



La Cuisine des Pays Nordiques

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

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

La Cuisine des Pays Nordiques

Nilsson Magnus

La Cuisine des Pays Nordiques Nilsson Magnus

La Cuisine des pays nordiques lève le voile sur cette région du monde et sa tradition culinaire aux ingrédients souvent méconnus. Magnas Nilsson, chef du célèbre restaurant Fäviken. Magasin. et en Suède, a réuni plus de 700 recettes glanées au fil de ses voyages dans les pays nordiques : Danemark, îles Féroé, Finlande, Groenland, Islande, Norvège et Suède. Magnus Nilsson guide le lecteur pas à pas pour préparer des plats nordiques traditionnels (gravlax, boulettes de viande ou confiture d'airelles) ou plus contemporains (soupe de cynorrhodon. travers de porc farcis aux pruneaux oui bière au genièvre). Le livre est également richement illustré de photographies prises par l'auteur au gré des paysages et de ses rencontres avec les habitants. Viandes, poissons, légumes, pains, pâtisseries et desserts : La Cuisine des pays nordiques aborde tous les types de plats. Les recettes sont réalisables à la maison, même par des cuisiniers débutants. Passionnants à lire, les textes narratifs traitent des traditions culinaires des pays nordiques, des ingrédients et des techniques spécifiques comme le fumage ou la conservation des aliments. Outre es plats du quotidien, vous découvrirez les plats traditionnels réalisés pour des occasions spéciales comme la fête de Midsummer. La Cuisine des pays nordiques est le recueil de recettes nordiques le plus complet à ce jour. Il rejoint ainsi la collection des incontournables livres de cuisines nationales et régionales de Phaidon avec Mexique, Thaïlande ou La Cuisine libanaise.

 [Télécharger La Cuisine des Pays Nordiques ...pdf](#)

 [Lire en ligne La Cuisine des Pays Nordiques ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne La Cuisine des Pays Nordiques Nilsson Magnus

608 pages

Revue de presse

767 pages et presque autant de recettes, des natures mortes de plats d'une sobriété touchante, de spectaculaires photos de paysages prises par Magnus Nilsson lui même... le résultat des dizaines de voyages effectués pendant trois ans au Danemark, dans les îles Féroé, en Finlande, au Groenland, en Islande, en Norvège et en Suède. --L'express Styles

Deux ans d'enquête, 11000 articles, 8000 photos, il lui a fallu faire un choix

« cornélien » pour sélectionner les 700 recettes qui jalonnent les 768 pages de la Cuisine des pays nordiques. Prenez ce livre pour ce que Magnus Nilsson vous propose d'en faire : un formidable espace de liberté et de curiosité où l'on a plaisir à chercher une aiguille dans une meule de foin en se guidant avec quelques mots-clés, non exhaustifs, associés

à des recettes. --Libération Présentation de l'éditeur

La Cuisine des pays nordiques, par Magnus Nilsson, chef suédois de renommée internationale et auteur du livre à succès Fäviken est un recueil unique sur la cuisine traditionnelle et quotidienne de tous les pays nordiques, fruit de trois années de recherches et de voyages de ce virtuose de la gastronomie contemporaine. La Cuisine des pays nordiques offre un panorama original des richesses culinaires nordiques avec 650 recettes simples et authentiques à réaliser à la maison. Inspiré des voyages du chef au Danemark, aux îles Féroé, en Finlande, au Groenland, en Islande, en Norvège et en Suède, ce magnifique ouvrage, richement illustré de photographies personnelles de Magnus Nilsson, révèle les mystères des ingrédients locaux et aborde l'histoire culinaire des pays nordiques ainsi que les techniques régionales. Mis en lumière par les photographies culinaires de Erik Olsson, La Cuisine des pays nordiques permet au lecteur de s'aventurer vers des plats familiers (saumon fumé, boulettes de viande et confiture d'airelles) et d'autres moins familiers (soupe de cynorhodon, travers porc rôtis farcis aux pruneaux et bière de genièvre au miel) de la cuisine nordique. Décliné en catégories d'aliments, le livre aborde tous les types de plats, qu'ils soient à base de viande, de poisson ou de légumes, ainsi que les pains, la pâtisserie et les desserts. L'ouvrage comprend en outre une introduction par le Dr Richard Tellstrom, historien culinaire et professeur à l'université d'Örebro en Suède. Les recettes (pour la plupart simples et faciles à suivre) sont pour certaines agrémentées de courts textes rédigés par Magnus sur l'histoire, les ingrédients et les techniques comme le fumage et l'art de la conserve. Pour l'écriture de cet ouvrage, Magnus Nilsson a mené une étude approfondie sur les traditions des différents pays qu'il a visités, sollicitant le témoignage des habitants locaux sur leurs habitudes alimentaires et leurs recettes traditionnelles. Le chef a ensuite testé et préparé chaque plat selon l'inspiration glanée sur place, mais aussi les conseils d'experts, d'amis et de membres de sa famille, ainsi que dans sa collection de livres de cuisine anciens. La Cuisine des pays nordiques rejoint le cercle des bibles culinaires déjà publiées par Phaidon : *Mexique : Le Livre de cuisine* de Margarita Carrillo Arronte Thaïlande : *Le Livre de cuisine* par Jean- Pierre Gabriel ou encore l'incontournable *Cuillère d'argent*, pour devenir à son tour la bible de la cuisine familiale nordique. Biographie de l'auteur

Né en 1984, Magnus Nilsson est le chef du restaurant suédois Fäviken Magasinet. Après une formation de cuisinier et de sommelier en Suède, Magnus Nilsson travaille avec Pascal Barbot dans les cuisines de L'Astrance, à Paris, avant de rejoindre l'équipe de Fäviken au poste de sommelier. Moins d'un an plus tard, il est à la tête de l'établissement, qui entre dans le prestigieux guide Michelin en 2016 avec 2 étoiles et qui occupe aujourd'hui le 41e rang des « World's 50 Best Restaurants », le classement des 50 meilleurs restaurants au monde établi par le magazine Restaurant et San Pellegrino. Magnus Nilsson est également l'auteur du livre de cuisine Fäviken, publié en anglais chez Phaidon. Il apparaît dans la série documentaire télévisée *The Mind of a Chef*, qui, diffusée sur la chaîne américaine PBS, a obtenu un Emmy Award. Il figure aussi dans la série documentaire *Chef's Table*, produite par Netflix. En 2015, il a remporté le White Guide Global Gastronomy Award.

Download and Read Online La Cuisine des Pays Nordiques Nilsson Magnus #RKF3MNU29BG

Lire La Cuisine des Pays Nordiques par Nilsson Magnus pour ebook en ligneLa Cuisine des Pays Nordiques par Nilsson Magnus 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 Cuisine des Pays Nordiques par Nilsson Magnus à lire en ligne.Online La Cuisine des Pays Nordiques par Nilsson Magnus ebook Téléchargement PDFLa Cuisine des Pays Nordiques par Nilsson Magnus DocLa Cuisine des Pays Nordiques par Nilsson Magnus MobipocketLa Cuisine des Pays Nordiques par Nilsson Magnus EPub

RKF3MNU29BGRKF3MNU29BGRKF3MNU29BG