La cuisine des pâtes

Télécharger Lire En Ligne

Click here if your download doesn"t start automatically

La cuisine des pâtes

Françoise Alby

La cuisine des pâtes Françoise Alby

Télécharger La cuisine des pâtes ...pdf

Lire en ligne La cuisine des pâtes ...pdf

Téléchargez et lisez en ligne La cuisine des pâtes Françoise Alby

---

125 pages
Extrait
Genèse

Produit de première nécessité des Italiens, numéro un de la diététique des chanteurs, des sportifs et des étudiants, les pâtes contiennent des minéraux et sont très digestes. Diplomates, elles ont fait l'unité italienne en ce temps où le Nord ne consommait encore que du riz, le fameux risotto à la milanaise. Certains ont plaisir à croire que Marco Polo (1254-1324), l'intrépide voyageur vénitien, en aurait rapporté la recette de Chine. Les Chinois, eux, disent avoir gardé le secret de sa fabrication...
En Chine, la consommation de nouilles est aussi abondante que symbolique. Pas un événement social, anniversaire ou enterrement sans pâtes, sans nouilles comme on les définit là-bas : cheveux d'ange, vermicelles ou spaghettis, de forme ronde ou plate. L'important est la longueur, gage de longévité. Elles sont à base de riz ou de millet ou encore de haricots de soja. Fréquemment transparentes comme de la nacre, elles peuvent être aussi teintées à l'épinard ou au thé. Au Japon, les nouilles sont, à l'origine, un plat paysan qui ne trouve toujours pas sa place dans les repas officiels. Il en existe de tous les genres, de blé épais ou fin, de sarrasin ou à base d'igname (shirataki) ou de soja. Elles s'appellent soba, somen ou udon. Servies en bouillon ou en soupes délicieuses, elles se consomment brûlantes le plus souvent, mais surtout I bruyamment avec un équivalent de grands «slurps». Ce concert prévient-il la brûlure ? Les salades estivales parfumées à la coriandre, très rafraîchissantes, s'engloutissent sur le même air.
Les temps ont changé où, en France, les pâtes n'étaient encore que des nouilles ou des coquillettes souvent trop cuites, agrémentées le lundi soir de la sauce du poulet dominical. C'était en fait méconnaître les traditionnels crozets des montagnes savoyardes ou les ravioles de Romans, souvenirs du bel paese où les variétés sont infinies. En Italie, il y en aurait autant de formes que nous avons de fromages. Leurs noms comme leurs formes changent d'une région à l'autre. Les pâtes sont une préparation toute simple, voire rustique : de la farine, de l'eau, un peu d'huile. La farine est le plus couramment de semoule de blé dur. On en trouve aussi de sarrasin ou encore d'épeautre. Elles peuvent être fraîches ou sèches, aux oeufs ou sans. Elles peuvent être parfumées, colorées du noir d'encre de seiche, de rouge tomate, de betterave ou encore de piment et poivron ou de vert épinard. La pâte sèche a l'avantage de se conserver intacte dans un paquet bien fermé pendant plus d'un an.

Un rien les habille

Elles s'accommodent de mille manières. Elles se marient avec tous les légumes du marché, comme la viande ou le poisson. Mais si vous êtes pressés, vous pouvez avoir recours à vos provisions de placards car le prêt-à-porter leur va aussi : boîte de tomates concassées, boîte de crabes, olives. Elles servent d'entrée (minestra) ou de plat unique - dans ce cas, elles sont souvent cuisinées au four tels les lasagnes ou les cannellonis. Elles s'emploient le plus souvent en plat principal et non en accompagnement, contrairement aux idées reçues. Elles peuvent aussi être farcies. Ce sont alors des raviolis, des tortellinis ou des cannellonis. Les nouilles asiatiques n'ont rien à envier et leurs noms aux consonances exotiques sont très alléchants (wonton ou dim sum). Présentation de l'éditeur
D'un bout à l'autre de la planète, de l'Italie à la Chine, les pâtes se conjuguent à toutes les sauces et accompagnent avec délice viandes, poissons ou légumes.
Pâtes de blé tendre ou dur, nouilles de riz, de soja ou de sarrasin, sèches ou fraîches, elles se renouvellent chaque jour pour le plus grand plaisir du gastronome. Sucres lents, elles sont aussi les alliées de notre santé et de tous les régimes. Lointaines, voisines ou régionales, elles s'apprécient en potages, croustillantes au wok, gratinées (lasagnes) ou farcies (raviolis). Faciles à préparer, elles attisent notre regard, excitent nos papilles et réjouissent nos sens.

Les 60 recettes de ce recueil vous permettent de découvrir leurs différentes facettes.

Françoise ALBY, originaire du Sud-Ouest, a vécu en famille plusieurs années en Inde. Elle s'est laissée envoûter par cette cuisine brûlante de senteurs et de soleil, par le feu d'artifice des épices, l'onctuosité des sauces, le raffinement des desserts. Biographie de l'auteur
Françoise Alby a publié La cuisine indienne, La cuisine végétarienne et La cuisine au wok aux Éditions Sud Ouest. Elle propose cette fois de vous laisser séduire par la cuisine des pâtes.
Download and Read Online La cuisine des pâtes Françoise Alby #W5PQUYKRAD7

Lire La cuisine des pâtes par Françoise Alby pour ebook en ligneLa cuisine des pâtes par Françoise Alby 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 des pâtes par Françoise Alby à lire en ligne.Online La cuisine des pâtes par Françoise Alby ebook Téléchargement PDFLa cuisine des pâtes par Françoise Alby DocLa cuisine des pâtes par Françoise Alby MobipocketLa cuisine des pâtes par Françoise Alby EPub
W5PQUYKRAD7W5PQUYKRAD7W5PQUYKRAD7