

CÉLINE BRISSET

photographe culinaire



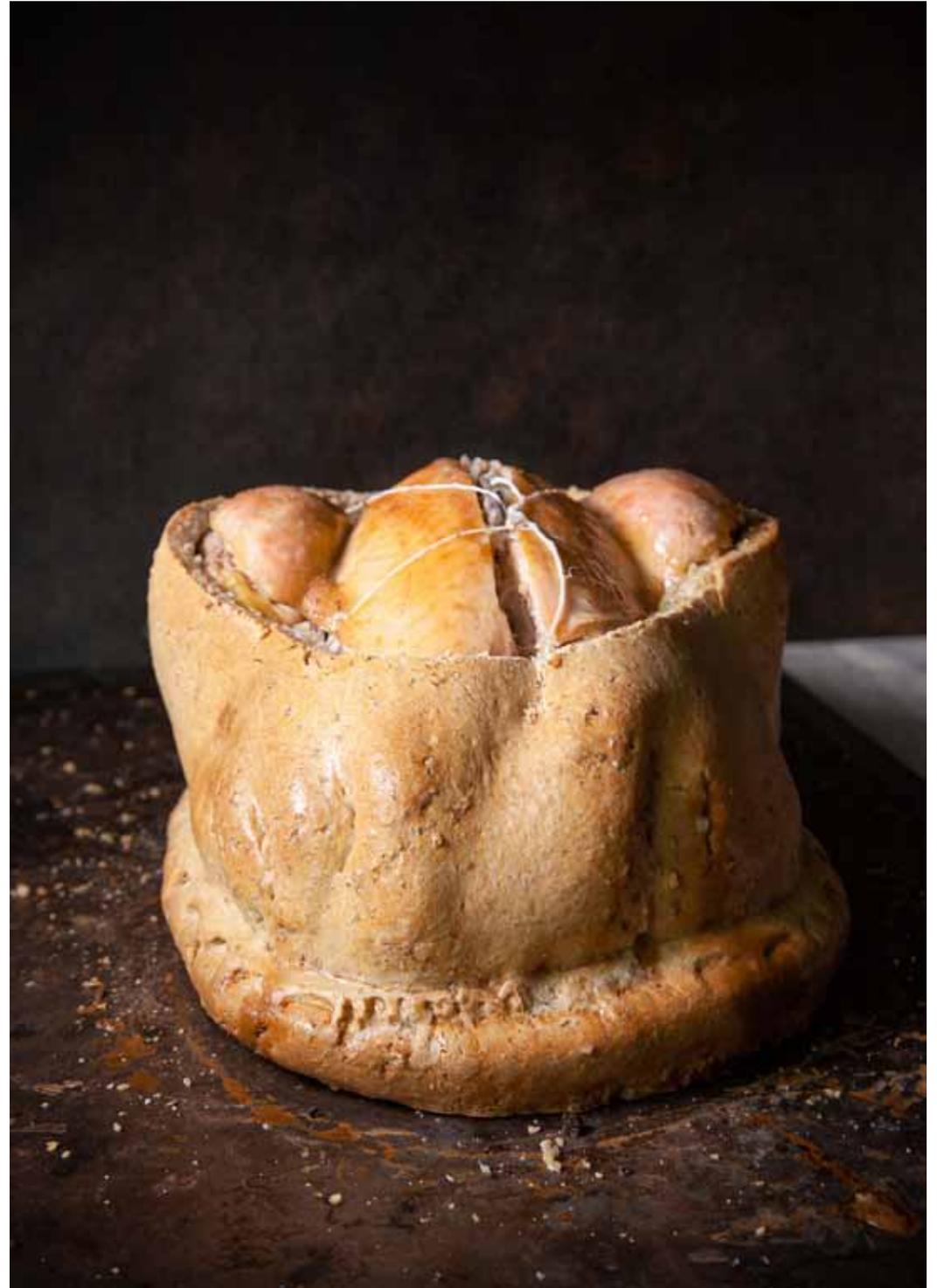
Architecte passionnée de cuisine, je me consacre aujourd'hui à la photographie culinaire et à la rédaction d'articles sur la gastronomie. Pour chaque photo, je gère la conception de la recette, la réalisation du plat, le stylisme de l'assiette et la mise en scène de l'ambiance. N'hésitez pas à me contacter, je suis toujours à la recherche de nouveaux projets et de nouvelles collaborations.

mail : celine.brisset@laposte.net
tel : 06 64 86 69 54
cuisine / studio dans le 78 et à Paris















Versez la farine sur le plan de travail, ajoutez le sel et faites un puits. Cassez les œufs dedans et mélangez progressivement pour incorporer la farine petit à petit.



Ajoutez l'huile d'olive si la pâte vous semble trop sèche et pétrissez environ dix minutes avec la paume des mains jusqu'à ce que la pâte soit bien souple. Avant d'utiliser le laminoir, laissez la pâte reposer au moins une heure filmée au frais.



Coupez la boule de pâte en quatre et étalez un morceau au rouleau à pâtisserie de façon à pouvoir le passer dans le laminoir réglé sur la plus grosse épaisseur.



Récupérez la pâte, pliez-la en trois sur elle-même et repassez-la dans l'autre sens. Répétez cette opération deux fois et diminuez progressivement l'épaisseur jusqu'au cran 4.



Réservez la bande obtenue et faites de même avec les autres morceaux.



À l'aide d'un emporte-pièce rond (7 cm) ou au couteau, ou à la roulette (si vous préférez des raviolis carrés) découpez la pâte.



Disposez des petits tas de farce au centre. Humidifiez le pourtour avec de l'eau avant de reformer le ravioli pour qu'il soit bien soudé.



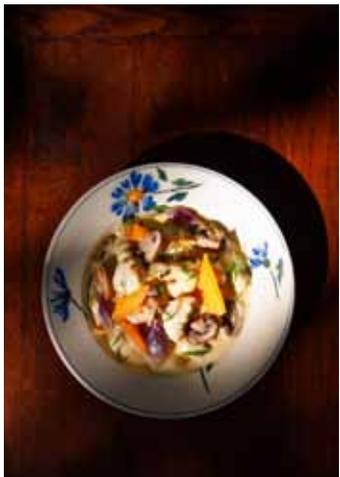
Déposez les raviolis sur une planche bien farinée sans qu'ils ne se touchent. Ils sont meilleurs quand ils sont cuits aussitôt mais vous pouvez aussi les congeler.

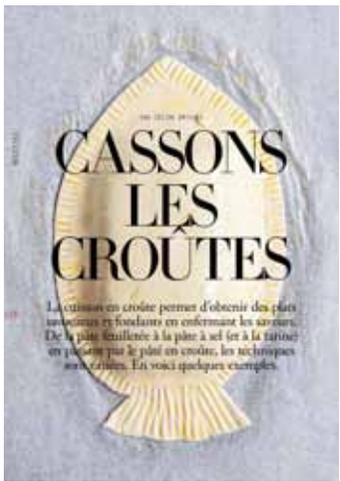




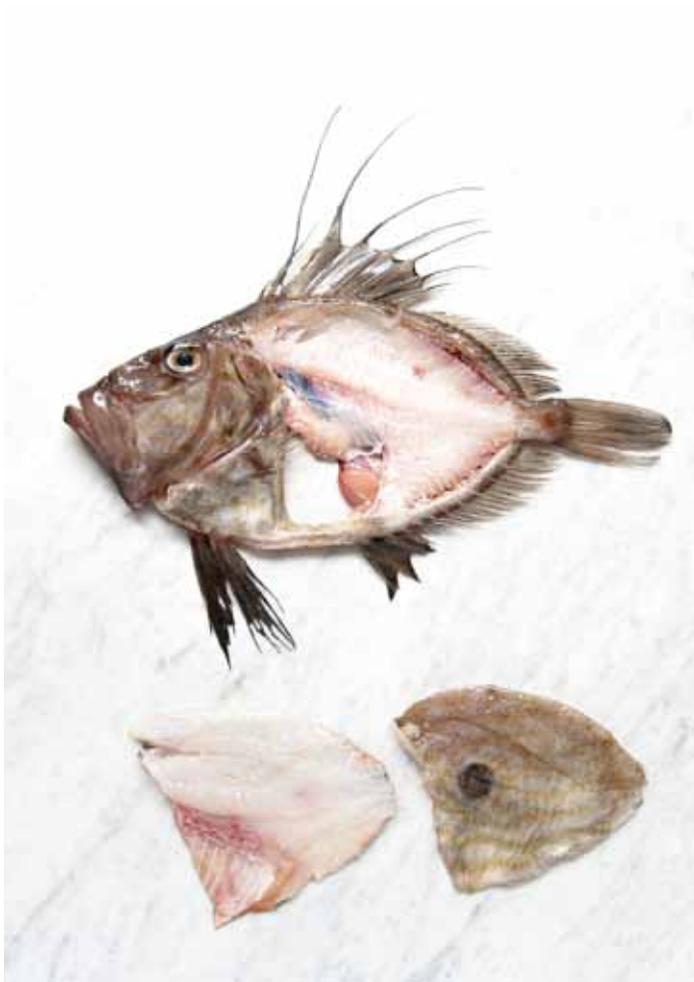












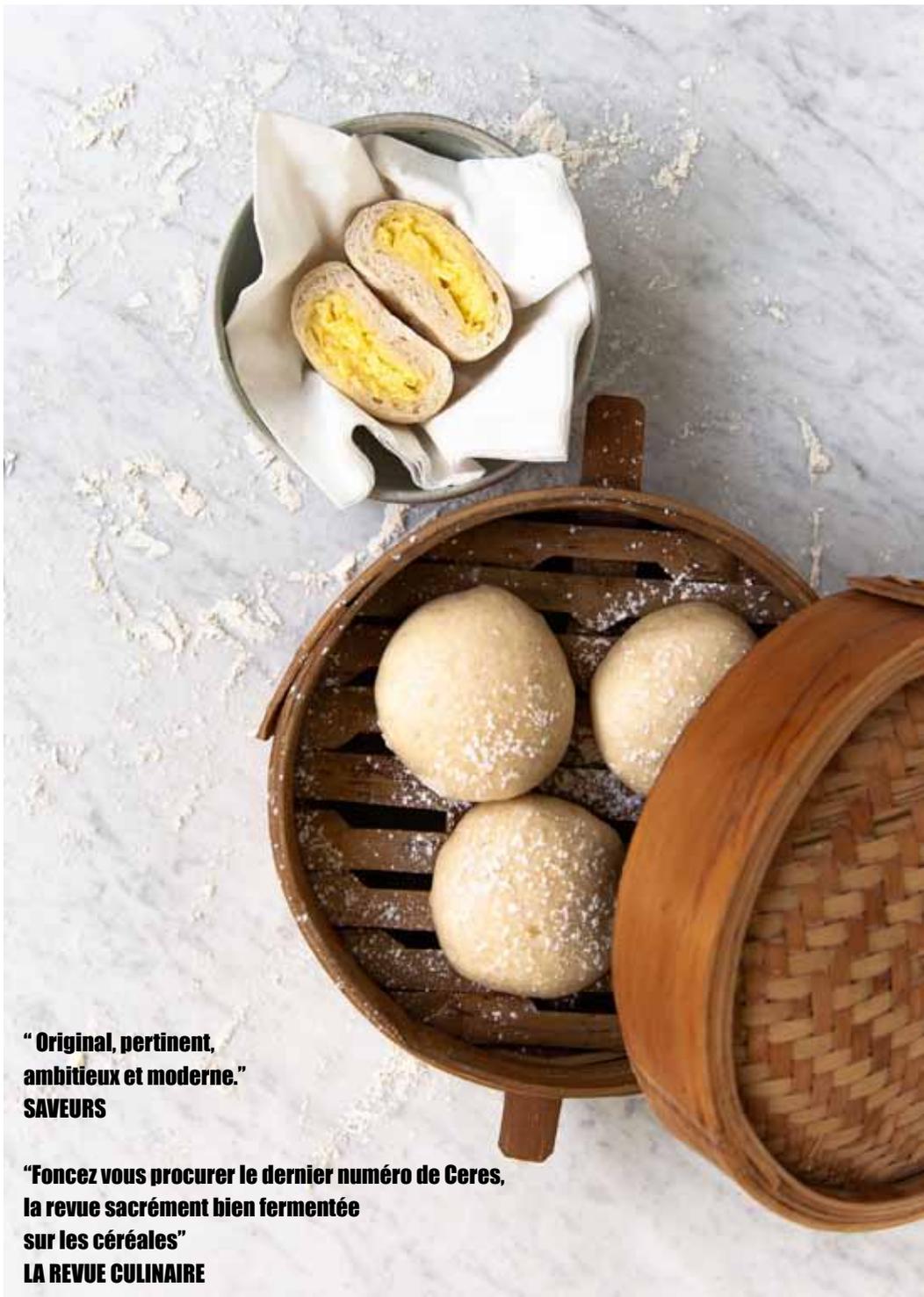




**"Tout fait envie"
FOU DE PATISSERIE**

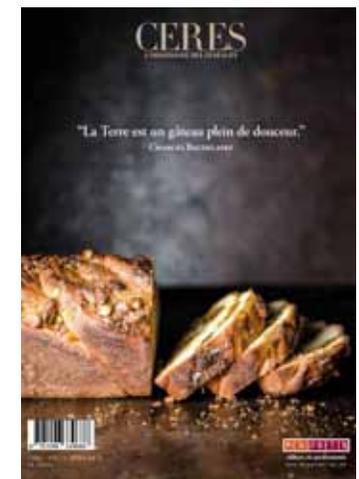
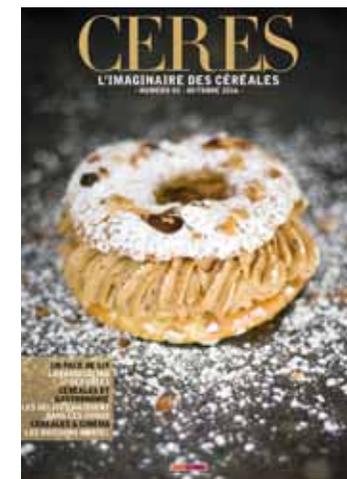
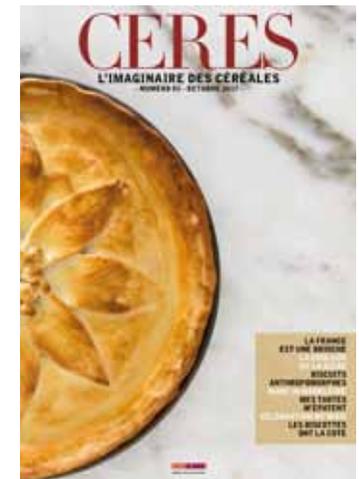
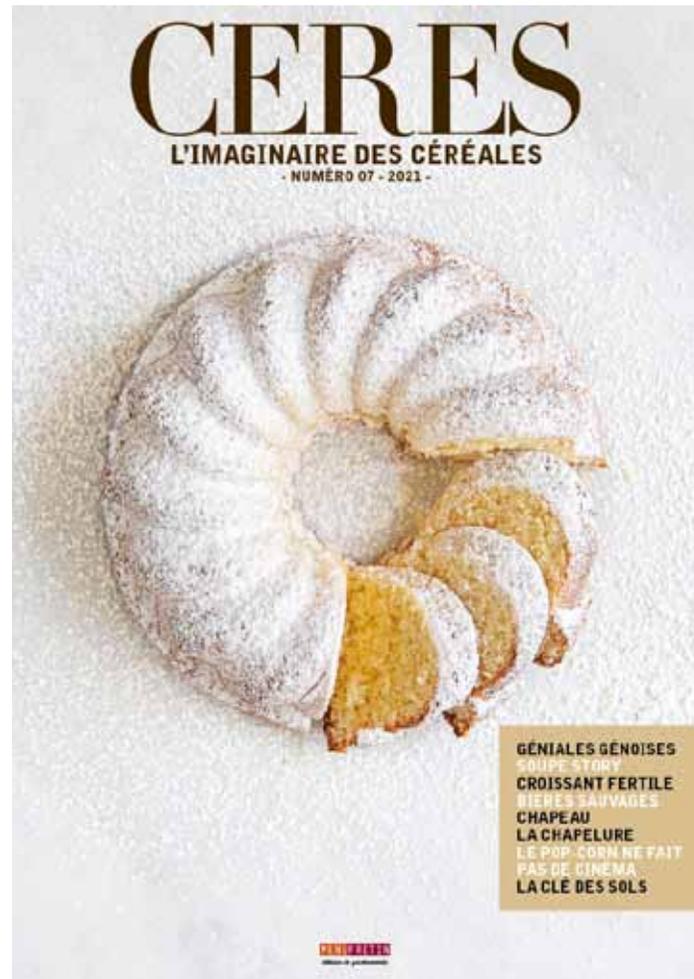
**"Il y a du bon grain dans cette cuisine humble et gourmande"
LIBERATION**





**“Original, pertinent,
ambitieux et moderne.”
SAVEURS**

**“Foncez vous procurer le dernier numéro de Ceres,
la revue sacrément bien fermentée
sur les céréales”
LA REVUE CULINAIRE**





“ Une ode à la mer pour se régaler
 autour de nombreuses recettes iodées! ”
LA REVUE CULINAIRE

Reportages. Une femme à la mer - Hiver le poisson - Pour en connaître un rayon - Le baron aime les crevettes - L'antioche de la pêche à la sèche...

Recettes et techniques. Cold fish - Miel, moche mais alléchante - Tout est bon dans le poisson - Lesya, feuille, rido, les pesto parfaits...

Culture. La sole meunière nous rend-elle dans la farine? - Comment la pêche se réinvente-t-elle? - Le peintre, le cuisinier et la rade...

embruns

LA CUISINE DE NOS MERS - N°1 - 2021

MÉTIERS
REPORTAGES
HISTOIRES
EMBARQUEMENT
INSOLITE
RECETTES
ESPÈCES
PORTRAITS

**Le poisson se cuisine
 avec passion!**

MENU PRETIN





*Le beau lait - Boîtes à pizza - À la recherche du thon perdu - Le temps suspendu
Nicolas Appert a-t-il inventé l'open source ?*

REVUE CONSERVATOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

#appert

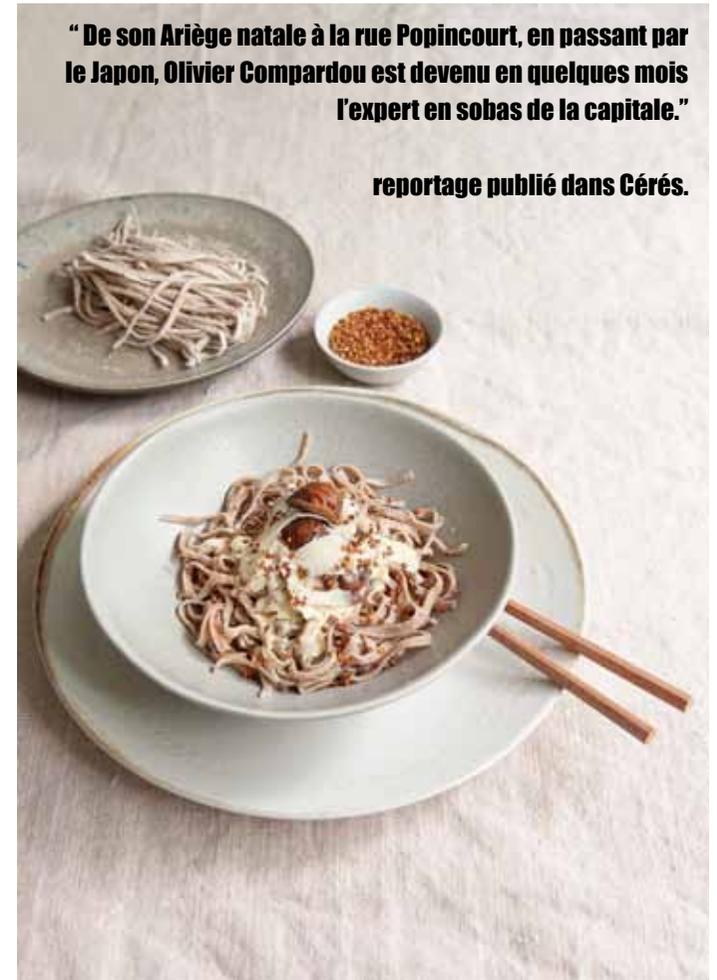
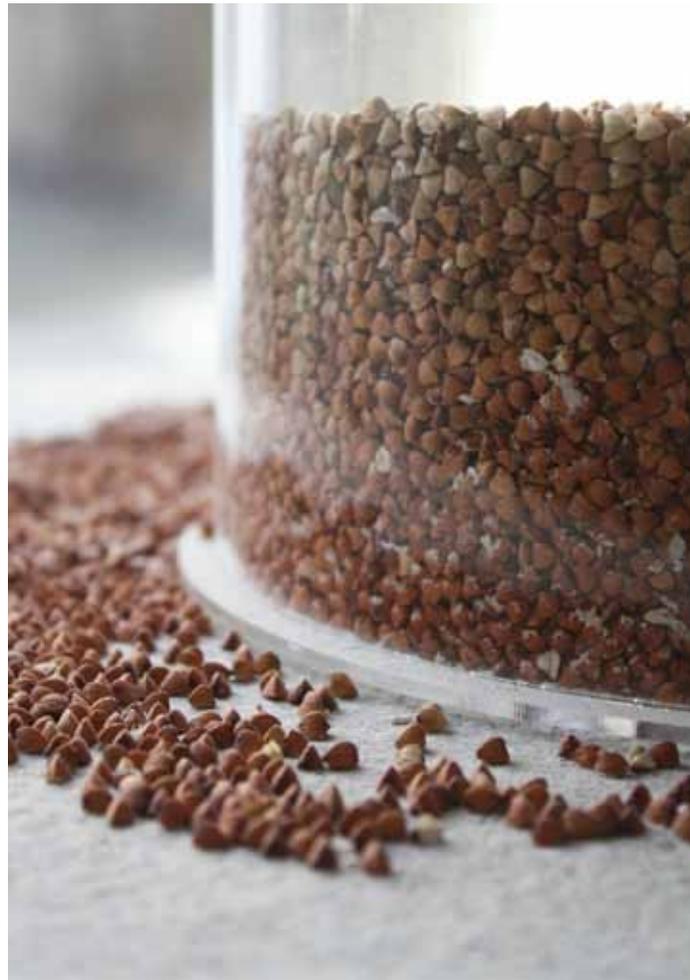
NUMÉRO DEUX - AUTOMNE 2017



*On a toujours besoin
de petits pois chez soi !*

MENTHE
éditions de gastronomie





THE CULTURE BRIDGE

DES SOBAS À PARIS

Les sobas sont de fines pâtes d'origine japonaise à base de farine de sarrasin. Aujourd'hui, on en fabrique même à Paris.



