



Brice Morvent présente sa Junk Food

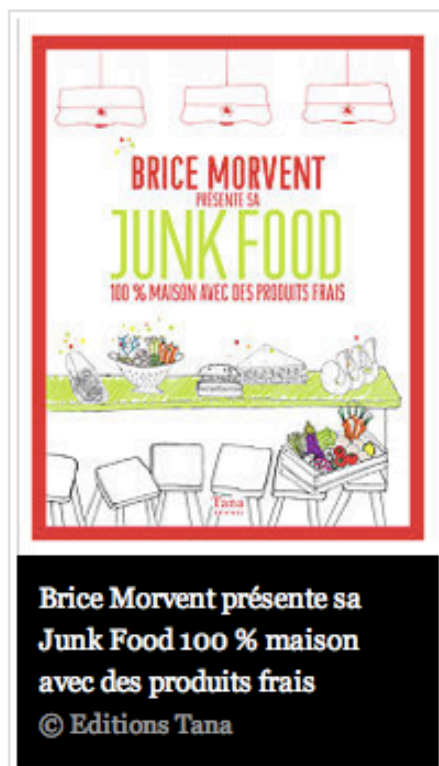


Sublimer la junk food ? Pari tenu pour le chef du Comptoir de Brice, qui livre dans son ouvrage 50 recettes de "Junk Food 100 % maison avec des produits frais".

De la *junk food* comme fil rouge pour un premier livre de recettes... Il fallait oser ! Symbole de malbouffe et de repas pris sur le pouce, la *junk food* n'a pas que des amateurs.

Plutôt que de renier cette tendance culinaire qu'il a vu naître, Brice Morvent a décidé de la cuisiner car "*elle fait partie de notre vie et correspond à une envie subite, une addiction, une tentation irrésistible*" même si "*l'on sait qu'elle n'est pas bonne pour nous*", (...) "*ni ce qu'elle contient*". Pour Brice, il suffit ni plus ni moins de "*l'humaniser en élaborant soi-même ses recettes avec de vrais et bons produits*". Et c'est ce qu'il a fait dans son ouvrage "**Junk Food 100 % maison avec des produits frais**" aux Editions Tana, dans lequel il propose croque-monsieur, wrap, hot dog et autre cheesecake, faits maison.

Brice Morvent est en effet persuadé qu'il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises choses dès lors que l'on connaît l'origine des produits que l'on utilise. Ses recettes de *junk food* n'échappent pas à cette règle. Ainsi la pizza devient-elle pizzeta à la truffe, le croque-monsieur, un croque-canard, et le kebab un wrap kebab. Quand la *junk food is good*, on en a l'eau à la bouche !



**Brice Morvent présente sa
Junk Food 100 % maison
avec des produits frais**

© Editions Tana

Et si vous relevez à votre tour le défi en participant aux **Fourneaux Show spécial Junk Food maison**. Le grand gagnant ira cuisiner sa recette au Comptoir de Brice, le restaurant de Brice Morvent.