



La Bonne cuisine des Antilles

Roselyne Ribere

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

La Bonne cuisine des Antilles Roselyne Ribere

 [Telecharger La Bonne cuisine des Antilles ...pdf](#)

 [Lire en Ligne La Bonne cuisine des Antilles ...pdf](#)

La Bonne cuisine des Antilles

Roselyne Ribere

La Bonne cuisine des Antilles Roselyne Ribere

Téléchargez et lisez en ligne La Bonne cuisine des Antilles Roselyne Ribere

223 pages

Présentation de l'éditeur

Synonyme d'exotisme, la cuisine créole se caractérise par une diversité de plats, aussi colorés qu'épicés, aux parfums subtils et délicats.

Avec ce livre, qui répertorie quelque 300 recettes, Roselyne Ribère nous invite à la gourmandise en nous dévoilant les secrets de préparation des spécialités guadeloupéennes et martiniquaises telles que crabes farcis, ouassous à la nage, féroce, blaff de poissons, colombo de cabri, mais aussi de plats plus inédits comme les oeufs gratinés au lambi, le cassoulet des îles, la choucroute à l'antillaise ou le gigot de porc farci au lambi; et, pour terminer en apothéose, de succulents desserts tels les sorbets à la noix de coco, aux fruits de la passion, les bananes flambées au rhum, le tourment d'amour et autres douceurs locales.

L'auteur nous offre également, bien sûr, quelques recettes de punches et de liqueurs pour nous mettre en appétit ou nous permettre de conclure agréablement le repas.

Enfin, pour aider les métropolitains, Roselyne Ribère présente, en fin d'ouvrage, une liste de magasins où ils peuvent acheter produits et épices permettant de cuisiner créole, ainsi qu'un lexique pour connaître la signification de certains termes et de certains produits.

Quatrième de couverture

Synonyme d'exotisme, la cuisine créole se caractérise par une diversité de plats, aussi colorés qu'épicés, aux parfums subtils et délicats. Avec ce livre, qui répertorie plus de 300 recettes, Roselyne Ribère nous dévoile les secrets de préparation des spécialités guadeloupéennes et martiniquaises telles que crabes farcis, ouassous à la nage, blaff de poissons, colombo de cabri, mais aussi de plats plus inédits comme les œufs gratinés au lambi, le cassoulet des îles ou le gigot de porc farci au lambi ; et, pour terminer en apothéose, de succulents desserts tels les sorbets aux fruits de la Passion, les bananes flambées au rhum ou le tourment d'amour et autres douceurs locales. L'auteur nous offre également, bien sûr, quelques recettes de punches et de liqueurs pour nous mettre en appétit ou nous permettre de conclure agréablement le repas. Enfin, pour les métropolitains, Roselyne Ribère présente une liste de magasins où ils peuvent acheter produits et épices permettant de cuisiner créole, ainsi qu'un lexique pour connaître la signification de certains termes et de certains produits. Biographie de l'auteur

Roselyne Ribère est née en Guapeloupe. Elle vit actuellement à Pointe à Pitre.

Download and Read Online La Bonne cuisine des Antilles Roselyne Ribere #HRD5103OCZ6

Lire La Bonne cuisine des Antilles par Roselyne Ribere pour ebook en ligneLa Bonne cuisine des Antilles par Roselyne Ribere 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 Bonne cuisine des Antilles par Roselyne Ribere à lire en ligne.Online La Bonne cuisine des Antilles par Roselyne Ribere ebook Téléchargement PDFLa Bonne cuisine des Antilles par Roselyne Ribere DocLa Bonne cuisine des Antilles par Roselyne Ribere MobipocketLa Bonne cuisine des Antilles par Roselyne Ribere EPub

HRD5103OCZ6HRD5103OCZ6HRD5103OCZ6