



Le Cuisine perse



Télécharger



Lire En Ligne

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

Le Cuisine perse

Neda Afrashi

Le Cuisine perse Neda Afrashi

 [Télécharger Le Cuisine perse ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le Cuisine perse ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne **Le Cuisine perse Neda Afrashi**

Reliure: Relié

Présentation de l'éditeur

Avec les ocres du safran et du curcuma, le vert des herbes fraîches et le rouge des raisins, des airelles et des grenades, la table perse est haute en couleur. C'est aussi l'une des plus riches et des plus vieilles cuisines du monde, et son influence s'étend à la plupart des pays du Moyen-Orient. Sur de grands plats sont réunis viande, riz et pois chiches parfumés à l'aneth, accompagnés de torchi (légumes et fruits marinés dans le vinaigre, le sel et la coriandre) et de mast (yaourt au concombre et à la menthe sèche). Beaucoup de ces mets, aux vertus médicinales, se caractérisent par une subtile saveur aigre-douce, comme le Shirin polo, qui mêle riz, pistaches, raisins secs, zestes d'orange amère et poulet braisé, ainsi que par la présence d'herbes, comme dans l'Ash-jo, soupe épaisse à l'orge perlée, agneau et menthe séchée. Livre de recettes, cet ouvrage raconte aussi en histoires et en images la vie quotidienne en Iran à travers ses traditions autour de la table, ses marchés, sa littérature et ses enluminures, son architecture et ses paysages, ses hommes et ses femmes...

Biographie de l'auteur

Neda Afrashi est née en 1972 à Téhéran. Elle a passé son enfance au Khuzestan, près de la frontière avec l'Irak. Grâce à ses multiples voyages en Europe, elle a acquis une grande expérience de la cuisine internationale, mais a toujours gardé une grande affection pour la cuisine perse. Pendant de nombreuses années, elle a étudié son histoire, collecté et testé ses recettes. Elle vit à Téhéran. Oswald Baumeister est photographe culinaire en Allemagne. Au-delà de l'Europe, il a fait de nombreux reportages au Mali, en Tunisie, en Birmanie, au Congo et en Mongolie. Florentine Schwabbauer, qui a réalisé les photos d'ambiances, est directrice éditoriale chez Christian Verlag, maison d'édition allemande.

Download and Read Online **Le Cuisine perse Neda Afrashi** #NBW86GSAY74

Lire Le Cuisine perse par Neda Afrashi pour ebook en ligneLe Cuisine perse par Neda Afrashi
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 Cuisine perse par Neda Afrashi à lire en ligne.Online Le Cuisine perse par Neda Afrashi ebook
Téléchargement PDFLe Cuisine perse par Neda Afrashi DocLe Cuisine perse par Neda Afrashi
MobipocketLe Cuisine perse par Neda Afrashi EPub
NBW86GSAY74NBW86GSAY74NBW86GSAY74