



Éditions  
de La Martinière

# TOUTE LA CUISINE CHINOISE

Ken Hom



Ingrédients, tours de main et conseils pratiques, Ken Hom livre tout son savoir-faire et ses savoureuses recettes dans cet ouvrage de référence.

**Des mises en bouche** dont le succès s'est accru ces dernières années grâce à la popularité internationale des *dim sum* : les raviolis pékinois ou les rouleaux de printemps...

**Des soupes** dégustées en Chine tout au long du repas : le potage de poulet aux champignons ou la soupe aigre-douce...

**Des plats de viande** peu mangée en Chine mais particulièrement appréciée : le porc glacé au miel ou le boeuf sauté au poivron...

**Des plats de volaille**, sacrée en Chine et occupant une place de premier choix : l'émincé de poulet aux graines de sésame ou le canard laqué...

**Des plats de poissons et de fruits de mer** revisités : le poisson à la sauce piquante ou les crevettes sichuanaises à la sauce au piment...

**Des légumes** se prêtant volontiers à toutes les techniques de cuisson : les pois gourmands sautés aux châtaignes d'eau ou le chou de Pékin braisé à la crème...

**Des plats de riz et de nouilles**, au coeur de la gastronomie chinoise : le riz arc-en-ciel à la vapeur ou les nouilles à la sauce soja...

**Des desserts** dont l'importance en Chine n'est pas capitale mais reste intéressante : la crème amandine ou les biscuits aux noix...

La cuisine chinoise n'aura désormais plus de secret pour vous.

ART DE VIE

189 x 246 mm - 352 pages

06 octobre 2011 - 9782732447414

12 €

Chef de renommée internationale, **Ken Hom** est célèbre pour avoir démocratisé la cuisine chinoise en Occident, en particulier au Royaume-Uni, que cela soit par son enseignement, ses livres, ou son émission de télévision. Ken Hom a écrit une vingtaine de livres de cuisine, essentiellement consacrés à la cuisine chinoise, mais aussi à d'autres cuisines ethniques asiatiques. Il a travaillé pour des hôtels et restaurants prestigieux et a cuisiné pour bon nombre de chefs d'état. En 2009, la reine d'Angleterre le décore Officier de l'Ordre de l'Empire britannique pour son influence sur le monde culinaire!

[www.facebook.com/editionsdelamartiniere](http://www.facebook.com/editionsdelamartiniere)

[www.twitter.com/editionsdelamartiniere](http://www.twitter.com/editionsdelamartiniere)

[contact@lamartiniere.fr](mailto:contact@lamartiniere.fr)