



Cuisine thaïe

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Cuisine thaïe

Thomas FELLER

Cuisine thaïe Thomas FELLER

 [Télécharger Cuisine thaïe ...pdf](#)

 [Lire en ligne Cuisine thaïe ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Cuisine thaïe Thomas FELLER

96 pages

Extrait

Extrait de l'introduction

On connaît assez mal la cuisine thaïe en France. Probablement car les cuisines chinoise et vietnamienne dominant largement les cartes des restaurants asiatiques. Or, la cuisine thaïe est certainement la meilleure cuisine asiatique et, très franchement, peut-être une des meilleures au monde.

Tout comme la cuisine française, elle peut être divisée en deux groupes. D'un côté, la cuisine de la rue, ou la cuisine quotidienne, qui est d'une très grande richesse. De l'autre, la gastronomie issue du royaume de Siam, une cuisine d'une très grande finesse et d'une belle variété que l'on pratiquait dans les palais ; sa qualité participait largement de leur réputation. La curiosité culinaire des Thaïlandais leur a aussi permis d'intégrer tout ce que les cultures étrangères leur firent découvrir, comme le piment qu'apportèrent les Portugais au XVIe siècle. Aujourd'hui, tout se mélange un peu pour former la cuisine thaïe, où se mêlent des currys aux parfums subtils et de simples soupes de pâtes. Enfin, sachez que dans la restauration thaïe, il n'y a pas vraiment d'ordre dans le service, où, le plus souvent, on apporte plusieurs plats en même temps, dans lesquels chacun va picorer, le tout bien sûr accompagné de riz. C'est pourquoi vous trouverez à la fin de ce livre quelques exemples de menus pour vous guider.

Les ingrédients essentiels et substitutions possibles

Cuisiner thaï n'est pas compliqué et on trouve maintenant tous les produits essentiels chez les bons maraîchers et dans les épiceries asiatiques. Un truc : la plupart se congèlent à merveille, alors, achetez de grosses quantités et faites des réserves !

Le combava : c'est un petit citron vert sauvage originaire d'Inde. On utilise son zeste, le jus étant quasi inexistant. À défaut, remplacez-le par du citron vert.

La feuille de combava : on l'appelle aussi feuille de citronnier ou feuille de bergamote. Elle est irremplaçable, on la trouve dans les épiceries indiennes et elle se congèle parfaitement. À défaut, votre cuisine sera aussi très bonne sans !

(...) Présentation de l'éditeur

Des plats si parfumés

Dans la cuisine thaïlandaise, tout est affaire d'équilibre entre saveurs, textures et couleurs des mets.

Découvrez des ingrédients originaux : curry, menthe, citronnelle, coriandre, basilic rouge... dans les salades, soupes, plats ou desserts qui font le succès de cette cuisine asiatique. Et si vous n'avez pas accès facilement à ces produits, l'auteur vous propose des ingrédients de substitution !

50 recettes aux saveurs venues d'ailleurs

Les recettes de base : pâte de curry rouge, sauce ajaad mais aussi nems au porc, beignet de poulet au curry rouge, salade de crevettes et noix de coco, salade de mangue verte, soupe de nouilles au curry jaune, bœuf panaeng, curry de canard au poivre vert, riz gluant, wok de légumes, sans oublier quelques douceurs : curry de bananes et d'ananas, verrine de tapioca, litchis et fruit de la passion...

Biographie de l'auteur

Thomas Feller est traiteur et auteur de nombreux livres de cuisine chez First, dont *Verrines qui friment*, *Tartines craquantes* et *Que faire avec... la tomate* dans la collection "Toquades".

Download and Read Online Cuisine thaïe Thomas FELLER #3BTRQVFP70C

Lire Cuisine thaïe par Thomas FELLER pour ebook en ligne Cuisine thaïe par Thomas FELLER
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Cuisine thaïe par Thomas FELLER à lire en ligne. Online Cuisine thaïe par Thomas FELLER ebook
Téléchargement PDF Cuisine thaïe par Thomas FELLER Doc Cuisine thaïe par Thomas FELLER
Mobipocket Cuisine thaïe par Thomas FELLER EPub
3BTRQVFP70C3BTRQVFP70C3BTRQVFP70C