à feu doux. Ajouter le riz et le beurre. Laisser cuire pendant 15 minutes. Ajouter le safran et le bouillon de veau. Laisser cuire pendant 20 minutes. Ajouter le parmesan et l'œuf. Laisser cuire pendant 5 minutes. Servir avec du safran et du poivre du moulin.



**Ingredients:**  
- 200g risotto rice  
- 2 litres veal stock  
- 100g butter  
- 100g parmesan  
- 1 egg  
- 100g saffron  
- Salt, pepper

**Method:**  
Heat the stock and keep it after hot. In a bowl mix the butter with the parmesan and the egg yolk until it forms a cream. Add the rice and the stock. Cook for 15 minutes. Add the saffron and the veal stock. Cook for 20 minutes. Add the parmesan and the egg. Cook for 5 minutes. Serve with saffron and pepper.

Il sont faciles à réaliser et c'est un vrai plaisir de les préparer en famille ou entre amis. En voici la recette.

### gnocchi di patate

**Ingredients:**  
- 1kg de pommes de terre à chair farineuse  
- 1kg de farine  
- 1 œuf  
- Sel

**Recette:**  
Mettre les pommes de terre non épluchées dans l'eau froide. Les faire cuire à l'étouffée pendant 20 minutes. Les égoutter et les laisser sécher. Les passer au presse-purée. Mélanger la farine et l'œuf dans un bol. Ajouter le purée de pommes de terre. Pétrir la pâte. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes. Couper la pâte en petits morceaux. Les rouler pour en faire des gnocchi. Les cuire dans l'eau bouillante pendant 3 minutes. Les égoutter et les servir avec du beurre et du parmesan.



**Ingredients:**  
- 1kg potatoes  
- 1kg flour  
- 1 egg  
- Salt

**Method:**  
Put the unpeeled potatoes in cold water bring to the boil and cook for as long as required depending on the size of the potatoes. Drain the potatoes and allow them to dry. Mash the potatoes with the flour and egg until it is a dough. Roll the dough into small pieces. Boil the pieces in water for 3 minutes. Drain the pieces and serve with butter and parmesan.

Le beurre et le sauge donnent un goût extraordinaire à tous les plats, et particulièrement aux gnocchi. Plus les plats et les ingrédients sont petits, mieux ils se marient.

### gnocchi burro e salvia

**Ingredients:**  
- 400g gnocchi  
- 100g beurre  
- 100g parmesan  
- 1 œuf  
- 100g safran  
- Sel, poivre du moulin

**Recette:**  
Faire chauffer le beurre dans une poêle avec les feuilles de sauge. La sauce est prête. Ajouter les gnocchi. Laisser cuire pendant 5 minutes. Ajouter le parmesan et l'œuf. Laisser cuire pendant 5 minutes. Servir avec du safran et du poivre du moulin.



**Ingredients:**  
- 400g gnocchi  
- 100g butter  
- 100g parmesan  
- 1 egg  
- 100g saffron  
- Salt, pepper

**Method:**  
Heat the butter in a frying pan along with the sage leaves. The sauce is ready. Add the gnocchi and cook for 5 minutes. Add the parmesan and the egg. Cook for 5 minutes. Serve with saffron and pepper.

- Caractéristiques**
- Code ISBN : 979-10-90148-82-6
  - Format : 195 x 250
  - Bilingue Français / Anglais
  - 128 pages
  - Prix : 29€
  - Parution : 06/12/18

