



352 páginas  
Tradução: Bruno Fiuza  
Consultoria: Flávia G. Pantoja



Crème brûllé de café  
Acesse esta e outras receitas em:  
<http://bit.ly/TrParis>



# Minha cozinha em Paris

Receitas e histórias

David Lebovitz

Um dos 10 melhores livros de culinária do ano,  
por *Los Angeles Times*, *Chicago Tribune* e *Washington Post*

“Um livro apaixonante, com uma combinação  
perfeita de pratos esperados e inesperados.  
A comida francesa personalizada e desmistificada,  
para se fazer em casa, da melhor maneira.”

*Publishers Weekly*

Cozinheiro profissional, o americano David Lebovitz trabalhou por 13 anos no renomado Chez Panisse de Alice Waters, até deixar o restaurante para se dedicar a escrever sobre comida. Pouco depois, já autor de sucesso e de um blog que ultrapassaria 2 milhões de acessos por mês, ele empacotou sua frigideira de ferro fundido e o laptop e se mudou para Paris – justamente quando a culinária da França se reinventava e uma nova geração de chefs incorporava à tradição técnicas e ingredientes de diversas partes do mundo.

Nesse livro, David recria os clássicos, nos introduz a pratos menos conhecidos e apresenta 100 receitas que refletem o jeito parisiense moderno de comer. Aqui estão a Sopa de cebola, o Cassoulet, a Omelete de ervas frescas, o Croque-monsieur e o Coq au vin, assim como Costelinhas de porco caramelizadas, Cordeiro assado com vegetais refogados e Cuscuz israelense com limão e pistache. E, claro, há as sobremesas: Bolo quente de chocolate com calda de caramelo salgada, Cheesecake francês, Financiers, Crème brûllée de café e muito mais.

Entremeando receitas a deliciosas histórias inspiradas em seu dia a dia, Lebovitz traça também um verdadeiro guia afetivo e gastronômico de Paris, enquanto desbrava a cidade em busca dos ingredientes mais frescos e da madeleine perfeita. Tudo isso ilustrado com belíssimas fotografias!

**DAVID LEBOVITZ** é cozinheiro profissional e chef pâtissier. Em 2004, mudou-se para Paris, e seu blog, [davidlebovitz.com](http://davidlebovitz.com), tornou-se um fenômeno. Escolhido como um dos 5 top chefs confeitadores da Bay Area pelo *San Francisco Chronicle*, tem diversos livros publicados, entre eles *The Perfect Scoop*, *Ready for Dessert*, *The Great Book of Chocolate* e *A doce vida em Paris*. Colabora também para *Bon Appétit*, *Food & Wine*, *Cook's Illustrated*, *Saveur*, *Los Angeles Times*, *New York Times*, entre outros.