Casa Bandera

TRANSFORME TES DÎNERS AVEC TES INVITÉS

NOS 10 SAUCES POUR PÂTES SANS ÊTRE UN CHEF

L'Art des Sauces Italiennes

DE NOTRE FAMILLE À LA TIENNE

DÉJÀ +10K GOURMANDS SÉDUITS, ET TOI ?

Transforme Tes Dîners en Expériences Italiennes Inoubliables

Marre de toujours tourner autour des mêmes plats de pâtes ? Pas le temps ? Stressé aux fourneaux ? Tu n'es pas chef ?

Et si je te disais qu'avec **10 sauces faciles, savoureuses et authentiques**, tu peux transformer un simple dîner en un véritable festin italien ?

Que tu puisses épater tes invités sans passer des heures en cuisine ?

C'est exactement ce que ce livre va t'apprendre.

Je m'appelle Vale', j'ai 34 ans, et je vis à Annecy, la Venise des Alpes, avec ma famille.

Tout a commencé dans la cuisine de ma **Nonna,** où chaque plat racontait une histoire et chaque geste était un acte d'amour.

Là, j'ai appris que la vraie cuisine italienne, c'est avant tout du cœur, de la passion… et un peu de farine sur les mains.

Avec Mae et notre petite Rose, nous avons imaginé **Casa Bandera** comme un foyer ouvert : chaleureux, authentique, vivant.

Ici, recevoir n'est pas un travail, c'est un art de vivre, une célébration de la **Dolce Vita**.

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Aujourd'hui, je t'ouvre les portes de notre cuisine pour que toi aussi, tu puisses :

- **Éblouir tes convives** grâce à des sauces maison faciles et délicieuses.
- **Découvrir des secrets de famille** transmis depuis 3 générations.
- **Cuisiner avec plaisir**, sans stress ni complications.

Ce que tu trouveras dans ce livre :

- **10 sauces incontournables** que tes invités n'ont jamais goûtées.
- **Conseils de préparation express** pour gagner du temps tout en gardant l'authenticité italienne.
- **Accords pâtes & vins** pour sublimer chaque plat avec élégance.
- **Ingrédients simples et accessibles**, pour une cuisine italienne authentique et saine.
- **Photos et étapes détaillées** pour des sauces parfaites à chaque fois.
- **Anecdotes et secrets italiens**, pour te plonger dans la vraie Dolce Vita.

Chaque sauce est une invitation à **partager, transmettre et surprendre**.

Que tu prépares un dîner romantique, un dîner entre amis ou en famille, tu trouveras ici l'inspiration pour transformer chaque plat en moment mémorable.

Prépare-toi à briller en cuisine avec la **classe italienne**… et à réinventer tes soirées pâtes avec **Casa Bandera** !

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Sommaire

Clique sur la recette ou le chapitre de ton choix

Transforme Tes Dîners en Expériences Italiennes Inoubliables

Sommaire

Nos Sauces

- Sauce Amalfi
- Sauce Carbonara Calabrese
- Sauce Genovese
- Sauce Gorgonzola
- Sauce Pescatore
- Sauce Positanese
- Sauce Primavera
- Sauce Ragù de Canard
- Sauce Salvia
- Sauce del Sole

Remerciements

Rejoins-Nous

Avis de Droits d'Auteur (Copyright)

Limitation de Responsabilité

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Sauce del Sole

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Anecdotes *Une recette que j'ai inventée en m'inspirant de notre road trip sur la côte amalfitaine, avec Mae et Rose à nos côtés. Un mélange d'arômes méditerranéens pour te réchauffer le cœur et te transporter sur cette fameuse côte ensoleillée.*

Difficulté 2/5 **C**oût faible **T**emps de préparation 15 minutes **T**emps de cuisson 30 minutes **G**luten	**P**ortions 2 **C**alories 763 kcal **U**stensiles balance, casserole, poêle, couteau, planche à découper, louche, pince à servir, râpe à fromage, passoire, spatule **S**aison été

Sauce

Tomates cerises rouge et jaunes 600 g

Gousses d'ail 2

Oignon 1

Olives taggiasche

Câpres

Huile d'olive extra vierge

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Basilic frais

Origan

Sel

Suggestion d'accompagnement

Fettucce 250 g

Stracciatella 100 g

Zeste d'un citron non traité

Poivre

1 Lave les tomates cerises et laisse-les entières. Émince finement l'oignon. Écrase les gousses d'ail entières avec le plat d'un couteau, sans les peler. Rince et égoutte les câpres. Cisèle le basilic frais.

2 Dans une grande poêle, fais chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen. Ajoute l'oignon émincé et les gousses d'ail écrasées. Fais-les revenir jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et l'ail légèrement doré.

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

3 Ajoute les tomates cerises entières, les olives taggiasche et les câpres. Sale généreusement, puis incorpore l'origan et quelques feuilles de basilic ciselé. Fais cuire à feu moyen pendant 30 minutes, en couvrant partiellement la poêle pour permettre à la vapeur de s'échapper. Remue délicatement de temps en temps pour éviter d'abîmer les tomates, jusqu'à ce qu'elles soient juste ramollies. Les tomates doivent mijoter doucement sans éclater complètement.

4 Lie la sauce avec des fettucce al dente et une louche d'eau de cuisson des pâtes, en mélangeant bien. Sers dans des assiettes creuses, garnis de morceaux de stracciatella et de quelques feuilles de basilic supplémentaires. Râpe finement le zeste de citron au-dessus de l'assiette. Pour finir, poivre et ajoute un filet d'huile d'olive.

Pour l'accompagnement je te conseille un rouge léger comme un Nero d'Avola, un Chianti ou un vin blanc sec fruité comme un Pinot Grigio.

Buon Appetito !

Retour au sommaire

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

Rejoins-Nous

- **Retrouve notre livre sur** www.casa-bandera.com
- **Découvre notre histoire sur** www.casa-bandera.com
- **Suis-nous sur Instagram** @casa_bandera
- **Nous contacter** contact@casa-bandera.com

Retour au sommaire

©2026 Casa Bandera - Contenu protégé par les lois sur le droit d'auteur.

TRANSFORME TES DÎNERS AVEC TES INVITÉS AVEC NOS 10 SAUCES POUR PÂTES. DES SAVEURS INÉDITES ET SURPRENANTES.

JE M'APPELLE VALE', 34 ANS. AVEC MAE ET NOTRE PETITE ROSE, NOUS PARTAGEONS L'HÉRITAGE CULINAIRE TRADITIONNEL DE NOTRE FAMILLE ITALIENNE.

APRÈS AVOIR VÉCU À BOLOGNE ET EXPLORÉ TOUTE L'ITALIE, NOUS AVONS CRÉÉ CASA BANDERA POUR TE TRANSMETTRE UNE CHOSE :
RECEVOIR AVEC ÉLÉGANCE.
GÉNÉROSITÉ.
SANS STRESS.

OUI… LA DOLCE VITA.

Valentin Bandera

CASA BANDERA