



100 recettes de cuisine cambodgienne

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

100 recettes de cuisine cambodgienne

Channe Len

100 recettes de cuisine cambodgienne Channe Len

 [Télécharger 100 recettes de cuisine cambodgienne ...pdf](#)

 [Lire en ligne 100 recettes de cuisine cambodgienne ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne 100 recettes de cuisine cambodgienne Channe Len

144 pages

Présentation de l'éditeur

En France, on connaît bien les cuisines chinoise, thaïlandaise et Vietnamiennne, lotit au moins, on croit bien les connaître car de nombreux restaurants asiatiques proposent indifféremment des plats provenant de ces différents pays extrême-orientaux. Parmi les gastronomies oubliées ou ignorées du Sud-Est asiatique, il a la cuisine cambodgienne. Elle n'est évidemment pas toujours radicalement différente de celles de ses voisines, mais présente néanmoins de nombreuses particularités et des spécialités très typiques, riches de plusieurs siècles de tradition khmère. Mélange subtil d'épices, de sucre et d'herbes aromatiques, les recettes présentées dans cet ouvrage allient différents senteurs de la salade de boeuf au riz grillé ou les crevettes sautées au poivre et au caramel et le fondant de l'nmok de poisson ou du curry khmer... Sans oublier la méthode pour faire la plus exquise soupe de vermicelle de riz aux crevettes, le rouleau de printemps, le gâteau au manioc et la sauce nem. 1 travers ce voyage culinaire, Channe Een Nous fera découvrir le goût et les odeurs des recettes les plus populaires de son pays natal. Channe Len est née dans la campagne cambodgienne en 1977, en pleine terreur khmère rouge. C'est dire si ses années d'enfance et d'adolescence ont été rudes. Dès 6 ans, elle se levait tous les matins à 4 heures, avant même le premier chant du coq, pour cueillir des piments et des plantes aromatiques afin de les vendre sur le marché... et ce, avant d'aller à l'école. Ce dénuement eut au moins une vertu: faute de jouets, Channe prit toute jeune l'habitude de jouer à faire la cuisine Quelques années plus tard, à Phnom Penh, elle mettra en pratique cet apprentissage: à la fin des années 1990, elle ouvre un restaurant, "Le Lotus bleu", qui ne tarde pas à jouir d'une excellente réputation dans la capitale, aussi bien pour le raffinement de son cadre (inspiré de Tintin, comme son nom l'indique) que de sa cuisine. En 2000, le journal Cambodge Soir l'élit d'ailleurs meilleur restaurant de Phnom Penh. Depuis une dizaine d'années qu'elle vit en France, Channe Len n'a pas tourné le dos aux traditions culinaires de son pays, bien au contraire. A force de faire le régal de ses amis qui n'ont de cesse de réclamer ses recettes, elle a décidé d'en faire profiter le plus grand nombre et de dévoiler, avec ce livre, tous les secrets de la cuisine cambodgienne.

Biographie de l'auteur

Channe Len est née dans la campagne cambodgienne en 1977, en pleine terreur khmère rouge. C'est dire si ses années d'enfance et d'adolescence ont été rudes. Dès 6 ans, elle se levait tous les matins à 4 heures, avant même le premier chant du coq, pour cueillir des piments et des plantes aromatiques afin de les vendre sur le marché... et ce, avant d'aller à l'école. Ce dénuement eut au moins une vertu : faute de jouets, Channe prit toute jeune l'habitude de jouer à faire la cuisine Quelques années plus tard, à Phnom Penh, elle mettra en pratique cet apprentissage : à la fin des années 1990, elle ouvre un restaurant, " Le Lotus bleu ", qui ne tarde pas à jouir d'une excellente réputation dans la capitale, aussi bien pour le raffinement de son cadre (inspiré de Tintin, comme son nom l'indique) que de sa cuisine. En 2000, le journal Cambodge Soir l'élit d'ailleurs meilleur restaurant de Phnom Penh. Depuis une dizaine d'années qu'elle vit en France, Channe Len n'a pas tourné le dos aux traditions culinaires de son pays, bien au contraire. A force de faire le régal de ses amis qui n'ont de cesse de réclamer ses recettes, elle a décidé d'en faire profiter le plus grand nombre et de dévoiler, avec ce livre, tous les secrets de la cuisine cambodgienne.

Download and Read Online 100 recettes de cuisine cambodgienne Channe Len #GPKVYJBHNTS

Lire 100 recettes de cuisine cambodgienne par Channe Len pour ebook en ligne 100 recettes de cuisine cambodgienne par Channe Len 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 100 recettes de cuisine cambodgienne par Channe Len à lire en ligne. Online 100 recettes de cuisine cambodgienne par Channe Len ebook Téléchargement PDF 100 recettes de cuisine cambodgienne par Channe Len Doc 100 recettes de cuisine cambodgienne par Channe Len Mobipocket 100 recettes de cuisine cambodgienne par Channe Len EPub

GPKVYJBHNTSGPKVYJBHNTSGPKVYJBHNTS