



Tajines - 30 recettes faciles

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

Tajines - 30 recettes faciles

Julie Soucail

Tajines - 30 recettes faciles Julie Soucail

Le tajine, plat national du Maroc, désigne à la fois l'ustensile et le mets qu'il sert à cuisiner. Toujours longuement mijoté, il associe autour d'une viande ou d'un poisson des légumes mais aussi des fruits secs ou frais, des herbes comme le persil, la coriandre, sans oublier les essentielles et odorantes épices. Les notes sucrées et salées s'entremêlent fréquemment dans cette cuisine généreuse.

 [Télécharger Tajines - 30 recettes faciles ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tajines - 30 recettes faciles ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Tajines - 30 recettes faciles Julie Soucail

58 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

Plat du pauvre dans les contrées les plus retirées du Maroc, le tajine incarne à la fois l'opulence et le raffinement qui règnent dans les somptueuses ryads des villes impériales (Marrakech, Fès). Jeux de couleurs, mélanges de saveurs sucrées et salées, épices douces ou piquantes, c'est toute la richesse de la cuisine marocaine qui s'y exprime. Ce mets unique tient son nom du fameux plat dans lequel il est cuit ou servi : un plat rond en terre cuite vernissée surmonté d'un couvercle conique.

Qu'il soit à base de fruits (pruneaux, abricots) ou de légumes accommodés de mille manières, le tajine est un ragoût qui cuit lentement à l'étouffée, directement sur la flamme ou au four. Il peut se cuisiner avec du poulet, du veau, du boeuf, de l'agneau, du poisson, des fruits de mer... Certains tajines uniquement végétariens se suffisent à eux-mêmes ou viennent agrémenter les viandes rôties ou confites.

Les épices y ont la part belle : cumin, piment doux ou fort, cannelle, gingembre et safran apportent une note douce ou corsée. La chermoula, mélange d'épices, d'huile d'olive et d'ail, sert de base aux tajines de poisson.

Le gingembre en poudre peut être remplacé par du gingembre frais râpé : il faudra alors augmenter légèrement la quantité. Le Ras el Hanout (tête de la boutique) est un mélange d'épices de choix qui entre dans la préparation de nombreux tajines.

Les oignons sont omniprésents : parfois, on fera revenir la viande ou le poisson avant de laisser fondre doucement des oignons dans la même huile. D'autres fois, on superposera des couches successives d'ingrédients, en commençant par les oignons, et on laissera mijoter lentement.

Le plat à tajine peut servir pour la cuisson même ou simplement pour le service. Dans ce cas, on utilisera pour la cuisson une cocotte à fond épais munie d'un couvercle allant au four. (...) Présentation de l'éditeur
Le tajine, plat national du Maroc, désigne à la fois l'ustensile et le mets qu'il sert à cuisiner. Toujours longuement mijoté, il associe autour d'une viande ou d'un poisson des légumes mais aussi des fruits secs ou frais, des herbes comme le persil, la coriandre, sans oublier les essentielles et odorantes épices. Les notes sucrées et salées s'entremêlent fréquemment dans cette cuisine généreuse.

Download and Read Online Tajines - 30 recettes faciles Julie Soucail #8F3QLTA725P

Lire Tajines - 30 recettes faciles par Julie Soucail pour ebook en ligneTajines - 30 recettes faciles par Julie Soucail 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 Tajines - 30 recettes faciles par Julie Soucail à lire en ligne.Online Tajines - 30 recettes faciles par Julie Soucail ebook Téléchargement PDFTajines - 30 recettes faciles par Julie Soucail DocTajines - 30 recettes faciles par Julie Soucail MobipocketTajines - 30 recettes faciles par Julie Soucail EPub
8F3QLTA725P8F3QLTA725P8F3QLTA725P