



## ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE

*Ouvrage Collectif*

ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE Ouvrage Collectif

 [Télécharger ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE ...pdf](#)

 [Lire en ligne ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE ...pdf](#)

224 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

Les différents types de plancha

Il existe une très grande variété de planchas disponibles et le consommateur est à bon droit perplexe devant les modèles qui lui sont offerts. Choisir sa plancha, c'est en premier lieu faire le choix d'un revêtement dont les propriétés vont influencer l'utilisation de la planche pour la cuisson, le nettoyage ou l'entretien, mais c'est aussi faire le choix d'une énergie, le gaz ou l'électricité.

#### ■ Les matériaux

La fonte c'est le matériau le plus économique et il est indiqué pour les particuliers débutants qui ne veulent pas faire un investissement important. Il convient parfaitement pour une utilisation épisodique. La fonte conduit parfaitement la chaleur, mais elle comporte plusieurs inconvénients : c'est un support fragile et relativement lourd qui peut casser et qui supporte mal les chocs thermiques. D'autre part, il est indispensable d'huiler la surface pour la protéger de la corrosion, sauf bien sûr si elle est émaillée.

Acier ou carbone laminé. C'est le type de revêtement adopté par la majorité des particuliers. Il est aussi performant pour la conduction de la chaleur qu'une planche en acier allié, mais son revêtement n'est pas inoxydable. S'il est bien entretenu, le risque de rouille est assez limité. En revanche, son prix est nettement moins important qu'un revêtement en acier allié.

Ces planches peuvent être émaillées, ce qui empêche l'oxydation, mais augmente la fragilité. Un revêtement en émail craint les chocs thermiques.

Acier allié (comporte du chrome et du nickel), chrome dur et rectifié C'est le revêtement le plus cher, plutôt indiqué pour un usage professionnel. Il n'adhère pas et il est très facile à nettoyer. De plus, il est inoxydable. Il dégage moins de chaleur rayonnante car l'acier inoxydable n'est pas un conducteur thermique très performant ; c'est la pellicule d'alliage de nickel et de chrome soudée sur une couche d'acier laminé réfractaire qui permet d'obtenir une surface de cuisson performante. Elle exige plus d'énergie lors de son utilisation qu'une plancha en fonte ou en acier au carbone laminé.

Inox. C'est un revêtement relativement cher. Il très facile à entretenir et très hygiénique, mais ses performances thermiques sont moyennes et la planche peut se déformer avec le temps. Le design de ces planches est souvent très esthétique et très travaillé. Présentation de l'éditeur

Avec les premières heures de l'été vient l'irrésistible envie de ravir ses papilles et celles de ses convives d'un savoureux repas de grillades. Des brochettes de viande, de poisson, de légumes ou de fruits, en passant par les fameuses entrecôtes à la moutarde, le homard flambé, les tomates à la provençale et autres papillotes, plus d'un gourmet y trouvera son compte. Simplissimes, traditionnelles, gourmandes, acidulées, exotiques, épicées, laissez-vous tenter par les succulentes recettes de cet ouvrage entièrement consacré à la plancha et au barbecue.

Une introduction détaillée pour bien choisir sa plancha et son barbecue, ainsi que tous les conseils pratiques pour bien réussir ses cuissons.

Plus de 250 recettes pour la plancha et le barbecue, des entrées aux desserts.

Des recettes de sauces et de marinades pour accompagner vos préparations.

Download and Read Online **ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE** Ouvrage Collectif

#F89XOTM37U4

Lire ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE par Ouvrage Collectif pour ebook en ligne ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE par Ouvrage Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE par Ouvrage Collectif à lire en ligne. Online ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE par Ouvrage Collectif ebook Téléchargement PDF ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE par Ouvrage Collectif Doc ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE par Ouvrage Collectif Mobipocket ENCYCLOPEDIE DE LA PLANCHA & DU BARBECUE par Ouvrage Collectif EPub

**F89XOTM37U4F89XOTM37U4F89XOTM37U4**