



DIM SUM & CIE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

DIM SUM & CIE

THOMAS FELLER

DIM SUM & CIE THOMAS FELLER

 [Télécharger DIM SUM & CIE ...pdf](#)

 [Lire en ligne DIM SUM & CIE ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne DIM SUM & CIE THOMAS FELLER

86 pages

Extrait

Introduction

- Connaissez-vous les Dim Sum ?
- Les Dim Sum ? On parle de la marque de culotte au soleil dans un livre de cuisine ?
- Non, il n'est pas question de caleçons au soleil, mais de ces délicieux petits raviolis chinois cuits à la vapeur.
- Ah, d'accord !

Vous voyez maintenant de quoi je parle. Les Dim Sum sont donc de petits raviolis à la pâte très fine, farcis de viandes, de crustacés, de légumes parfumés aux saveurs d'Asie. De petites merveilles de finesse que vous allez pouvoir découvrir et partager avec ce livre.

Historiquement, on servait les Dim Sum comme des en-cas accompagnant le thé. Aujourd'hui, on les sert principalement, dans les restaurants asiatiques, en entrée, mais cela vaut grandement la peine de s'essayer à en faire soi-même pour découvrir le goût que cela peut avoir sans les multiples ajouts des industriels.

Les Dim Sum sont un peu longs à façonner, mais sans aucune difficulté. La préparation de la pâte, de la farce et la cuisson sont très rapides. Il faut simplement faire preuve d'un peu de patience pour la réalisation et la mise en forme des raviolis, mais au bout de quelques essais, vos mains deviendront expertes en pliage et vous irez de plus en plus vite.

Les ingrédients essentiels

Les Dim Sum ne requièrent aucun ingrédient essentiel difficile à trouver. Les supermarchés proposent aujourd'hui dans les rayons produits du monde tous les articles nécessaires à la réalisation de ces raviolis. La seule chose dont vous pourriez avoir besoin sont les paniers en bambou pour cuire à la vapeur, et on les trouve maintenant très facilement partout. Assurez-vous simplement qu'ils soient toujours plus grands que la casserole sur laquelle vous les placerez car les Dim Sum doivent cuire à la vapeur et non dans l'eau bouillante.

Bien, maintenant, faites chauffer l'eau dans la casserole pour la cuisson, mettez les bières au frais (il n'y a rien de meilleur avec les Dim Sum) et commençons sans plus attendre ! Présentation de l'éditeur Voyage en Chine en perspective Ces bouchée d'origine cantonaise fourrée d'une garniture et cuites à la vapeur sont parfaites pour l'apéro, ou un dîner entre amis. Découvrez les recettes de base (les différentes pâtes, les sauces) et réalisez des dim sum au poisson, à la viande ou encore 100 % légumes. 50 recettes au doux parfum d'évasion Dim sum crevettes, poisson et curry jaune, brioches vapeur au porc et à l'ananas, poulet champignons noirs, wontons au toffu, et même à la pâte de lotus et thé vert ! Hào chī ! Biographie de l'auteur

Thomas Feller est traiteur et consultant culinaire. Il est l'auteur de nombreux livres de cuisine chez First, dont Wok attitude et Cuisine thaïe dans la collection « Toquades ».

Download and Read Online DIM SUM & CIE THOMAS FELLER #N01UOB5SEZL

Lire DIM SUM & CIE par THOMAS FELLER pour ebook en ligne DIM SUM & CIE par THOMAS FELLER 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 DIM SUM & CIE par THOMAS FELLER à lire en ligne. Online DIM SUM & CIE par THOMAS FELLER ebook Téléchargement PDF DIM SUM & CIE par THOMAS FELLER Doc DIM SUM & CIE par THOMAS FELLER Mobipocket DIM SUM & CIE par THOMAS FELLER Epub
N01UOB5SEZLN01UOB5SEZLN01UOB5SEZL