



LA CUISINE INDIENNE FACILE

60 recettes simples à réaliser avec une épice ou plus

**COFFRET « DÉCOUVERTE »
SÉRIE LIMITÉE**

Format du coffret : 37 x 23 x 4,5 cm
(livre + 12 sachets d'épices (150 g))

Origine Inde

Pages : 128 pages

Prix du coffret : 33,90 €



Kirane
Grover Gupta
fourchette d'or
2011



L'AUTEUR

Kirane Gupta est originaire de l'Inde du Nord. Née à Bombay dans les années 50, elle débute sa carrière dans un restaurant français d'un hôtel 5 étoiles de cette ville, et se lance dans la cuisine indienne en France, en 1978, au restaurant Indra à Paris. Sa connaissance de la cuisine française est un « plus » pour son propre restaurant parisien.

Elle a participé à diverses émissions de télévision, avec Jean-Luc PetitRenaud, Jean-Pierre Coffe, etc.

Elle a obtenu sa fourchette d'or en 2011 pour son restaurant Kirane à Paris 17^e.

LE LIVRE

Passionnée de cuisine, Kirane partage, dans ce livre original, ses secrets et tours de mains pour réussir facilement 60 recettes indiennes (dont 4 suggestions de menus de fête) avec une épice ou plus, et donner une touche personnelle à chaque plat. Au sommaire :

- ▶ **27 épices** de base tout en photos, qu'elle a particulièrement choisies et utilisées.
- ▶ Les principes de bases de la cuisine indienne. **Et une initiation pour réaliser 6 recettes faciles avec une épice ou plus, + un plat simple.**
- ▶ **52 recettes** classées par aliment (poulet, poisson, viande, légumes et féculents), et par «entrées» et «plats». Et, comment transformer les restes en un plat délicieux avec un rien.
- ▶ **Quelques recettes de sa grand-mère**, pour utiliser ces épices à bon escient, connaître leurs vertus et les précautions d'usage, mais aussi savoir comment les choisir, les utiliser et avec quels mets, et comment les conserver.
- ▶ Enfin des **spécialités indiennes** que tout le monde adore commander au restaurant : 5 recettes de pains, 2 desserts et 7 chutneys.

Chaque recette est illustrée et expliquée étape par étape, certaines étant photographiées.

Des adresses pratiques sont disponibles à la fin de l'ouvrage, pour trouver les épices facilement.