

CUISINE LIBANAISE

d'hier et d'aujourd'hui

Depuis l'Antiquité, la cuisine libanaise s'est enrichie d'une multitude de plats aux saveurs subtiles et généreuses. Mezzés, fattouches et moutabbals, kebbés et légumes farcis, plats de fête et douceurs, tout un art de vivre s'exprime dans la gastronomie libanaise, cuisine du soleil et du cœur, faite de finesse et d'élégance.

C'est ce patrimoine culinaire qu'Andrée Maalouf et Karim Haïdar nous livrent, revisité, autour d'une centaine de recettes : *Soupe de lentilles corail à la tomate, Salade de poulpe à la coriandre, Agneau et riz aux 5 épices, Halloum poêlé à la confiture de coings, Kebbé de potiron, Poires à l'arak, Glace à la rose...*

Lorsque le savoir-faire d'une passionnée rencontre la créativité et le talent d'un jeune chef, c'est une cuisine actuelle, chaleureuse et inventive, héritée de la grande tradition libanaise, qui s'exprime.

ANDRÉE MAALOUF est passionnée de cuisine. Depuis qu'elle s'est établie en France il y a 30 ans, elle cherche à concilier la tradition culinaire de son pays d'origine avec les exigences d'aujourd'hui en termes de goût et de produits.

KARIM HAÏDAR est un jeune chef de cuisine déjà confirmé à Londres (Fakhreddine) et à Paris (Liza). Il redessine la cuisine libanaise au gré de son inspiration, faisant revivre des recettes oubliées, revisitant les classiques, et créant de nouveaux plats. Il est également à la tête du restaurant La branche d'olivier, à Paris, consacré à ta cuisine libanaise de la mer.

Photographies : Caroline Faccioli
Stylisme : Sabine Paris



9 782226 169310

25,00 €TTC

61 1636 2

ISBN : 978-2-226-16931-0