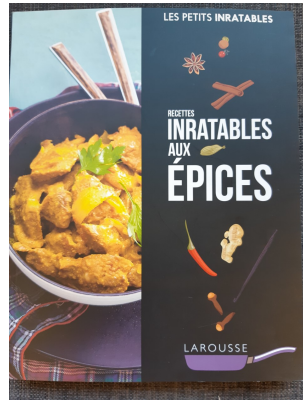




Recettes inratables aux épices

claire63



Voici un livre super sympa pour préparer des recettes inratables aux épices.

Vous avez le goût du risque ?

Vous voulez faire voyager votre palais ?

Vous avez un tiroir rempli d'épices à écouler ?

Alors c'est le livre qu'il vous faut pour jouer à l'aventurier des saveurs.

Les recettes sont simplissimes et très bien illustrées. Par exemple si vous vous faire un curry de poulet pour 4 personnes il vous faut :

- 4 pilons de poulet
- 4 hauts de cuisse de poulet coupés en dés
- 1 oignon émincé
- 2 cuillères à soupe de curry
- 2 bâtons de citronnelle fendus en 2
- 25cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1/ Faites dorer les pilons 5mn sur toutes les faces avec l'huile dans un wok. Ajoutez les hauts de cuisse et poursuivez la cuisson 10mn.

2/ Ajoutez l'oignon; le curry et la citronnelle. Salez et poivrez et versez le lait de coco. Faites cuire à couvert 20mn en remuant de temps en temps.

3/ Servez avec des nouilles de riz.

Comme vous pouvez le constater ce plat est très facile à réaliser.

Vous trouverez dans ce livre 75 recettes aussi simples les unes que les autres pour que vos papilles frémissent.

Son prix à 6€50 est tout petit.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr