



LES MEILLEURS CURRYS THAÏS

Vatcharin BHUMICHITR

En librairie le 19 mai 2016

LE LIVRE

L'ouvrage de référence pour une cuisine thaïlandaise authentique, aromatique et savoureuse

Une pâte de curry maison, des ingrédients bien choisis et... hop ! On est en Thaïlande !

Le cœur de la cuisine thaïlandaise, c'est d'abord la fraîcheur des herbes, le parfum des épices et la qualité des ingrédients. Le chef thaï Vatcharin Bhumichitr nous donne toutes les astuces pour réaliser des pâtes de curry maison aussi aromatiques que bénéfiques pour la santé, et des conseils pratiques pour cuisiner ces plats délicieusement emblématiques de l'Asie du Sud-Est, tout à fait réalisables chez soi !

Recettes populaires comme le curry vert, spécialités régionales comme le Gai Kelek, wok de fruits de mer, currys végétariens, festif curry de canard aux litchis ou nouilles croustillantes aux épices : **Vatch nous présente 50 des meilleurs currys de Thaïlande**, à base de poisson, de viande ou de légumes.

L'ensemble est servi par de très belles photos.

L'AUTEUR

Vatcharin Bhumichitr est l'un grand noms de la gastronomie thaïlandaise. Après avoir travaillé à Londres et ouvert un restaurant, il a pris la tête d'une chaîne d'hôtel en Thaïlande et propose des cours de cuisine. Il est l'auteur de *The Big Book of Thai Curries*, *The Big Books of Noodles* et *Stylish Thai in Minutes* (Kyle books / Paperback).

Photographies de Martin Brigdale et Somchai Phongphaisarnkit.

Chantal Mamou-Mani ☎ 01 47 54 91 28 / 06 60 63 58 79
cmamoumani@gmail.com

Contact Albin Michel : Emilie Corbineau ☎ 01 42 79 18 95
emilie.corbineau@albin-michel.fr