Gueuleton donne le coup d’envoi de Noël

lun 23/11/2026 - 12:05



Gueuleton célèbre la magie des fêtes. Le magazine des bons vivants réveille les palais. Le 25 novembre, les lecteurs font le plein d’idées pour des tablées réveillonnées. Georges Blanc confie la recette de sa volaille à la crème, hérité des secrets de famille. Le classique de la cuisine bressane associe un poulet dorée au beurre à une sauce riche à la crème fraîche et au vin blanc sec. Les économies sont recommandées. Le titre met au défi de réaliser certaines choses soi-même, à commencer par son foie gras maison. L’équilibre se trouve à table. Les accords trouvent les bons vins pour les fromages de la fondue.

Prix : 7,90 €
Codification : 11069