



SOUPES ASIATIQUES

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

SOUPES ASIATIQUES

STEPHANIE DE TURCKHEIM

SOUPES ASIATIQUES STEPHANIE DE TURCKHEIM

 [Télécharger SOUPES ASIATIQUES ...pdf](#)

 [Lire en ligne SOUPES ASIATIQUES ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne SOUPES ASIATIQUES STEPHANIE DE TURCKHEIM

95 pages

Extrait

Introduction

Les soupes asiatiques font souvent rêver dès qu'elles arrivent sur la table. On est tout de suite transporté dans un monde de saveurs, de couleurs, de formes et de textures très différentes. C'est un vrai voyage des pupilles et des papilles. Elles ne ressemblent en rien à nos soupes traditionnelles et sont même peut-être plus complètes et légères grâce aux épices, qui aident à la digestion.

Les ingrédients utilisés sont très différents de la cuisine traditionnelle européenne. Les saveurs, les goûts et les textures le sont également. La citronnelle, la coriandre, le basilic thaï ou le gingembre ont des parfums enchanteurs et subtils. Les légumes sont très différents, toutes sortes de choux, de champignons, du liseron d'eau... Les sauces, très salées, aigres-douces ou pimentées, sont à découvrir. Il faut vraiment passer un peu de temps dans une épicerie asiatique pour s'y retrouver et surtout pour arriver à trouver les produits qui nous satisferont ou nous conviendront le mieux. Découvrez aussi une multitude de pickles qui agrémenteront et relèveront les soupes. Selon les marques, et c'est important de le souligner, les saveurs et les textures ne seront pas les mêmes. Par exemple, concernant les nouilles, elles sont toutes très différentes. Les nouilles soba, qui contiennent de la farine de sarrasin, seront, en fonction des marques, plus ou moins foncées, plus ou moins fines. Les nouilles udon sont très épaisses et moelleuses, mais à vous de savoir si vous les aimerez plutôt sèches ou fraîches. Faites attention aussi aux pâtes miso ou dashi, elles sont plus ou moins fortes et salées. De façon générale, plus la couleur est sombre, plus le goût est fort.

Les soupes avec des nouilles sont des plats très complets, particulièrement sains et peu gras. La base est souvent un bouillon aromatisé, que l'on agrmente avec des légumes, des viandes ou du poisson. On y ajoute ensuite différentes sortes de nouilles en fonction des goûts. Les soupes de nouilles les plus connues se nomment «ramens». Elles sont originaires de Chine et sont apparues au Japon au début du XXe siècle. Le ramen est constitué d'un bouillon, de pâtes de blé et de garniture. Les nouilles des ramens sont comparables à un pull que l'on détricote. Les ramens sont très consommés au Japon, et il existe une multitude de recettes : miso, shoyu, shio, avec du poulet ou du boeuf, avec des pousses de soja, des champignons, du liseron d'eau, du chou chinois...

Les soupes à base de lait ou de crème de coco sont souvent d'origine thaïe. Elles sont très parfumées et contiennent souvent du curry rouge ou vert et beaucoup d'épices. Vous trouverez dans cet ouvrage des recettes classiques, mais aussi des recettes inventées qui allient différents goûts et saveurs. Cette initiation aux soupes et aux ramens est une invitation à découvrir, à essayer et à adopter cette cuisine ! Présentation de l'éditeur

Découvrez les secrets des soupes pho et des ramens, et réalisez facilement des recettes asiatiques traditionnelles, loin de nos habitudes culinaires.

Déclinées en trois gammes différentes, végétariennes, avec de la viande ou du poisson, les recettes proposées dans ce livre permettent d'expérimenter une cuisine originale et facile à élaborer. À partir de quelques bouillons de base, vous pourrez réaliser une large variété de soupes, qui constitueront des plats sains, complets et digestes.

Download and Read Online SOUPES ASIATIQUES STEPHANIE DE TURCKHEIM #6MA5IT3YW0G

Lire SOUPES ASIATIQUES par STEPHANIE DE TURCKHEIM pour ebook en ligne SOUPES ASIATIQUES par STEPHANIE DE TURCKHEIM 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 SOUPES ASIATIQUES par STEPHANIE DE TURCKHEIM à lire en ligne. Online SOUPES ASIATIQUES par STEPHANIE DE TURCKHEIM ebook Téléchargement PDF SOUPES ASIATIQUES par STEPHANIE DE TURCKHEIM Doc SOUPES ASIATIQUES par STEPHANIE DE TURCKHEIM Mobipocket SOUPES ASIATIQUES par STEPHANIE DE TURCKHEIM EPub

6MA5IT3YW0G6MA5IT3YW0G6MA5IT3YW0G