

FABRICE BONNOT

ma cuisine sans échecs



AUTRE
★ VUE

maison d'édition

32, rue Servient - 69003 LYON
Tél. +33 (0)4 72 69 80 25
contact@autrevue.net

RCS Lyon 449 862 309 - APE 221 A
www.autrevue.net

Après le succès
de son premier livre,

**Secrets et astuces
dévoilés d'un toqué**

Fabrice Bonnot partage
de nouveau ses secrets
culinaires avec de
nouvelles recettes toujours
plus étonnantes, mises ici
à la portée de tous.



Parution

OCTOBRE 2011

Prix de vente public :
19€90

Lieu de vente :
toutes les bonnes librairies

Diffusion :
De Borée
Diffusion - Distribution
Tél. 04 73 15 35 25



FABRICE BONNOT



Caractéristiques

- Format **24,3 x 16,5 cm**
- **144 pages** sur CM SATIN 170g
- Reliure dos carré cousu collé
- Couverture souple quadri pelliculée mat avec rabats
- **ISBN : 978-2-915688-37-5**

L'auteur

Fabrice BONNOT

Né à Roanne (42), Fabrice se destine très tôt aux métiers de bouche : tour à tour pâtissier, chocolatier, glacier, cuisinier, serveur et directeur, il a tenu à connaître parfaitement toutes les facettes de sa passion et de la profession. Pour parfaire ses connaissances, il a travaillé auprès des plus grands comme les frères TROISGROS à Roanne, Guy SAVOY à Paris, et GOUARD PRUNIER, le temple du poisson parisien, durant 10 ans.

Associé à Cédric Le Gouill, il ouvre son premier restaurant Cuisine & Dépendances Acte I en 2004. Dans un décor raffiné et subtil, sa carte est une des rares de la ville à offrir une telle déclinaison de poissons, grâce à des arrivages quotidiens en provenance de Bretagne. Le succès de Acte I signe la naissance de Acte II en 2007 animé par le même goût pour les saveurs de la mer mais aussi les viandes sélectionnées.

Dernier concept en date née de l'imagination des deux associés, l'Appart'68, un lieu convivial où le chef vient cuisiner avec vous comme si vous étiez confortablement installés dans votre salon.



Dans cet ouvrage, Fabrice Bonnot vous propose près de 60 recettes inventives et savoureuses à partager en famille avec les plus jeunes ou tout simplement en solo.

A travers ce livre, il dévoile une cuisine nouvelle toute en finesse et élégance, en témoignent les photographies de Florence et Jean-Philippe COUREAUT.

Beaucoup d'amateurs de cuisine connaissent déjà le premier livre de Fabrice BONNOT, **Secrets et astuces dévoilés d'un toqué**.

Ils apprécieront ce second ouvrage, **ma cuisine sans échecs**, accessible à tous, où le chef révèle encore certains de ses secrets culinaires et distille nombre de petits conseils pour épater familles et amis.

Au menu par exemple

-
Rafraîchissant de pastèque et haddock mentholé

-
Matelote de bar aux lardons fumés et vin de la Côte Roannaise

&

Ravioles de gambas à la crème de parmesan

-
*Panna Cotta au miel, brisures spéculoos,
marmelade d'abricot et sorbet Cassis...*

Des recettes étonnantes, mises ici à la portée de tous, clairement détaillées et complétées de tours de main, de trucs et de focs que nous finirons tous par attraper.

Florence et Jean-philippe COUREAUT

Photographes Créateurs à Lyon, Florence et Jean-Philippe mettent leur goût pour l'esthétisme et leur sens de la mise en scène dans divers domaines avec une prédilection pour l'industrie et la gastronomie. Après le premier livre de Fabrice Bonnot c'est leur seconde collaboration avec le chef lyonnais.

Editions AUTRE VUE

AUTRE VUE, pôle édition de la société ENTRE AUTRES, est depuis sa création en 2003, spécialisée dans l'édition de beaux livres de photographies ayant principalement pour vocation la mise en valeur du patrimoine historique, architectural, naturel et humain des villes et régions.

Singularité de nos éditions, le soin particulier que nous apportons à la réalisation de chacun des ouvrages, avec comme spécialité le traitement de l'image. Une exigence de qualité chaque jour mise au service de photographes et auteurs de talents, ayant décidé de nous faire confiance. Il s'agit du second ouvrage culinaire entrant dans le catalogue des éditions après *Images cuisinées des grands lacs des Savoie* du chef étoilé annécien Laurent Petit, paru en 2007.



Les photographes



L'éditeur



EXTRAITS

Découvrez
les 57 recettes
du chef classées
selon 4 grandes
catégories
à expérimenter
selon votre
humeur
du moment...

arty
crousty
easy
sweety
trady

sweety

TARTELETTE COCO, CRÈMEUX NUTELLA ET FRAMBOISE, SORBET CITRON

Pour 4 personnes

100 g de noix de coco râpée
100 g de sucre
10 g de beurre fondu
1 sachet de levure
80 g de farine
100 g de Nutella
100 g de framboises
100 g de sorbet citron

Mélangez l'ensemble dans un bol en mélangeant le sucre et la noix de coco, le sucre et le beurre fondu.
Ajoutez-y un peu de farine, mélangez bien, laissez reposer 5 minutes à 100°C.
Mélangez le Nutella en mélangeant dans un bol avec le sorbet et le beurre pour rendre le mélange très homogène.
Mettez les framboises, placez sur le fond le pain crousty, le mélange puis les framboises et placez sur le dessus le sorbet citron.

Préparation du crousty
100 g de farine
100 g de sucre
100 g de beurre
1 sachet de levure
100 g de framboises

Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre et le pain.
Laissez élever le pain en le chauffant à 100°C pendant 20 minutes dans la préparation en retournant les tranches 2 ou 3 fois.
Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre moussoux et le pain juste égoutté.
Cuisez chaque face environ 2 à 3 minutes avec une belle coloration, puis servez immédiatement.
Accompagnez le pain perdu de marmelade de fruits de saison et d'une glace parfumée.

30 Cordon-Rouge
L'art de la pâtisserie, 2015, Editions Flammarion



easy

PAIN PERDU & DÉPENDANCES ACTE 2

Pour 4 personnes

1/2 litre de lait
100 g de sucre
100 g de farine
1 sachet de levure
40 g de beurre
8 tranches égouttées de pain de mie
100 g de pain de campagne rassis

Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre et le pain.
Laissez élever le pain en le chauffant à 100°C pendant 20 minutes dans la préparation en retournant les tranches 2 ou 3 fois.
Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre moussoux et le pain juste égoutté.
Cuisez chaque face environ 2 à 3 minutes avec une belle coloration, puis servez immédiatement.
Accompagnez le pain perdu de marmelade de fruits de saison et d'une glace parfumée.

30 Cordon-Rouge
L'art de la pâtisserie, 2015, Editions Flammarion




crousty

GROUSTILLANT CHOCOLAT LACTÉ, SAUCE À LA MENTHE FRAÎCHE

Pour 4 personnes

100 g de farine
100 g de sucre
100 g de beurre
1 sachet de levure
100 g de chocolat lacté
100 g de sauce à la menthe fraîche

Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre et le pain.
Laissez élever le pain en le chauffant à 100°C pendant 20 minutes dans la préparation en retournant les tranches 2 ou 3 fois.
Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre moussoux et le pain juste égoutté.
Cuisez chaque face environ 2 à 3 minutes avec une belle coloration, puis servez immédiatement.
Accompagnez le pain perdu de marmelade de fruits de saison et d'une glace parfumée.

30 Cordon-Rouge
L'art de la pâtisserie, 2015, Editions Flammarion





arty

RILLETTE DE SARDINE À LA VODKA,
CRÈMEUX DE PETITS POIX



Pour la rilette
 200 g de filets de sardines
 100 g de fromage blanc de chèvre
 1 cuillère à soupe
 de jus de citron
 1 cuillère à soupe
 d'huile d'olive
 100 g de petits pois
 10 g d'ail
 10 g de vinaigre
 100 g beurre

**Démarquez les filets de sardines, puis pochez-les à l'eau d'olive
à feu vif pendant 2 minutes.**

Écrasez les sardines à la fourchette, ajoutez le fromage blanc, le sel, le zeste de citron, l'huile d'olive et le jus de citron. Mélangez puis laissez reposer au frais environ 45 minutes.

Faites revenir les échalotes émincées, ajoutez les petits pois, puis mouillez à l'eau. Couvrez environ 20 minutes à ébullition. Ajoutez la crème, puis mixez et passez au chinois.

Tostez le pain de mie.

Montage
 Sur une assiette, disposez la crème de petits pois puis réalisez un montage en alternant les tranches de pain de mie et la rilette de sardine.

52 Carnet de Cuisine
Pouilly-Fumé & SILEAU, 2006, Didier Dagueneau

brady

VELOUTÉ DE CAROTTE
MIEL ET CORMON
ANDOUILLETTE DE BRETAGNE
CARAMÉLISÉE

Pour la soupe
 1 kg de carottes
 1 litre de bouillon de légumes
 1 cuillère à soupe de miel
 1 cuillère à soupe de cormon
 1 cuillère à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de vinaigre
 1 cuillère à soupe de sel

Andouilles
 100 g d'andouilles de Bretagne
 1 cuillère à soupe de miel
 1 cuillère à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de vinaigre
 1 cuillère à soupe de sel

Montage
 Réchauffez la soupe, ajoutez le miel et le cormon. Réchauffez à nouveau. Réchauffez les andouilles de Bretagne, ajoutez le miel et le jus de citron. Réchauffez à nouveau. Réchauffez le miel et le jus de citron. Réchauffez à nouveau.

53



arty

POUPETON
DE CHOU VERT
ET AERLAN,
ÉMULSION
DE LAIT FUMÉ

Pour la soupe
 1 kg de chou vert
 1 litre de bouillon de légumes
 1 cuillère à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de vinaigre
 1 cuillère à soupe de sel

Andouilles
 100 g d'andouilles de Bretagne
 1 cuillère à soupe de miel
 1 cuillère à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de vinaigre
 1 cuillère à soupe de sel

Montage
 Réchauffez la soupe, ajoutez le miel et le cormon. Réchauffez à nouveau. Réchauffez les andouilles de Bretagne, ajoutez le miel et le jus de citron. Réchauffez à nouveau. Réchauffez le miel et le jus de citron. Réchauffez à nouveau.

54

arty

POUPETON
DE CHOU VERT
ET AERLAN,
ÉMULSION
DE LAIT FUMÉ

Pour la soupe
 1 kg de chou vert
 1 litre de bouillon de légumes
 1 cuillère à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de vinaigre
 1 cuillère à soupe de sel

Andouilles
 100 g d'andouilles de Bretagne
 1 cuillère à soupe de miel
 1 cuillère à soupe de jus de citron
 1 cuillère à soupe de vinaigre
 1 cuillère à soupe de sel

Montage
 Réchauffez la soupe, ajoutez le miel et le cormon. Réchauffez à nouveau. Réchauffez les andouilles de Bretagne, ajoutez le miel et le jus de citron. Réchauffez à nouveau. Réchauffez le miel et le jus de citron. Réchauffez à nouveau.

55



Retrouvez Fabrice Bonnot en dédicace
dans les librairies de la région :



Dimanche 23 Octobre à Roanne

de 15h à 17h

Salon du livre culturel et gourmand «Savoirs & Saveurs»

Samedi 19 novembre à Chazay d'Azergues

de 15h30 à 17 h30

Un des invités d'honneur du Salon du livre - salle Maurice BAQUET

Jeudi 24 Novembre à Lyon

de 19h30 à 21h30

Fnac Bellecour

Samedi 26 Novembre à Lyon

de 15h à 17h

Librairie «In Cuisine» - Place Bellecour

Samedi 3 Décembre à Annecy

à 16h

Librairie Decitre - 19 Rue Sommeiller

Mercredi 14 Décembre à Lyon

à 16h

Librairie Decitre - Centre Commercial Part-Dieu

Samedi 17 Décembre à Lyon

à 15h

Librairie Decitre - place Bellecour



Acte I Acte II

46, rue Ferrandière 69002 Lyon Presqu'île Tél. 04 78 37 44 84 Fax 04 78 38 33 28	68, rue de la Charité 69002 Lyon Presqu'île Tél. 04 78 37 45 02 Fax 04 78 37 52 46
---	---

www.cuisineetdependances.com

**éditions
AUTRE VUE**

Hervé Tournier /Lise Montméa

32, rue Servient - 69003 LYON
Tél. +33 (0)4 72 69 80 25
contact@autrevue.net

RCS Lyon 449 862 309 – APE 221 A

www.autrevue.net

Pour tout besoin de supports numériques en haute définition,
n'hésitez pas à nous contacter afin d'obtenir des documents .pdf
aux normes SICOGIF.