

Les livres de recettes BORA, ou l'apologie de la cuisine quotidienne

BORA, synonyme de révolution dans l'espace de vie de la cuisine, fabrique des produits d'exception pour une expérience d'exception. Avec deux nouveaux livres de recettes, BORA poursuit sa mission et vous donne les clés d'une alimentation saine au quotidien. Les livres « 365 jours », et ses recettes faciles et délicieuses, et le livre « Croustillantes. Tendres. Juteuses. », pour cuisiner en toute simplicité au four à vapeur professionnel BORA X BO, regorgent de savoureuses idées de recettes. En-cas, entrées, plats principaux ou desserts... il s'agissait de favoriser le pur plaisir de cuisiner. Aussi les critères de la faisabilité au quotidien et de la variété se sont-ils avérés essentiels lors de la création de ces recettes.



Une cuisine quotidienne saine et facile à préparer, pour plus de plaisir dans la cuisine au jour le jour. Le livre de recettes BORA « 365 jours », adressé aux amateurs de cuisine simple et de produits frais, propose plus de 90 recettes et de nombreux conseils pour une alimentation saine et équilibrée. Crédit photo : BORA

« 365 jours. Recettes du quotidien – saines et faciles » Le livre de recettes pour tous les jours

« 365 jours » réunit environ 90 recettes d'influence européenne : en-cas, entrées, plats principaux et autres desserts d'Allemagne, d'Espagne, de France, d'Italie, d'Angleterre et des Pays-Bas. Bien entendu, selon la philosophie de BORA, fabricant d'appareils de cuisine haut de gamme, beaucoup des recettes ont été basées sur les recommandations nutritionnelles définies par la marque dans le cadre de son engagement dans le cyclisme en tant que sponsor de l'équipe BORA – hansgrohe.

S'alimenter sainement et avec des produits frais au quotidien peut représenter un véritable défi. L'on peut à tout moment avoir besoin d'idées de recettes rapides et faciles. « 365 jours. Recettes du quotidien – saines et faciles » est un livre de recettes issu d'une collaboration entre BORA et l'éditeur Gräfe & Unzer et vise à motiver de nombreux élan. Les recettes qu'il recense ne sont pas associées à l'utilisation d'un système d'aspiration sur table de cuisson BORA, et s'adressent ainsi à tous les cuisiniers à la recherche d'idées pour une alimentation saine.

Les experts de BORA, tels que l'autrice culinaire Bettina Matthaei et les chefs BORA Luigi Cassago, Jaime Seva, Henk van den Born, ou encore le pâtissier Werner Raith, y revisitent de nombreux classiques en y ajoutant leur propre touche d'enthousiasme et de talent. Tous les plats ont un point en commun : ils promettent un plaisir riche en variété et en nutrition, ainsi qu'un plaisir équilibré accessible sans effort démesuré. Découvrez une cuisine raffinée et ancrée dans ses origines, mais aussi faite d'associations inattendues, pour vous faire découvrir une gastronomie européenne accessible à tous. Ces recettes transforment la cuisine du quotidien en véritable plaisir culinaire.

Chaque recette est introduite par une brève description du contexte culturel ou culinaire du plat ou des ingrédients. Le « porridge à la Bircher » ou les « tartines de jambon et chutney minute à la mangue » figurent au chapitre des amuse-bouches constituant un en-cas sain, que ce soit pour faire le plein d'énergie pour démarrer la journée ou entre les repas. En entrée, le livre propose notamment une « soupe hollandaise à la moutarde et au saumon Stremel » ou une « saltimbocca et dorade ». Même si les recettes semblent sophistiquées à première vue, comme la « pizza blanche au chou noir et aux raisins secs » ou le « poké aux boulettes de champignons », elles ne nécessitent pas les talents d'un chef étoilé pour offrir un résultat délicieux. Quant aux desserts, comme le flan espagnol, la tarte au calvados ou les pains au lait au pavot, si soigneusement élaborés soient-ils, s'avèrent non seulement tout à fait accessibles, mais aussi excellents pour le moral.

Outre les recettes, le livre présente des illustrations grand format en guise de sources d'inspiration supplémentaires. Les informations et conseils pratiques de nutrition des plus passionnants, notamment dispensés par Robert Gorgos, conseiller en nutrition pour l'équipe BORA – hansgrohe, contribueront également à favoriser une alimentation équilibrée.

D'autres thématiques pratiques, comme « Faire ses courses pour un quotidien sain », expliquent avec simplicité et concision pourquoi certains aliments ne doivent pas manquer dans le quotidien. Le chapitre de cuisine avec herbes et épices, le batch cooking, les associations de saveurs et la préparation d'en-cas sains s'ajoutent à l'orientation pratique du livre.

Ce faisant, « 365 jours » n'est pas un recueil d'instructions rigides. Il propose des possibilités d'expérimentation et invite le lecteur à la créativité afin d'adapter les plats aux goûts et besoins de chacun. Dans cette optique, de nombreuses recettes sont notamment proposées en variante végétarienne ou avec des produits de saison, pour des produits toujours frais et adaptés à la circonstance. Le plaisir culinaire passe aussi par les yeux, et les recettes sont accompagnées de photos des plats mis en scène réalisées dans le studio de BORA. Le titre « 365 jours » a été soigneusement choisi pour illustrer l'utilité quotidienne de l'ouvrage : que ce soit une omelette aux tomates cerises, à la feta et au basilic ou des linguine aux citrons et burrata, l'on y trouve des idées de recettes rapides, faciles et saines, idéales après une longue journée de travail. Le livre est disponible au prix de 29 € sur Amazon et auprès des distributeurs BORA.

Vous souhaitez premièrement en avoir un aperçu ? Retrouvez-en ici quelques recettes. [Extrait du livre de recettes au format PDF]

Description

« 365 jours » Recettes du quotidien – saines et faciles

- Publié chez Gräfe & Unzer
- Format : 23 x 26 cm
- Contenu : 224 pages
- Contenu : plus de 90 recettes
- ISBN DE 978-3-8338-9082-6
- Prix de vente conseillé : 29,00 €
- Disponible à la commande sur Amazon ou auprès d'un distributeur BORA



Cabillaud rôti aux tomates cerises et à la purée de haricots



Linguine au citron et burrata



Mousse au chocolat légère

Crédit photo : BORA

« Croustillantes. Tendres. Juteuses. » : des plats délicieux à préparer au four à vapeur BORA X BO

Le titre à lui seul éveille les sens : « Croustillantes. Tendres. Juteuses. » est un livre proposant des recettes saines pour le quotidien, spécialement élaborées pour une préparation au four à vapeur BORA X BO. Il fait suite à l'ouvrage « Haute gastronomie au four à vapeur », dans lequel des chefs étoilés comme Johann Lafer et Eckart Witzigmann ont revisité leurs classiques pour l'innovant four BORA.

Avec plus de 70 recettes élaborées pour le quotidien, le nouvel ouvrage propose des plats traditionnels de toutes les régions du monde, de la bavette marinée à l'onsen tamago, en passant par le fondant au chocolat, à préparer dans le four à vapeur professionnel. Les précieux conseils des experts de BORA parfument le plaisir de cuisiner dans le quotidien d'aujourd'hui.

« Croustillantes. Tendres. Juteuses. » est un livre de recettes pour tous ceux qui cuisinent au four à vapeur, et favorise variété, plaisir, équilibre et nouveauté dans les repas quotidiens.

Le livre est disponible au prix de 19 € sur Amazon et auprès des distributeurs BORA.

Vous souhaitez premièrement en avoir un aperçu ? Retrouvez-en ici quelques recettes. [extrait du livre pdf]



Cuisiner chez soi tous les jours sans effort avec le four à vapeur : « Croustillantes. Tendres. Juteuses. » propose aux amateurs du four à vapeur professionnel BORA X BO plus de 70 recettes pour le quotidien.

Crédit photo : BORA

Description

Croustillantes. Tendres. Juteuses. Cuisiner en toute simplicité au four à vapeur : des recettes pour le four BORA X BO.

- Autopublié par BORA
- Format : 21 x 24 cm
- Contenu : 192 pages
- Contenu : plus de 70 recettes
- Disponible à la commande dès maintenant sur Amazon ou auprès d'un distributeur BORA



Saumon sur salade concombres-radis



Gyros de céleri-rave au tzatziki



Crème brûlée à la noix de coco-ananas

Téléchargement des images : <https://www.bora.com/fr/fr/entreprise/presse/>



À propos de l'entreprise

BORA développe et produit des appareils de cuisine innovants au design haut de gamme. Le groupe austro-allemand présente son portefeuille à l'international sous le slogan « More than cooking. » Depuis sa fondation par Willi Bruckbauer en 2007, l'entreprise s'est donné pour ambition de mettre en question le *statu quo* pour révolutionner l'espace de vie de la cuisine. La mission : proposer des produits d'exception pour une expérience d'exception.

Tout a commencé par les systèmes innovants qui, grâce à une ingénieuse technologie, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas depuis la table de cuisson, et dont le développement continu se poursuit selon les exigences perpétuelles de perfection de BORA. L'offre de BORA s'est ensuite étendue avec l'arrivée de BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, et le multitiroir BORA qui l'accompagne, puis de l'éclairage et des systèmes de réfrigération et congélation de la marque. Les produits BORA se distinguent par leurs performances maximales et leur facilité d'utilisation et de nettoyage. Grâce à leur design intemporel, ils se fondent dans l'espace de vie de toutes les cuisines pour y garantir air pur et vue dégagée.

BORA emploie aujourd'hui plus de 500 collaborateurs dans le monde, en particulier sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans les BORA Stores à Munich et Herford. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans plus de 60 pays du monde.

Dès 2009, l'entreprise recevait sa première distinction dans le cadre du concours d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen », du Deutscher Gründerpreis et de nombreux prix Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards et iF Design Awards, entre autres.

Pour plus d'informations, accédez à bora.com

Contact presse de l'entreprise BORA

BORA Public Relations

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

bora.com