



## Mexique, le livre de cuisine

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

# Mexique, le livre de cuisine

*Margarita Carrillo Arronte, Collectif*

**Mexique, le livre de cuisine** Margarita Carrillo Arronte, Collectif

 [Télécharger Mexique, le livre de cuisine ...pdf](#)

 [Lire en ligne Mexique, le livre de cuisine ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Mexique, le livre de cuisine Margarita Carrillo Arronte, Collectif

---

704 pages

Revue de presse

C'est un beau bébé de 2,6 kilos et 704 pages, emmailloté dans une couverture fushia en dentelle de papier.

(...) Plus qu'une bible culinaire, c'est le manifeste d'une cuisinière militante qui a fait de la reconnaissance de la gastronomie mexicaine le combat d'une vie. --L'Express Styles Présentation de l'éditeur

En 2010, le monde de la gastronomie mondiale découvrait enfin toute la richesse du patrimoine culinaire mexicain lorsque l'Unesco inscrivit la cuisine traditionnelle mexicaine au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Un évènement pour l'auteur de cette bible culinaire qui a fait de cette reconnaissance le combat d'une vie et qui livre dans cet ouvrage tous les secrets et saveurs de cette cuisine si riche et goûteuse, qui dépasse largement les célèbres guacamole et tacos. Mexique : Le livre de Cuisine est une véritable bible de la cuisine traditionnelle mexicaine. Avec une histoire culinaire vieille de plus de 9000 ans, où l'on retrouve des influences Aztèques et Mayas, la cuisine mexicaine est célèbre pour son utilisation d'herbes fraîches aromatiques et de piments (une douzaine de variétés communément utilisés), ses assiettes colorées et ses audacieuses combinaisons culinaires. Le livre rassemble une large gamme de créations avec plus de 700 recettes authentiques et délicieuses qui peuvent être facilement réalisées chez soi. Il est écrit par l'une des plus célèbres auteures et ambassadrices de la cuisine mexicaine, Margarita Carrillo Arronte, qui apporte ses 25 années d'expérience à ce guide ultime. Le livre s'intéresse aux diversités régionales mexicaine et nous invite à découvrir que la cuisine traditionnelle de chaque région ne s'arrête pas aux ingrédients, aux méthodes de préparation ou aux ustensiles utilisés mais est un riche héritage de son histoire culturelle et de son identité. La richesse des racines indigènes, le produit des mélanges culturels et l'influence des autres pays ont tous contribué à la création d'une cuisine propre à chaque région. On y retrouve aussi bien des recettes connues comme celles des tacos, soupes, fajitas et moles que des recettes plus élaborées et inédites comme les Enchiladas Divorcées, La Soupe de Crabe bleue, le Jus de Vampire ou Jour du Pain Mort. Chacun pourra désormais réaliser un guacamole à la perfection mais également proposer à sa table un Ceviche de noix de pétoncle savamment épicé, un Mole de crevettes et herbes sauvages digne des plus grandes tables, ou un Canard en sauce rouge aux graines de courges. Chaque recette est une célébration vibrante de la culture mexicaine, de ses arômes frais et de ses produits. L'ouvrage classe les recettes selon leur type : Street food et snacks, Salade et entrées, ufs, Soupes, Poisson et crustacés, Viandes, Légumes, Sauces, Riz et haricots, Pains et pâtisseries, Boissons et desserts. La région dont est originaire chaque recette est précisée pour chacune d'elle. Un glossaire et un précieux lexique culinaire sont des repères utiles à la compréhension des recettes. Un chapitre bonus rassemble des menus de grands chefs mexicains mondialement reconnus tels que Thomasina Miers, chef du Wahaca à Londres, Enrique Oliver, chef du Pujol à Mexico ou Alex Stupak, chef du Empellon Cocina à New-York. Biographie de l'auteur

Née au Mexique, Margarita Carrillo Arronte a consacré plus de 25 ans à la recherche, l'étude et l'enseignement de la gastronomie mexicaine. De 1996 à 2006, alors qu'elle était chef cuisinier du Ministère mexicain de l'agriculture, elle a organisé des festivals culinaires et des dîners de gala en Amérique du Nord, en Europe et en Asie. En 2010, elle a fait campagne pour que la cuisine mexicaine soit inscrite au patrimoine culturel de l'UNESCO. Outre l'enseignement de la gastronomie mexicaine au sein de Cultura Culinaria A.C. (Cucul) et à l'université nationale de Mexico, Margarita Carrillo Arronte est également à la tête du mouvement Slow Food en Basse Californie et elle dirige les restaurants Don Emiliano (San Jose del Cabo) et Casa Mexico (Mexico). Elle habite à Mexico.

Download and Read Online Mexique, le livre de cuisine Margarita Carrillo Arronte, Collectif

#KXAOZMPNTH3

Lire Mexique, le livre de cuisine par Margarita Carrillo Arronte, Collectif pour ebook en ligne Mexique, le livre de cuisine par Margarita Carrillo Arronte, Collectif 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 Mexique, le livre de cuisine par Margarita Carrillo Arronte, Collectif à lire en ligne. Online Mexique, le livre de cuisine par Margarita Carrillo Arronte, Collectif ebook Téléchargement PDF Mexique, le livre de cuisine par Margarita Carrillo Arronte, Collectif Doc Mexique, le livre de cuisine par Margarita Carrillo Arronte, Collectif Mobipocket Mexique, le livre de cuisine par Margarita Carrillo Arronte, Collectif EPub

**KXAOZMPNTH3KXAOZMPNTH3KXAOZMPNTH3**