



Le Livre de la cuisine thaïe

 **Télécharger**


 **Lire En Ligne**


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

Le Livre de la cuisine thaïe

David Thompson

Le Livre de la cuisine thaïe David Thompson

 [Télécharger Le Livre de la cuisine thaïe ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le Livre de la cuisine thaïe ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Le Livre de la cuisine thaïe David Thompson**

671 pages

Présentation de l'éditeur

C'est à la suite d'un changement de dernière minute dans le programme de ses vacances que David Thompson s'est rendu pour la première fois à Bangkok, où il fut séduit par la population, la culture et la cuisine locales. Depuis ce séjour décisif, il y a une vingtaine d'années, la Thaïlande est devenue sa seconde patrie. En collaboration avec des cuisiniers issus des palais royaux du pays, il se mit à recenser les recettes traditionnelles et les techniques culinaires qui se transmettaient de génération en génération. Le Livre de la cuisine thaïe est le résultat de ce travail, l'un des plus ambitieux jamais entrepris. L'auteur y présente un tour d'horizon complet de la cuisine thaïe. Après avoir évoqué la cuisine et le riz dans le contexte historique de la Thaïlande, de sa culture et de ses régions, David Thompson décrit les techniques, les ingrédients, les textures et les saveurs qui sont à la base de cette gastronomie; il livre ensuite, en près de 400 recettes, les secrets d'un art culinaire pluriséculaire. Autour du riz, l'élément central du repas thaï, on dégustera un plat-condiment, une soupe, une salade, un curry et un ou plusieurs plats d'accompagnement, abordés ici dans autant de chapitres. Un ensemble de menus vous permettra ensuite de combiner ces plats avec bonheur et de recréer l'équilibre des saveurs et le merveilleux raffinement qui sont au cœur de cette cuisine. Le livre se referme sur les en-cas, très prisés des Thaïlandais, et les desserts, que certains cuisiniers n'hésitent pas à placer au sommet de leur art. En explorant cet ouvrage, vous apprendrez à vous affranchir des recettes et commencerez à cuisiner d'instinct, en bon chef thaïlandais, et en bon chef tout court. **Biographie de l'auteur**

David Thompson est un expert mondialement reconnu de la cuisine thaïe et l'un de ses ambassadeurs les plus enthousiastes. Après son restaurant de Sydney, c'est à Londres, en 2001, qu'il ouvrit le Nahm. Ce dernier obtint rapidement une étoile au guide Michelin, devenant par là même le premier restaurant thaï à se voir décerner pareille récompense. David Thompson est actuellement consultant auprès du prestigieux Suan Dusit College de Bangkok pour la sauvegarde de l'héritage culinaire thaï.

Download and Read Online **Le Livre de la cuisine thaïe David Thompson #VRMCZY3UKGE**

Lire Le Livre de la cuisine thaïe par David Thompson pour ebook en ligneLe Livre de la cuisine thaïe par David Thompson 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 Le Livre de la cuisine thaïe par David Thompson à lire en ligne.Online Le Livre de la cuisine thaïe par David Thompson ebook Téléchargement PDFLe Livre de la cuisine thaïe par David Thompson DocLe Livre de la cuisine thaïe par David Thompson MobipocketLe Livre de la cuisine thaïe par David Thompson EPub

VRMCZY3UKGEVRMCZY3UKGEVRMCZY3UKGE