



Epices

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Epices

Manisha Gambhir Harkins

Epices Manisha Gambhir Harkins

 [Télécharger Epices ...pdf](#)

 [Lire en ligne Epices ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Epices Manisha Gambhir Harkins

144 pages

Extrait

Ça pique, mais pas seulement...

Attrayantes, parfumées et mystérieuses bien que familières, les épices aiguissent les sens et excitent les papilles gustatives. Comment les définir ? Ce sont des graines, des racines, des rhizomes, des écorces, des bourgeons, des stigmates et des baies - mais pas des feuilles - qu'on trouve frais ou séchés.

Chacune ayant son arôme et sa saveur, choisir la bonne pour chaque plat est essentiel. De plus, certaines se combinent à merveille. Donc, si vous êtes novice en la matière, optez pour des mélanges qui ont fait leurs preuves comme le garam masala indien ou la pâte de curry thaïlandaise. Cela dit, les aromates se prêtent volontiers à l'invention. N'hésitez pas à faire des essais pour obtenir un bon équilibre.

Page 138, vous trouverez des conseils pour acheter, préparer, employer des épices séchées et des mélanges ainsi que pour les conserver quand ils sont vendus en grande quantité.

Dans ce livre, certaines recettes emploient des mélanges connus du monde entier qui composent de délicieux mets marqués d'une touche régionale, d'autres se limitent à une ou deux épices. Certaines franchissent les frontières culturelles, différentes régions utilisant les mêmes.

De génération en génération, les cuisiniers ont toujours fait appel à leur intuition pour améliorer ou adapter des recettes, ajoutant, ici, une pincée de chili, là, une pointe de muscade. Une seule chose compte : la création de ces recettes s'est faite dans la joie et ceux qui ont bien voulu les goûter s'en sont délectés. À votre tour ! Présentation de l'éditeur

du piment au safran, de la vanille au gingembre, les épices exaltent la saveur des plats en libérant des arômes qui réjouiront les palais des plus fins gourmets... Biographie de l'auteur

Manisha Gambhir Harkins est née à Mumbai en Inde du Sud, région où l'asafoetida, le tamarinet la cardamome font partie du quotidien. Les premières routes des épices, par voie de terre et de mer, y menaient. Pas étonnant que Manisha ait cela dans le sang ! Journaliste au magazine The Master's Table pendant plusieurs années, Manisha a remporté le prix 1999 de l'Association des critiques gastronomiques. Elle collabore à des magazines et des quotidiens et a participé à des programmes de radio de la BBC et de télévision de la chaîne Carlton Food. Elevée dans le New Jersey, Manisha a fait ses études dans le Massachusetts et a vécu à Boston, en Allemagne et en Arabie saoudite où elle a découvert d'autres épices rares. Depuis huit ans, elle vit au Pays de Galles avec son mari qui est écossais. Elle adore voyager, en Grande-Bretagne comme ailleurs, pour découvrir les cuisines locales et leurs origines. C'est son premier ouvrage de cuisine. Peter Cassidy est l'un des meilleurs photographes de cuisine britanniques. Spécialisé dans la gastronomie et les voyages, il a publié dans de nombreux magazines dont Food and Travel, Livingetc et FHM.

Download and Read Online Epices Manisha Gambhir Harkins #PO6SVJ190UA

Lire Epices par Manisha Gambhir Harkins pour ebook en ligneEpices par Manisha Gambhir Harkins
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 Epices par Manisha Gambhir Harkins à lire en ligne.Online Epices par Manisha Gambhir Harkins
ebook Téléchargement PDFEpices par Manisha Gambhir Harkins DocEpices par Manisha Gambhir Harkins
MobipocketEpices par Manisha Gambhir Harkins EPub

PO6SVJ190UAP06SVJ190UAP06SVJ190UA