



## Les livres de cuisine les plus atypiques à avoir absolument chez soi



© Le carnet de recettes qui déchire

**Cuisiniers, cuisinières, vous qui passez vos dimanche matins à préparer le brunch, vos dimanche après-midis à préparer le dîner du soir et le menu de la semaine, vous qui êtes toujours à concocter des petits plats pour les événements en tout genre, bref vous pour qui fourneaux riment avec passion, voici une liste des livres de cuisine les plus prestigieux et originaux pour donner encore plus de pep's à vos recettes ! Le grand chef, c'est vous !**

Les plus prestigieux

***Carnet de recettes qui déchire* , de Nicolas Paciello, édition Robert Laffont**

Le chef pâtissier de l'hôtel de luxe Prince de Galles, jeune prodige à l'ascension fulgurante, nous livre ses **60 meilleures recettes** qu'il note depuis toujours. Ce sont tous ses dimanches, de ceux de son enfance à ceux d'aujourd'hui, qu'il partage dans son ouvrage. Un grimoire de recettes beaucoup plus faciles à réaliser que vous pouvez l'imaginer.

***Le carnet du chef - Guillaume Gomez : Chef de l'Élysée* , de Guillaume Gomez et Aurélie Sartres, édition Glénat Livres**

Plus jeune cuisinier à avoir obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France, **chef des cuisines de l'Élysée et vice-président de l'Académie culinaire de France** entre autres, Guillaume Gomez propose un livre de cuisine gourmand, simple mais raffiné et surtout non figé. Interprétez et appropriiez-vous les 52 recettes à votre façon pour leur donner vie, c'est ce que Guillaume attend.

Les plus végétariens



### **Fêtes Végétales , d'Alain Ducasse, éditions Ducasse**

Amis végétariens, ce livre est fait pour vous ! Avec ses 60 recettes simples et raffinées, à la fois festives et végétales, les trois auteurs unissent leurs talents pour **rendre accessible une cuisine plaisir** et surtout respectueuse de l'environnement et de notre santé.

Visuel instagram indisponible

### **Les chefs cuisinent vegan , de L214, édition la Plage**

Le premier livre de chefs entièrement végans. Voici **17 menus entièrement végans et gastronomiques** conçus par des chefs cuisiniers des quatre coins de France en partenariat avec l'association L214.

Les plus sucrés

### **La pâtisserie Cyril Lignac , de Cyril Lignac et Jérôme Galland, éditions la martinière**

Cyril Lignac nous ouvre les portes de sa pâtisserie et imagine **55 recettes de classiques revisités** avec le grand pâtissier Benoît Couvrand. Douceurs, gâteaux de saison, et de nombreuses pâtisseries dont Cyril Lignac et Benoît Couvrand nous livrent le secret.

### **Tout Michalak , de Christophe Michalak, edition Gründ**

Les meilleures recettes de Christophe Michalak réunies dans une édition collector avec **plus de 180 recettes de desserts et gâteaux** . Ce grand chef nous offre un condensé de pure gourmandise qui résume également les recettes de son ancien livre *Le chocolat qui me fait craquer* dans lequel Christophe revisite le chocolat sous toutes ses formes, allant des incontournables aux plus originaux, le tout illustré en photos. Devenez le roi du dessert et de la gourmandise grâce à ce livre.

Visuel instagram indisponible

### **Caramel. 150 recettes, gestes techniques, de Christophe Adam, éditions la Martinière**

On ne vous apprend rien lorsqu'on vous dit que le caramel se prête à toutes les fantaisies ! Cet ouvrage de 400 pages propose **150 recettes de pur plaisir sublimées par Christophe Adam** , élu meilleur pâtissier de l'année par le guide *Pudlo* en 2014. Ce simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands. Qu'il soit craquant, moelleux ou onctueux, ce livre dévoile toutes les facettes du caramel et des recettes très variées.

Les plus chocolatés

Parce qu'on ne peut pas s'en passer, que rien que l'idée du cacao dans la bouche nous fait saliver, et qu'il nous rend heureux tout simplement, voici deux livres pour parfaire ses expériences chocolatières.

### **Chocolat, l'art de la chologie et de la dégustation, 50 recettes irrésistibles, de Victoire Finaz et Pierre Hermé, édition Mango**

[Visualiser l'article](#)

Ce terme "chocolologie" désigne la **connaissance du chocolat, de la culture du cacao à l'art de la dégustation**. Comme en œnologie, vous apprendrez à stimuler vos sens pour déguster le chocolat comme vous ne l'avez jamais fait, mais aussi comment mieux le choisir et en apprendre plus sur ses spécificités. Évidemment, l'auteur vous propose également 50 recettes incontournables pour tous les amoureux du chocolat.

**Devenez l'expert mondial du gâteau au chocolat : La 1ère référence officielle sur Terre, de Michel & Augustin, édition Marabout**

Les amateurs de chocolat le savent, il y a autant de manières de cuisiner et déguster un gâteau au chocolat que de types de chocolat lui-même. Michel et Augustin s'attaquent à développer les différentes textures de chacun de **ces gâteaux, du plus moelleux au plus fondant**, ou du plus intense au plus sucré. Recettes réussies à tous les coups !

Le plus écolo

**La cuisine zéro déchet**, de Stéphanie Faustin, éditions Rue de l'Échiquier

Horriifiée par le gaspillage, **Stéphanie met à l'honneur les déchets** de manière originale. Elle propose 40 recettes salées et sucrées créatives et savoureuses, sans déchet.

Visuel instagram indisponible

Les plus simples

**Cuisine de l'étudiant en 140 recettes**, de Héroïse Martel, édition first

Voici un livre de recettes éco, futées et illico **à base de produits peu chers** pour préparer avec ou sans four et avec ou sans vaisselle. Petit budget, peu de temps et peu de place, c'est le livre qu'il vous faut.

**Cuisiner sans recettes**, de Bertrand Loquet, édition Hachette Pratique

Voici un livre de **450 plats et desserts expliqués en infographie** pour aborder la cuisine de manière inédite. Graphique, diagramme, tableau périodique, arborescence remplacent les recettes écrites et décomplexent la cuisine du quotidien.

Visuel instagram indisponible

Le plus sain

**Recettes sans gluten**, de Delphine Malachard des Reyssiers, Solar éditions

Manger sain tout en restant gourmand, c'est le principe des 70 recettes proposées dans ce livre. Recettes de **brunch, dîner de fête, des pizzas et des pâtes, le tout sans gluten**. Vous apprendrez aussi beaucoup sur les bienfaits des aliments utilisés dans les recettes grâce aux différents focus sur la nutrition énoncés dans ce livre.



Le plus international

**Cuisine du monde NE, de Estérelle, Solar éditions**

Découvrir le monde à travers les recettes typiques des pays visités, c'est le but de ce livre. 1001 recettes mettant **en avant les spécialités de chaque continent et chaque pays**. Amateurs de cuisine innovante et internationale, ce livre est fait pour vous.

Visuel instagram indisponible

Le plus gourmand

**Burgers, les recettes du camion qui fume, de Kristian Frederick, éditions Tana**

Les fameux gourmets du food truck de burgers connaissant un immense succès gastronomique depuis quelques années ont décidé de partager **30 de leurs meilleures recettes** de burgers dans un livre.

Le plus mignon

**La cuisine en famille la + facile du monde avec Disney, de Jean-François Mallet, éditions Hachette pratique**

Le livre par excellence **pour faire la cuisine avec ses enfants** ! 100 recettes simplissimes mais saines et équilibrées, réalisées avec 2 à 5 ingrédients, pour tous les jours et toute la famille. Chaque recette est associée à un personnage de Disney. Plus d'excuse pour ne pas manger d'épinards.

Visuel instagram indisponible

Le plus hivernal

**Au coin du feu, de Sophie Brissaud, éditions la Martinière**

Spécial cocconing au coin du feu avec **50 recettes réconfortantes et barbecue d'été** pour une bonne dose de douceur et de plaisir. Classiques hivernaux, recettes cocconing à déguster près du feu, sous un plaid, en famille ou entre amis

Visuel instagram indisponible

Les plus fromagés

Tout comme le chocolat, le fromage mérite un focus particulier. Chers compatriotes français, vous savez comme le fromage est un incontournable dans notre cuisine. Pour cette raison, voici deux livres à avoir absolument dans sa cuisinothèque.

**80 recettes autour du fromage, Pierre Nodet, éditions Marabout**

Déjeuners, dîners, repas festifs, simples apéritifs, le fromage fait partie du quotidien et ce livre propose **80 recettes faciles à réaliser** à base de fromages. Des recettes authentiques pour l'hiver, des soupes, des salades, des légumes farcis, et même des desserts.

**Les boîtes à fromage au four, Guillaume Marinette, éditions Marabout**

[Visualiser l'article](#)

Si vous aimez le fromage mais que vous n'avez pas la journée devant vous pour préparer un gratin, ce livre est fait pour vous. Voici les meilleures recettes de Mont d'Or, vacherin, camembert, reblochon, brie et cie à préparer **en 10 minutes et à simplement passer au four**. Au vin blanc, sucré-salé, aux noix, façon raclette, pain perdu, roulé de saucisses, voici des recettes simples mais fondument bonnes !

Visuel instagram indisponible

Le plus italien

**Big Mamma : Cuisine italienne con molto amore** , de Tigrane Seydoux et Victor Lugger, éditions Marabout

Véritable bible de la gastronomie italienne, le livre Big Mamma offre **plus de 140 recettes qui rappellent l'atmosphère unique de ce groupe à succès** . Grands classiques, incontournables salés (pâtes, pizzas, bruschettas), grands desserts italiens, tous d'une simplicité absolue pour savourer une cuisine italienne authentique et festive, mais aussi pour trouver et choisir les meilleurs produits

Visuel instagram indisponible

Les plus conviviaux

**Plats à partager pour 6, 8, 10 personnes** , de Coralie Ferreira, Mango éditions

Pour un repas des plus conviviaux, ce livre propose **100 recettes authentiques à partager au fil des saisons** . De l'apéritif au dessert, l'auteure développe des menus complets à partager en tribu de 6, 8 ou 10. Des recettes de tout horizon, allant des cuisines du monde aux plats typiques, souvenirs d'enfance et recettes d'aujourd'hui pour réussir une grande tablée personnalisée.

**Brunchs**, de Coralie Ferreira, éditions Hachette Pratique

Le brunch est toujours le meilleur moment de la semaine. Dimanche en famille, entre amis ou simple petit-dej' tardif, voici **30 recettes sucrées et salées à partager** . Des plus classiques aux plus originales sans oublier les healthy.

Visuel instagram indisponible

Les plus atypiques

**Bar à épices**, de Marie-Lou Lize et Charles Bouchart, éditions Marabout

Les deux auteurs passionnés de cuisine et d'épices, mettent en avant **60 recettes extra simples à base d'épices incontournables** , de l'entrée au dessert. Finger food, veggie, viandes et poissons, pâtes et riz, douceurs et même sauces et sirops. Tout y est ! En plus de donner les indispensables à avoir dans son placard, ils expliquent comment les doser et comment les conserver

Visuel instagram indisponible

**Pique-nique chic : Bocaux, wraps, soupes froides, gourmandises, boissons...**, de Juliette Lalbaltry, Marie Claire editions

Faites le plein d'idées pour un pique-nique chic et original ! Des airs de festin **de l'entrée au dessert avec 40 recettes** pour transformer ce moment convivial en un déjeuner gourmet sur l'herbe.

**Sauces, chutneys et marinades** , de Thomas Feller, éditions Hachette cuisine

[Visualiser l'article](#)

Une sauce, c'est ce qui sublime un plat, et auparavant il était courant d'avoir un chef saucier dans les restaurants, au même titre qu'un chef pâtissier. Voici **70 recettes classiques et originales** de sauces, chutney et marinades pour sublimer vos plats.

Visuel instagram indisponible

***L'assiette anti-âge*, de Marie-Laure André et Stéphanie Turckheim, éditions Hachette Pratique**

Voici un livre anti-âge proposant **60 recettes gourmandes pour prendre soin de vous** tout en vous régaland. Des conseils pratiques et astuces rédigés par une nutritionniste pour vieillir bien et en bonne santé ! Ce livre vous accompagne pour adapter votre mode d'alimentation à votre âge.

***La cuisine des sorciers* , d'Aurélia Beaupommier, éditions Solar**

Un livre atypique proposant 100 recettes ensorcelantes et gourmandes inspirées par plusieurs fêtes traditionnelles avec une mise en page rappelant les grimoires d'antan. **De Harry Potter à Merlin**, découvrez les recettes magiques des sorciers les plus populaires.