



La cuisine portugaise

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

La cuisine portugaise

Liliane Otal

La cuisine portugaise Liliane Otal

 [Télécharger La cuisine portugaise ...pdf](#)

 [Lire en ligne La cuisine portugaise ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne La cuisine portugaise Liliane Otal

62 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

Depuis le XVe siècle, les Portugais ont enrichi leur gastronomie grâce à la découverte de la route des épices par Vasco de Gama. Les plats traditionnels ont été revisités et agrémentés par la coriandre, le poivre ou le piment. À partir de cette époque, la cuisine portugaise s'est ouverte à la diversité.

La cuisine actuelle reste marquée par ces apports lointains et différents. Le piripiri, par exemple, est un piment fort qui accommode de nombreux plats : crevettes, poulet, jambon...

Mais la vedette incontestée de la cuisine portugaise est la morue : le bacalhau. Les Portugais prétendent qu'il existe 365 recettes différentes de morue, une pour chaque jour de l'année. Ce livre en expose une douzaine parmi les plus fameuses : morue à Bras, croquettes de morue, morue aux oignons, bacalhau à Gomes de Sá... Chaque région possède ses spécialités.

Le Minho

Cette région du nord est réputée pour son vinho verde (vin jeune) légèrement pétillant qui peut être rouge ou blanc. Le vinho verde blanc est le plus célèbre. Cette région produit également une excellente charcuterie : le chouriço est une saucisse de viande de porc assaisonnée de piment et séchée. Le chouriço de sangue est une sorte de boudin de viande et de sang de porc, fumé et séché. Présentation de l'éditeur

La vedette incontestée de la cuisine portugaise est la morue, le bacalhau : il en existe une recette différente pour chaque jour de l'année. Mais ce livre vous fera découvrir d'autres aspects de cette gastronomie riche et variée. La présence des épices est une constante dans l'élaboration des recettes. La diversité des plats est étonnante : les plus rustiques (caldo verde, soupe de pierre...) côtoient des spécialités très élaborées (caldeirada de poissons, porc aux palourdes, desserts des cieux...). Au Portugal, la variété des régions littorales et intérieures favorise la multiplicité des traditions culinaires des ingrédients et des produits: poissons, coquillages, charcuteries, olives, amandes, porto, vinho verde... Biographie de l'auteur

Excellente cuisinière et pédagogue, Liliane Otal a un goût particulier pour les cuisines méditerranéennes.

Elle est l'auteur de nombreux ouvrages parus aux Éditions Sud Ouest, notamment, La cuisine italienne, La cuisine de la tomate, La cuisine à la plancha, La cuisine des verrines et cuillères.

Download and Read Online La cuisine portugaise Liliane Otal #CUG45RL9FPI

Lire La cuisine portugaise par Liliane Otal pour ebook en ligneLa cuisine portugaise par Liliane Otal
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 La cuisine portugaise par Liliane Otal à lire en ligne.Online La cuisine portugaise par Liliane Otal
ebook Téléchargement PDFLa cuisine portugaise par Liliane Otal DocLa cuisine portugaise par Liliane Otal
MobipocketLa cuisine portugaise par Liliane Otal EPub

CUG45RL9FPICUG45RL9FPICUG45RL9FPI